

Załącznik nr 4 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz ze wskazaniem wymagań jakościowych odnoszących się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest: przygotowanie oraz dostawa świeżych posiłków dla czterech grup przedszkolnych (100 dzieci) w Miejskim Przedszkolu nr 18 w Rudzie Śląskiej ul. Kazimierza 4, w postaci: śniadania, obiadu dwudaniowego z kompotem oraz podwieczorku, codziennie od poniedziałku do piątku w okresie od **02.01.2025 r. do 31.07.2025 r.** z wyłączeniem ustawowych świąt i innych dni wolnych od zajęć wynikających z harmonogramu Miejskiego Przedszkola nr 18 w Rudzie Śląskiej.
2. Szacunkowa liczba posiłków: śniadań - 11400, obiadów 10336, podwieczorków - 7904
3. Liczba dziennych posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Szacuje się, iż dzienna średnia liczba posiłków będzie wynosić: śniadania: 75; obiady: 68; podwieczorek: 52.
4. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.
5. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r, zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych w wieku 3 -6 lat i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży.
6. Wykonawca dostarczy posiłki do siedziby Zamawiającego w Rudzie Śląskiej ul. Kazimierza 4, 41 - 709 Ruda Śląska do poszczególnych wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń (4 pomieszczenia, przy czym do każdego pomieszczenia w osobnych pojemnikach), 2 razy dziennie w godzinach 7:30-8:00 śniadanie, od 10:30 do 11:00 - obiad wraz z podwieczorkiem,.
7. Dostarczane z zewnątrz posiłki należy przewozić w termosach i pojemnikach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C a maksymalna temperatura produktów zimnych 15 °C.
8. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane, tak aby podczas transportu posiłki w postaci płynnej nie uległy rozlaniu.
9. Transport posiłków powinien odbywać się środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z wymogami TSSE gwarantującym odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.

10.Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków oraz podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego.

11.Wykonawca zobowiązany jest również do odbierania od Zamawiającego odpadów pokonsumpcyjnych w tym samym dniu w którym dostarcza posiłek w godzinach do 17:00.

12.Pojemniki i termosy będą myte i poddawane procesowi wyparzania i dezynfekcji w siedzibie Wykonawcy.

13.Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 2 dni przed okresem jego obowiązywania.

14.Ilość wydawanych obiadów i podwieczorków na dany dzień dla danej grupy przedszkolnej określać będzie zapotrzebowanie przekazywane Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego do godziny 9:30 telefonicznie bądź mailem z możliwością korekty do godziny 9:45.

15.Ilość wydawanych śniadań będzie podawana w dniu poprzedzającym transport wraz z zapotrzebowaniem na obiady i podwieczorki.

16.Codziennie do śniadania, oprócz przewidzianego w jadłospisie na dany dzień napoju, obowiązkowo dostarczana będzie również herbata.

17.Do przewidzianej porcji kanapek na śniadanie wymaga się dostarczenia dodatkowo pieczywa z samym masłem.

18.W dniu w którym na śniadanie przewidziana jest zupa mleczna, wymagane jest dostarczenie również pieczywa (z masłem,dżemem,nutellą,itp.).

19.Do podwieczorków suchych (pieczywo, ciasta) wymagany jest dodatkowo napój (herbata, sok, itp.).

20.Owoce powinny być tylko uzupełnieniem podwieczorku, a nie stanowić posiłku samodzielnego (za wyjątkiem banana).

21.Dla dzieci, które wymagają żywienia specjalistycznego w cenie posiłków przygotowywane będą indywidualne diety (bezmleczne, bezglutenowe oraz inne diety pokarmowe w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci) zgodne z informacją otrzymaną od Zamawiającego

22.W jadłospisie należy uwzględnić różnorodne wędliny, potrawy z ryb, sezonowe warzywa i owoce, zróżnicowane potrawy mięsne, półmięsne, jarskie, zupy mleczne, pieczywo mieszane, napoje na bazie mleka,

23.Nie dopuszcza się stosowania do smarowania pieczywa masła, innego niż masło o zawartości 82% tłuszczu.

24.Dostarczane owoce powinny być dojrzałe, umyte - odpowiednie do zjedzenia. Nie dopuszcza się dostarczania owoców niedojrzałych i twardych.

25.W ramach umowy poza przewidzianymi w jadłospisie napojami Wykonawca zobowiązuje się dostarczać tygodniowo do przedszkola 40 litrów wody mineralnej niegazowanej w oryginalnie zamkniętych butelkach.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości w zależności od potrzeb (frekwencji dzieci, okresów letnich itp.).

26. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

27. Wykonawca zapewnia należyłą jakość usługi, a w szczególności, że wszystkie dostarczone posiłki wykonane będą z produktów naturalnych, wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się sporządzania potraw typu instant czy z gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, itp.). Mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie). Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCAP.

28. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę, Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na obiad do przygotowania tzw. suchego prowiantu wraz z napojem. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.

29. Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia, niezbędną wiedzę oraz wykwalifikowaną kadrę i wysokiej klasy potencjał techniczny do wykonania zleconego zamówienia.

30. Wykonawca potwierdza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością będącą przedmiotem umowy.

31. Wykonawca zobowiązany jest na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, codziennie pobierać próby kontrolne z każdej wydanej partii żywności, w ilościach określonych w w/w rozporządzeniu.

32. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

33. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

34. Cena oferowana uwzględnia wszelkie koszty, w tym w szczególności koszty wytworzenia, transportu, rozładunku i złożenia w miejscach wskazanych przez Zamawiającego oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

35. Rozliczenia za wykonanie usług dokonywane będą przez strony miesięcznie - za miesiąc poprzedni na podstawie cen jednostkowych brutto oraz liczby dostarczonych posiłków w oparciu o potwierdzoną za zgodność z oryginałem kserokopię dowodów dostawy Wykonawcy. Rozliczenia będą stanowiły podstawę wystawiania faktur. Faktura będzie płatna w terminie 14 dni od dnia jej dostarczenia Zamawiającemu, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze VAT.