

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA część II – Przedszkole Samorządowe w Lgocie Wielkiej

1. Zgodnie z art. 52c ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) zwanej dalej ustawą, w jednostkach systemu oświaty:

a) sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 1 ustawy ;

b) w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 2 ustawy,

2. Zgodnie z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt. 1 ustawy oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt. 2 ustawy.

3. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków (Dz.U. 2016 Poz. 1154).

4. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:

a) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,

b) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

c) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

5. Przedmiot zamówienia dotyczy usługi cateringowej w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania posiłków **dla Przedszkola Samorządowego w Lgocie Wielkiej o ściśle ustalonej porze od poniedziałku do piątku dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-5 lat– 75 dzieci (w okresie od dnia 03.09.2024 roku do 27.06.2025r. – trzy posiłki), 50 dzieci (w dniu 02.09.2024 r. – obiad i podwieczorek) i 25 dzieci (w okresie wakacji tj. od 30.06.2025 r. do 14.08.2025 r. – obiad i**

podwieczorek) przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie.

Zamówienie obejmuje przygotowanie posiłków w godzinach:

- a) śniadanie – godz. 9.00
- b) obiad- godz. 11.30
- c) podwieczorek godz. 13.00

pięć razy w tygodniu z wyłączeniem przerw w dni wolne. Dyrektor Przedszkola udostępni miejsca, w których będą wydawane posiłki, na podstawie umowy najmu zawartej z Wykonawcą

6. Posiłki powinny dostarczyć około 75% energii całodziennej racji pokarmowej:

- a) śniadanie powinno dostarczyć około 25% energii całodziennej;
- b) obiad powinien dostarczyć około 30% energii całodziennej;
- c) podwieczorek powinien dostarczyć około 20% energii całodziennej;
- d) zalecana ilość kalorii w żywieniu przedszkolnym około 1275.

Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami.

7. Planowana ilość wydanych posiłków w okresie realizacji zamówienia - ilość racji żywieniowych tj.:

- śniadania – 15150
- zupy – 6575
- drugie dania - 9475
- podwieczorki – 16 050

8. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według bieżącej frekwencji dzieci. Wykonawca będzie informowany przez Dyrektora Przedszkola do godziny **7.30** bieżącego dnia żywienia o faktycznej liczbie posiłków telefonicznie lub e-mailowo. Wykonawca zobowiązany jest do wydania ilości posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem przedstawionym przez Dyrektora Przedszkola. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy w danym miesiącu stanowić będzie iloczyn cen jednostkowych wskazanych w formularzu ofertowym oraz ilości faktycznie wydanych posiłków.

9. Zamawiający zakłada szacunkową ilość dzieci spożywających posiłki zgodnie z kalkulacją ilości posiłków stanowiącą **Załącznik nr 6b do SWZ**.

10. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

12. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw. Środki

transportu i termosy służące do przewożenia posiłków powinny spełniać wymogi określone w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

13. Wykonawca ponosi także koszty załadunku, rozładunku i serwowania wszystkich dostaw posiłków oraz usunięcia z terenu przedszkola wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych.

14. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie

15. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dokonał rozdzielania posiłku na porcje i wydawania ich na talerzach i innych naczyniach szklanych lub ceramicznych, zapewnionych przez Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza wydawania posiłków na naczyniach jednorazowego użytku. Mycie i wyparzenie talerzy i sztućców należy do obowiązków Wykonawcy. Również pojemniki, w których dostarczane będą posiłki myje i dezynfekuje Wykonawca.

16. Jeśli chodzi o obiady to Zamawiający, w imieniu którego działa Dyrektor Przedszkola, zastrzega sobie prawo żądania przy pierwszym wykonaniu posiłków w danym dniu jego standaryzacji poprzez przygotowanie z obliczonej wcześniej gramatury surowców 10 porcji i zważenie składników potrawy gotowej. Wyliczona w ten sposób waga porcji standardowej z podziałem na główne składniki (np. mięso, ryba, ryż, kasza, ziemniaki, surówka, naleśnik, krokiet) będzie punktem odniesienia dla kontroli wykonywania przedmiotu umowy.

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

a) zupa - temperatura 75 °C (+/-3°C)

b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

18. Wykonawca powiadomi Dyrektora Przedszkola o każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i o jej wynikach.

19. Jadłospis, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres minimum 10 dni i dostarczony Zamawiającemu z wyprzedzeniem co najmniej 2 dniowym. Zamawiający wymaga by:

a) wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego były uwzględniane przez Wykonawcę. Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj posiłków nie może powtarzać się w układzie krótszym niż 10- dniowy;

b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, posiadających aktualne terminy gwarancji, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne

c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; 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;

d) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny lub warzywnym,

e) posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami.

21. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie sprzedaży produktów innych niż określone w niniejszym ogłoszeniu o zamówieniu.

22. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:

a) dostarczanie z wyprzedzeniem 2 dniowym, 10-cio dniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,

b) dostarczenie przygotowanych posiłków, a następnie ich wydawanie dzieciom,

c) odbiór naczyń oraz odpadów żywieniowych każdego dnia najpóźniej do godz. 15:00,

d) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w projekcie umowy

e) utrzymanie porządku i czystości stołów, dezynfekcja stołów i krzesełek zgodnie z zaleceniami głównego Inspektora Sanitarnego a także utrzymywanie czystości pomieszczenia w czasie wydawania posiłków.

23. Określone ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia ilości wydawanych posiłków.

24. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.

25. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność świadczonych usług z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji przez Zamawiającego, w imieniu którego działa Dyrektor Przedszkole, w szczególności, gdy dostarczony posiłek nie odpowiada, któremukolwiek z wymogów zawartych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia przez Zamawiającego.

26. Płatność będzie następować na podstawie faktury (rachunku) w terminie określonym w zawartej umowie. Kwota na fakturze będzie iloczynem ceny jednostkowej za dany posiłek i faktycznej liczbie wydanych posiłków zgodnie z wykazem sporządzonym przez Wykonawcę i zatwierdzonym przez osobę wskazaną przez Dyrektora Przedszkola.

28. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy:

- Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia;

- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia;

- wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy;

- ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Dyrektora Przedszkola z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy;
- w sprawach dotyczących organizacji wykonania zamówienia tj. określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i adresów e-mail oraz innych informacji niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
- Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków
- Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznym
- Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę
- Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Przedszkole lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.