

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia :

1.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na:

1.1.1. Przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu całodziennego wyżywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym 4-6 lat, które uczęszczają do oddziału Przedszkolnego w Szkole Podstawowej w Rzęsce .

Zamówienie obejmuje usługę cateringu polegającą na:

- a) przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu całodziennego wyżywienia, składającego się z trzech posiłków: śniadanie, obiad złożony z zupy, II dania i napoju, podwieczorek (pełnowartościowy i zróżnicowany) dla grupy **67 dzieci** w wieku przedszkolnym 4-6 lat do budynku Oddziału Przedszkolnego w Szkole Podstawowej w Rzęsce, ul. Krakowska 122
- b) posiłki będą dostarczane do przedszkola od poniedziałku do piątku w godzinach:
 - śniadanie: do godz. 8.30
 - obiad i podwieczorek: do godz. 11.15
- c) ilość posiłków wskazanych w lit. a) nie przekroczy w okresie obowiązywania umowy:
15 410 śniadań, 15 410 obiadów dwudaniowych i 15 410 podwieczorków.

1.1.2. Przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu obiadów dla uczniów klas I-VIII uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Rzęsce.

Zamówienie obejmuje usługę cateringu polegającą na:

- a) przygotowaniu, dostarczeniu i wydaniu obiadów złożonych z zupy, II dania i napoju dla **160 uczniów** w budynku Szkoły Podstawowej w Rzęsce,
- b) obiady będą dostarczane do szkoły podstawowej i wydawane od poniedziałku do piątku do godz. 11.15,
- c) ilość posiłków wskazanych w lit. a) nie przekroczy w okresie obowiązywania umowy
28 800 obiadów dwudaniowych.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia w okresie trwania umowy tj. od 2.01.2025 r. do 31.12.2025 r. posiłków dla uczniów ze specjalnej diety np. bezglutenowej .

1.1.3. 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 roku, poz. 1154) 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. Podwieczorek – 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

- 1.1.4. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie, które wiążą w tym względzie Wykonawcę.
- 1.1.5. 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.
- 1.1.6. 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. Wykonawca zapewni obsługę zmywania i wyparzania zastawy stołowej w zakładzie produkcyjnym Wykonawcy lub na miejscu. 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.

Wykonawca jest odpowiedzialny za wydawanie posiłków.

- 1.1.7. 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.
- 1.1.8. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- 1.1.9. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
- 1.1.10. 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 pkt 1.1.3. na swój koszt z innych źródeł.
- 1.1.11. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
- 1.1.12. 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.
- 1.1.13. Posiłki winny również spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- 1.1.14. 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.

- 1.1.15. Wykonawca ma obowiązek wykonywania i przechowywania próbek dostarczonych posiłków zgodnie z postanowieniami Ustawy o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia z 28 sierpnia 2006 r.
- 1.1.16. Ilości podane w pkt. 1.1.1. i 1.1.2. 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 pkt. 1.1.1. i 1.1.2. nie rodzi żadnych roszczeń po stronie Wykonawcy. Zamawiający zapłaci jedynie za zamówione i faktycznie dostarczone posiłki.
- 1.2. Zamawiający dopuszcza możliwość aby Wykonawca udostępnił aplikację umożliwiającą zgłaszanie przez rodziców zapotrzebowania na posiłki.