

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie usługi przygotowywania i dostarczania trzech pełnych, świeżych posiłków, t.j. śniadań, obiadów i podwieczorków do Gminnego Żłobka i Gminnego Przedszkola Nr 1 im. Krasnala Hałabały w Trzebnicy, które mieszczą się przy ul. 3-go Maja 4 w Trzebnicy oraz do dwóch Klubów Dziecięcych – Ligocie i Księginicach w 2022 r.
2. W zakres zamówienia wchodzi przygotowanie i dostawa trzech gotowych posiłków: śniadanie, obiad (dwa dania, kompot) i podwieczorek dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat uczęszczających do Gminnego Przedszkola Nr 1 w Trzebnicy i dla dzieci w wieku 1-3 lat uczęszczających do Gminnego Żłobka w Trzebnicy oraz dla dzieci w wieku 1-3 lat uczęszczających do Klubów Dziecięcych w okresie od 03.01.2022 do 30.12.2022 **w podziale na dwa zadania.**

Zadanie I polega na przygotowaniu i dostawie trzech gotowych posiłków do Gminnego Żłobka, Gminnego Przedszkola Nr 1 im. Krasnala Hałabały w Trzebnicy, które mieszczą się przy ul. 3-go Maja 4 w Trzebnicy w następujących szacunkowych ilościach:

Przedszkole

śniadania - 170 dzieci x 228 dni = 38 760 szt.

obiady (zestaw: zupa + drugie danie + kompot owocowy) - 170 dzieci x 228 dni = 38 760 szt.

podwieczorek z napojami (herbata ziołowa, herbata owocowa, woda niegazowana) - 170 dzieci x 228 dni = 38 760 szt.

Żłobek

śniadania – 80 dzieci x 228 dni = 18 240 szt.

obiady (zestaw: zupa + drugie danie + kompot owocowy) – 80 dzieci x 228 dni = 18 240 szt.

podwieczorek z napojami (herbata ziołowa, herbata owocowa, woda niegazowana) - 80 dzieci x 228 dni = 18 240 szt.

Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach:

Żłobek:

śniadanie 7:50

obiad:

– zupa godz. 10:50

– drugie danie godz. 13:00

podwieczorek 14:30

Przedszkole

śniadanie 8:20

obiad: zupa i drugie danie godz. 12:00

podwieczorek 14:00

Zadanie II polega na przygotowaniu i dostawie trzech gotowych posiłków do Klubów Dziecięcych w Ligocie i Księginicach w następujących szacunkowych ilościach:

śniadania – 16 dzieci x 228 dni = 3 648 szt.

obiady (zestaw: zupa + drugie danie + kompot owocowy) – 16 dzieci x 228 dni = 3 648 szt.

podwieczorek z napojami (herbata ziołowa, herbata owocowa, woda niegazowana) - 16 dzieci x 228 dni = 3 648 szt.

Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach:

śniadanie 8:00

obiad: zupa i drugie danie godz. 11:30

podwieczorek 14:00

Posiłki powinny być dostarczane nie wcześniej niż 15 minut przed podaną godziną.

3. Przedszkole, żłobek i kluby dziecięce jako placówki nieferyjne otwarte są również w okresie ferii zimowych i przerw świątecznych. Zajęcia odbywają się w ww. okresach w grupach zbiorczych (frekwencja dzieci w zależności od potrzeb rodziców).
4. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób:
do godz. 7.30 dnia zamówienie ilości śniadań, obiadów i podwieczorków na dany dzień, telefonicznie przez osoby do tego upoważnione.
 - b) jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres 14 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem jego realizowania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis powinien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia;
 - c) dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne i półmięsne, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków a także wykaz substancji alergicznych.

Dzienny jadłospis obejmuje:

Śniadanie:

- kuchnia mleczna (zupy mleczne);
- kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego, chleba bezglutenowego (dla alergików) z dodatkiem wędliny/sera białego/sera żółtego/jajka gotowanego /ryby / dżemu /miodu/warzyw/parówki/pasty;
- napoje takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa, woda niegazowana.

Obiad:

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal;
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 g i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal;
- kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 150 ml na jedno dziecko;
- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
- w tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 4 razy obiad z drugim danem mięsnym lub rybny wraz z surówką/co najmniej 2 razy w tygodniu posiłek mięsny;
- surówka/każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby, nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron, pierogi, kopytka, kluski itp.);
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych- konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;

- kanapki smarowane tylko masłem naturalnym (nie masłem roślinnym);
- do przygotowywania 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-mięsny;
- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów;
- przestrzeganie dekadówki (dania nie mogą się powtarzać).

Podwieczorek:

- kanapka lub słodka bułka (ciasto, ciastka deserowe) lub desery mleczne, owoce (w tym sezonowe, np. 1/2 jabłka, 1/2 banana), kasza jaglana z owocami lub warzywami/kisiel z owocami/galaretką z owocami/mus owocowy/budyń z owocami/warzywa (w formie sałatki)/jogurt naturalny/jogurt owocowy co najmniej 120 ml na jedno dziecko;
- napoje: sok/kompot- 0,5 l na jedno dziecko dziennie oraz **woda mineralna niegazowana do wszystkich posiłków bez ograniczeń.**

Planowane ilości dostaw mają charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci i mogą ulec zmniejszeniu. Wszelkie zmiany ilości posiłków nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) oraz zgodnie 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 r. poz. 1154).

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał wdrożony i utrzymywany system HACCP.

d) przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno - epidemiologicznymi;

e) przygotowania i dostarczenia posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154);

f) wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, konserwy, produkty masłopodobne, seropodobne, produkty z glutaminianem sodu, produkty z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie). Wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi. Do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, oraz różnego rodzaju kasz;

g) dostarczania posiłków na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane. Temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków dzieciom winna wynosić **zupa co najmniej 75 °C (+/- 3 °C), pozostałe posiłki ciepłe co najmniej 65 °C (+/- 3 °C)**. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania

odpowiedniej temperatury dostarczonych posiłków;

h) pobierania i przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek. **Wykonawca codziennie odbiera pojemniki i odpady pokonsumpcyjne niezależnie od ilości. Pojemniki zabierane będą tego samego dnia;**

i) w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem;

j) zamawiający zastrzega sobie także możliwość zamówienia w zależności od potrzeb **kilku posiłków dietetycznych np. wegetariańskich, diabatycznych lub dla alergików.**

5. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług żłobka i przedszkola obciążają Zamawiającego.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcom.
7. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę żadnej części zamówienia.
8. Zgodnie z art. 36b ust. 1 ustawy PZP Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
9. Zgodnie z art. 36b ust. 1a ustawy PZP zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w wykonanie usługi. Wykonawca zawiadamia zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację usług
10. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.