

ZP.271.29.2017

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Przedszkola Samorządowego nr 2 w Cedrach Małych obejmujących przygotowanie i dostarczenie posiłków dla 25 dzieci uczęszczających do Oddziału Przedszkola Samorządowego nr 2 w Cedrach Małych mieszczonego się w miejscowości Trutnowy w roku przedszkolnym 2017/2018 oraz w roku przedszkolnym 2018/2019 w ramach realizacji projektu pn.: „Upowszechnianie i podnoszenie jakości edukacji przedszkolnej w gminie Cedry Wielkie”. Usługa obejmuje realizację usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu do wskazanej sali w Oddziale Przedszkolnym w Trutnowach posiłków wraz z napojami dla maksymalnie 25 dzieci (objętych wychowaniem przedszkolnym) dziennie. Posiłki obejmują:

- a) śniadanie;
- b) dwudaniowy obiad;
- c) podwieczorek.

Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Śniadanie:

- kuchnia mleczna;
- kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszenne, razowe, orkiszowe, żytnie, mieszane z dodatkiem wędliny / sera żółtego / sera białego / jajka gotowanego / ryby / dżemu/ miodu / warzyw, parówka;
- napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa.

Obiad:

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
- kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 150 ml na jedno dziecko;

Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może się powtarzać w tym samym tygodniu.

W tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 5 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką / co najmniej dwa razy w tygodniu posiłek mięsny / do każdego posiłku surówka.

Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kasze, ryż, makaron).

Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

Zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym.

ZP.271.29.2017

Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

Podwieczorek:

- kasza jaglana z owocami lub warzywami / kisiel z owocami / galaretka z owocami / mus owocowy / budyń z owocami / warzywa (w formie sałatki) co najmniej 120 ml na dziecko
- napoje: woda mineralna niegazowana, sok, kompot 0,5 l/ dziecko.

Dodatkowe wymagania:

- Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci;
- Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w dniu dostawy posiłków.
- Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania Państwowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
- W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł w tym samym czasie i w tej samej ilości.
- Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
- W cenie oferty należy uwzględnić równy koszt posiłków standardowych i dietetycznych (w razie zgłoszenia przez Zamawiającego potrzeby przygotowania takowych).
- Posiłki muszą spełniać wymagania żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci objętych wychowaniem przedszkolnym. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupę i tzw. „suchy prowiant” dla dzieci biorących udział w wycieczce. O planowanej wycieczce i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3-dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy Dyrektorem Przedszkola a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłym trybie.
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

Warunki dotyczące transportu posiłków:

Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymagania sanitarno – techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

Liczba dostarczanych posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci w przedszkolu, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych osób, zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości

ZP.271.29.2017

zamówienia podanej w umowie do pełnej wysokości, zamówienia mniejszej liczby posiłków, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.

Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej z 1 – dniowym wyprzedzeniem (do godziny 15:00).

Wykonawca najpóźniej na 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usługi ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Zamawiający w terminie do dwóch dni roboczych naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy – temperatura 75°C (+/-3 °C)
- II danie - temperatura 65°C (+/-3 °C)

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.);
- b) do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności;
- c) świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u;
- d) przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej uwzględnianie indywidualnych potrzeb alergików).

Wykonawca wystawiać będzie faktury / rachunek za każdy miesiąc, zgodnie z faktycznie dostarczoną ilością posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji Zamawiającemu załącznika, określającego liczbę dzieci, dla których zamówiono i dostarczono posiłki w każdym dniu.