

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż 750.000 euro

Numer referencyjny postępowania:

1-TP/2024

Załącznik nr 2 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringu polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w 2025 roku do Przedszkola nr 2 „Harmonia” w Krzyżu Wielkopolskim przy ul. Zachodnia 15.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostawę wyżywienia dla łącznej liczby 100 dzieci (3 posiłki), w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które będą uczęszczać do Przedszkola nr 2 „Harmonia” w Krzyżu Wielkopolskim, w okresie od 02 stycznia 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku.
3. Przerwa wakacyjna trwa w okresie od 01 sierpnia 2025 roku do 31 sierpnia 2025 roku.
4. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek dla grupy 100 dzieci.
5. Wartość kaloryczna posiłków: 950-1050 kcal.
6. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach (godzina podania dzieciom):
 - 6.1. śniadania – godz. 8:30,
 - 6.2. obiad – godz. 11:30,
 - 6.3. podwieczorek – godz. 14:00.
7. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 muszą obejmować:
 - 7.1. śniadanie - zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko - pochodne, kanapka, herbata itp.,
 - 7.2. obiad - zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) - dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. – surówka, kompot lub napój.
 - 7.3. Podwieczorek – kanapka lub ciasto i desery mleczne, owoce (w tym sezonowe) kisiel, budyń, herbata lub napój mleczny itp.: woda mineralna.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 jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Do każdego posiłku należy dodać porcję świeżych warzyw lub owoców. Co najmniej raz w tygodniu należy podać rybę.
8. 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.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż 750.000 euro

9. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
10. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
11. Posiłki dla dzieci z Przedszkola należy dostarczać w zbiorczych termosach i opakowaniach. Pojemniki zbiorcze muszą spełniać normy w zakresie transportu i dostarczania posiłków gorących. Napoje ciepłe należy dostarczać w termosach.
12. Posiłek powinien być przygotowany ze świeżych i pełnowartościowych produktów oraz estetycznie zapakowany.
13. Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).
14. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej jak również dla dzieci bezmlecznych zaś dla innych alergików informować na bieżąco bądź również zapewnić jadłospis dekadowy. Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne a także zawierać, wartości energetyczne przygotowanych przez wykonawcę posiłków. Jadłospis ten musi być dostarczony Zamawiającemu w ostatni dzień dekady jadłospisu poprzedniego.
15. Proces przygotowania posiłków, dostarczania i przekazania personelowi przedszkola musi być zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego.
16. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego jak również jakość i zgodność z warunkami umowy.
17. Posiłki powinny być dostarczone w termosach hermetycznie zamkniętych, na które wykonawca przedłoży zamawiającemu odpowiednie atesty i certyfikaty. Transport posiłków powinien odbywać samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
18. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady powinny być gorące i smaczne a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw.
19. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60°C - 75°C – w czasie jego podawania.
20. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków jak również gotowych dań w torebkach.
21. Zamawiający obliguje osobę dostarczającą posiłki, że jako przedstawiciel firmy, z którą została zawarta umowa, będzie obecny podczas kontroli wagowej dostarczonego posiłku.
22. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych.
23. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
24. Posiłki do przedszkola należy dostarczać w ramach kosztów własnych.
25. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż 750.000 euro

26. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru zlewek we własnych naczyniach z tym samym dniem, w którym zostały dostarczone posiłki ewentualnie najpóźniej w dniu następnym.
27. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi objętej zamówieniem wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
28. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
29. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
30. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
31. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
32. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku.
33. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej, z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek. Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.
34. Dostarczane posiłki będą przygotowywane przez personel z ważnymi badaniami sanitarno – epidemiologicznymi.
35. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia z uwzględnieniem przygotowania potraw do cateringowej obsługi gastronomicznej firm.
36. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
37. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
38. Wykonawca wszystkie dostawy wykona w terminie.
39. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednią wiedzą, kwalifikacjami i umiejętnościami oraz wystarczającymi środkami technicznymi do wykonania niniejszej umowy oraz że wykona ją z należytą starannością zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
40. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.