

Postępowanie o udzielenie zamówienia na „Świadczenie usługi cateringowej w zakresie dożywiania dzieci do oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Nielepicach na rok 2025 z przerwami przewidzianymi w organizacji roku szkolnego.”

Oznaczenie sprawy: SPN.26.1.2024

Załącznik nr 1 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia:

Świadczenie usługi cateringowej w zakresie dożywiania dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej im. Bohaterów Westerplatte w Nielepicach przy ul. Długiej 17 na rok 2025 z przerwami przewidzianymi przepisami o organizacji roku szkolnego.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na:
 - 1) przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu całodziennego wyżywienia, składającego się z: śniadanie, owoc przed obiadem, obiad złożony z zupy, II dania i napoju, podwieczerek) dla grupy **50 dzieci** w wieku przedszkolnym od 3-6 lat do budynku Szkoły Podstawowej im. Bohaterów Westerplatte w Nielepicach przy ul. Długiej 17;
 - a) posiłki będą dostarczane i wydawane w oddziale przedszkola od poniedziałku do piątku w godzinach:
 - śniadanie i owoc przed obiadem: o godz. 8.30
 - obiad i podwieczerek: o godz. 11.00
 - b) łączna ilość posiłków nie przekroczy w okresie obowiązywania umowy: **11 450**
 - 2) przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu obiadów dla uczniów klas I-VIII uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Bohaterów Westerplatte w Nielepicach przy ul. Długiej 17:
 - a) przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu obiadów złożonych z zupy i II dania dla **80 uczniów** w budynku Szkoły Podstawowej w Nielepicach,
 - b) obiady będą dostarczane do szkoły podstawowej i wydawane od poniedziałku do piątku o godz. 11.00,
 - c) łączna ilość posiłków nie przekroczy w okresie obowiązywania umowy: **14 400**
2. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016, poz. 1154 z późn. zm.) i zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia oraz musi obejmować: śniadanie - zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko - pochodne, kanapka, herbata itp.; obiad - zupa, drugie danie: ziemniaki, ryż, kasza, kopytka, makaron itp. - dania mięsne np. sztuka mięsa, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. – surówka, kompot lub napój. Podwieczerek – kanapka lub ciasto i desery mleczne, owoce (w tym sezonowe) kisiel, budyń, herbata, woda mineralna lub napój mleczny itp. Napoje przygotowane na miejscu muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Do smażenia należy używać olej rafinowany o zawartości kwasów wielonasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonasyconych poniżej 40%. Zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Sosy powinny być podawane obok, nie na dodatkach typu ziemniaki/ryż/kasza/makaron.
3. Posiłki o których mowa powyżej winny być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, pieczywo smarowane masłem o zawartości 82% tłuszczu.
4. W razie szczególnych potrzeb dziecka wynikających z przyczyn zdrowotnych Wykonawca

Postępowanie o udzielenie zamówienia na „Świadczenie usługi cateringowej w zakresie dożywiania dzieci do oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Nielepicach na rok 2025 z przerwami przewidzianymi w organizacji roku szkolnego.”

Oznaczenie sprawy: SPN.26.1.2024

obowiązany jest dostarczyć posiłek w innym składzie lub bez użycia określonych produktów czy substancji - według wskazań Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić przed rozpoczęciem każdego tygodnia jadłospis tygodniowy z uwzględnieniem gramatury poszczególnych składników.
6. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wydawanie posiłków dla przedszkola i szkoły podstawowej wykonywane będzie przez personel Wykonawcy na zastawie stołowej porcelanowej. W razie konieczności, np. stłuczenia zastawy stołowej Wykonawca uzupełni brakującą zastawę stołową. Wykonawca zapewni obsługę zmywania i wyparzania zastawy stołowej w zakładzie produkcyjnym Wykonawcy lub używając sprzętu do wyparzania dostarczonego przez Wykonawcę do szkoły. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Środki transportu muszą być przystosowane do przewożenia posiłków. Miejsca wydawania i spożywania posiłków będą utrzymane w należytej czystości, a pozostałości po spożytym posiłku będą zabierane przez Wykonawcę tego samego dnia. Brudne naczynia zostają w tym samym dniu odebrane przez Wykonawcę.

Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków zabezpieczając je przed zagrożeniami. Gotowe posiłki muszą być transportowane w odpowiednich pojemnikach, które utrzymują odpowiednią temperaturę posiłków, co gwarantuje zachowanie ich wartości odżywczych. Dostarczone posiłki muszą być gorące, świeże, smaczne i estetyczne oraz odpowiednio dobrane do wieku dzieci.

7. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości, które muszą być odpowiednio zutylizowane. Odpady żywnościowe powinny być usuwane na bieżąco, transportowane w specjalnych, szczelnych pojemnikach.
8. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
9. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
10. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o takiej samej nie gorszej jakości oraz zgodne z wymogami żywienia zbiorowego, które określają ust. 2 na swój koszt z innych źródeł.
11. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
12. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższej jakości, na bazie najlepszych produktów i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
13. Posiłki winny również spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
14. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy w dniu dostawy posiłków do godz. 8.30. W tym celu Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefonicznie o zmniejszonej liczbie posiłków w danym okresie.

Postępowanie o udzielenie zamówienia na „Świadczenie usługi cateringowej w zakresie dożywiania dzieci do oddziału przedszkolnego oraz uczniów Szkoły Podstawowej w Nielepicach na rok 2025 z przerwami przewidzianymi w organizacji roku szkolnego.”

Oznaczenie sprawy: SPN.26.1.2024

15. Wykonawca ma obowiązek wykonywania i przechowywania próbek dostarczonych posiłków zgodnie z postanowieniami Ustawy o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia z 28 sierpnia 2006 r.
16. Zamawiający zastrzega sobie ograniczenie ilości posiłków w razie absencji uczniów lub zmniejszenia ilości dzieci w przedszkolu oraz dostawę w soboty zamiast dni roboczych w przypadku odpracowania wskazanych przez władze oświatowe dni roboczych.
17. Ilości podane w ust. 1 pkt 1 i 2 są ilościami maksymalnymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Niezamówienie przez Zamawiającego posiłków w ilościach wskazanych w ust. 1 pkt 1 i 2 nie rodzi żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy. Zamawiający zapłaci jedynie za zamówione i faktycznie dostarczone posiłki.