

Opis przedmiotu zamówienia

Szacunkowa dzienna liczba obiadów: 10

Niniejsze zamówienie obejmuje świadczenie usługi przygotowania i dowożenia posiłków do szkół dla dzieci w dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2023/2024. Usługa obejmuje przygotowanie i dostawę w dni nauki szkolnej gorących posiłków obiadowych dwudaniowych wraz z napojem. Dla potrzeb niniejszego postępowania jako napój rozumie się następujące produkty: herbata, sok, kompot, woda.

Zupa - 300 ml, w cyklu dwutygodniowym nie mogą się powtarzać potrawy.

Drugie danie Zamawiający rozumie posiłek o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnie z wymogami obowiązującymi w żywieniu młodzieży: min. 800 kcal (preferowany podział w celu zapewnienia zbilansowanej diety: białko 10-15%, tłuszcz poniżej 30%, węglowodany 50-65%). Skład: drugie danie, surówka/sałatka/warzywa z wody itp. oraz „napoju”.

W przypadku wydawania takich dań jak: risotta, potrawki, gulasze, sosy mięsno-jarzynowe, lecza, bigosy, dania z produktów strączkowych, makarony z mięsem i jarzynami itp., które zawierają już warzywa dodatkowej „surówki” nie wydaje się. Należy jednak w jadłospisie poza ziemniakami uwzględnić min. 150 g warzyw (lub/ i owoców) na tzw. talerz – czyli ilości po obróbkach, która finalnie trafia na talerz. W przypadku potraw (szczególnie tych wydawanych na słodko – pierogi z serem lub owocami, naleśniki z twarogiem itp.), do których „nie pasuje surówka” zapewnić należy owoc (np. jabłko, banan) także w minimalnej ilości – 150g. Wykonawca w menu może zaproponować raz w tygodniu danie smażone i raz w tygodniu musi być danie rybne.

W planowaniu jadłospisu należy uwzględnić następujące gramatury dań gotowych do wydania:

1. sos do porcji obiadowych – 50-100g
2. gulasz mięsny – 200-250g
3. kasza, ryż, makaron, ziemniaki, puree do drugiego dania – 250-350g
4. dania z warzyw (dodatki do drugich dań, tzw. „surówki) – 150-250g
5. kompot, herbata lub sok – 200-250 ml
6. bigos, dania z produktów strączkowych – 350-450g
7. gulasz mięsno-jarzynowy, potrawka z kurczaka, leczo – 250-350g
8. makarony z mięsem i jarzynami, risotto – 350-450g
9. pulpety, kotlety, zrazy, pieczenie itp. – min. 100g

Podczas tworzenia jadłospisów korzystać należy z Tabel składu i wartości odżywczej żywności Instytutu Żywności i Żywienia. Sporządzone menu powinno być dostosowane do zapotrzebowania dzieci i młodzieży oraz uwzględniać preferencje smakowe dzieci (nie wskazane jest przygotowanie posiłków typu żołądki, wątróbka, itp.) oraz spełniać wymogi obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie w tym obowiązujące rozporządzenie Ministra Zdrowia 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 a w przypadku jego zmiany wykonawca dostosuje menu do nowo brzmiących przepisów.

Naliczając produkty (szczególnie warzywa, owoce, mięsa, ryby itp.) w jadłospisie uwzględnić należy ubytki wynikające z obróbki warzyw owoców, wynikające z procesu technologicznego.

Planując menu należy kierować się sezonowością warzyw i owoców oraz doбором, produktów po względem kolorystycznym, tak by unikać wydawania dań o podobnej kolorystyce (np. zraz wołowy + sos pomidorowy + buraczki). Menu powinno być urozmaicone (wydawanie danej potrawy nie może odbywać się częściej, niż co 14 dni). Miejsce gdzie przygotowywane będą obiady, przyjmowanie produktów (surowców) do magazynu, obróbka wstępna, przygotowywanie, porcjowanie, obróbka termiczna, wszelkie procesy technologiczne oraz warunki techniczne i sanitarne pomieszczeń kuchni oraz magazynów muszą być zgodne z zasadami systemu HACCP (przede wszystkim wydanie posiłków w ciągu czterech godzin od finalnego przygotowania - dotyczy to szczególnie ryb).

Każda osoba wykonująca prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością, przy czynnościach wymagających bezpośredniego stykania się z żywnością, musi posiadać odpowiedni stan zdrowia potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie przepisów ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

Potrawy powinny być sporządzone przy zachowaniu zasady odpowiedniego doboru barw smaków, zapachów i konsystencji (nieprawidłowe jest podawanie w jednym posiłku dwóch potraw słodkich, kwaśnych lub ostrych lub o podobnej barwie itp.); uwzględniające sezonowość produktów (warzywa i owoce); uwzględniające pory roku, temperaturę otoczenia. Wykonawca przy przyrządzaniu posiłków winien stosować różną technikę sporządzania potraw, uwzględniając produkty z każdej grupy.

W menu (w cyklu dwutygodniowym) nie mogą się powtarzać potrawy, by jak najbardziej urozmaicać produktami z różnych grup w tym czasie oraz pod różnymi formami.

Przy ustalaniu MENU należy kierować się zasadami:

- a) sezonowością produktów dostępnych na rynku,
- b) uwzględnić, że wartość odżywcza potrawy będzie mniejsza od wartości odżywczej surowców użytych do jej przygotowania,
- c) urozmaicać dania i potrawy poprzez używanie produktów z różnych grup,
- d) zadbać o optymalną wartość odżywczą i energetyczną dań,
- e) zestawiać potrawy w dania w taki sposób, by zarówno pod względem kolorystyki jak i walorów smakowych, pasowały do siebie,
- f) uwzględnić preferencje smakowe dzieci,
- g) stosować produkty o wysokiej wartości odżywczej, bogatych w witaminy i minerały a tym samym unikać tzw. pustych kalorii,
- h) nie powtarzać tych samych dań w dwutygodniowym menu,
- i) wymogami Zamawiającego.

Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Należy zminimalizować używania produktów zawierających glutaminian sodu oraz następujących produktów: konserw, parówek oraz wędlin z dodatkiem produktów białkowych

(soja) i/lub skrobi modyfikowanej. W przypadku podawania dzieciom owoców muszą być w całości nie dopuszcza się dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci (np. pół jabłka, pół banana itp.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury oraz do sprawdzenia produktów z jakich zostały przygotowane pod względem ich pochodzenia, składu, terminu ważności.

Transport obiadów musi odbywać się w atestowanych termosach. Przygotowane posiłki zapakowane w termosach nie mogą być przechowywane dłużej niż godzinę (czas liczony od momentu zapakowania posiłków i zamknięcia termosu do momentu dostarczenia termosów do palcówki).

Godzina wydawania posiłków dla placówki będzie ustalona indywidualnie z dyrektorem szkoły i będzie w przedziale czasowym 11.00-12.00, czyli nie wcześniej niż 11.00 i nie później niż 12.00.

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia urządzeń, sprzętu itp. podtrzymujących temperaturę posiłków np. podgrzewacze. O konieczności dostarczenia takiego urządzenia dyrektor szkoły powiadomi Wykonawcę z wyprzedzeniem co najmniej jednego dnia. W czasie realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie i na własny koszt do wydawania dzieciom posiłków i posprzątania pomieszczenia po zakończeniu wydawania posiłków. Zużyte naczynia jednorazowe, odpadki, resztki wykonawca zabiera z terenu szkoły i utylizuje we własnym zakresie i na własny koszt niezwłocznie po wydaniu posiłków.

Wykonawca zapewnia jednorazowe naczynia i sztućce w ilości odpowiadającej ilości wydawanych posiłków. Ponadto jest zobowiązany po spożyciu przez dzieci posiłków do uprzątnięcia pomieszczenia (usunięcie brudnych naczyń i sztućców i wywiezienie ich, umycie stołów i krzeseł oraz podłogi) bezpośrednio po wykonaniu danej usługi. Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie do zapewnienia co najmniej jednej osoby do wydawania posiłków. Wydawanie posiłków nastąpi w szkolnych punktach żywieniowych, wskazanych przez dyrektora danej szkoły. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i wydawania posiłków o najwyższym standardzie jakościowym. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w rozporządzeniu WE nr 852/2004 w sprawie higieny środka spożywczego z dnia 29.04.2004 roku w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 983/2009 w sprawie udzielania i odmowy udzielenia zezwoleń na oświadczenia zdrowotne dotyczące żywności i odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz do rozwoju i zdrowia dzieci.

Ilość dostarczanych posiłków do szkoły może ulec zmianie stosownie do zaistniałych okoliczności. Zamawiający płaci za rzeczywiście wydane posiłki (tj. za przygotowanie i dostarczenie), natomiast rodzic będzie uiszczać opłatę tylko za wsad do kotła bezpośrednio Wykonawcy. Wykonawca przy dostarczaniu posiłków dostarczy zestawienie ilości opłaconych posiłków przez rodziców, które będą wydawane w danym dniu.

Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie odbywać się na podstawie wystawionej na koniec miesiąca faktury wraz z załączonym wykazem dzieci. Należność za wystawioną fakturę będzie płatna w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury. Zamawiający będzie rozliczał się za ilość rzeczywiście przygotowanych i dostarczonych posiłków w danym miesiącu według cen jednostkowych określonych w formularzu ofertowym.

W momencie wydawania posiłków posiłek musi być świeży, estetycznie podany, gorący o odpowiedniej konsystencji.

Zamawiający zastrzega sobie prawo okresowych niezapowiedzianych kontroli dotyczących jakości posiłków (estetyka, temperatura, walory smakowe), sposobu organizacji procesu wydawania posiłków. W imieniu Zamawiającego kontroli dokona powołany zespół.

Zamawiający dopuszcza jednorazowe zmiany w menu w sytuacjach związanych z tradycją, wyznaniem np. tłusty czwartek, Popielec, śledzik itp. Zamawiający zastrzega sobie możliwość publikacji menu wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana poprzez publikowanie na stronie internetowej szkoły.

Wykonawca przygotowuje posiłki w dniu ich wydania. Wykonawca winien tak zorganizować proces przygotowania posiłków aby posiłki były świeżo przygotowane, nieodgrzewane itp. Nie wskazane jest przygotowanie posiłków kilka godzin wcześniej a następnie ich długotrwałe podgrzewanie lub odgrzewanie (podawanie ponownej obróbce) i zapakowanie do termosów. Proces przygotowania posiłków powinien być sprawny, przeprowadzony w taki sposób aby zapewnić jak najmniejszą stratę wartości odżywczych, witamin, minerałów, zmianę konsystencji, wyglądu itp. Zamawiającemu zależy na jak najkrótszym okresie przetrzymywania gotowych posiłków w termosach lub innych urządzeniach zapewniających utrzymanie wysokiej temperatury posiłku.

Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi zgodnie z przepisami dotyczącymi zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19 oraz wydanymi w tym zakresie zaleceniami i wytycznymi uprawnionych organów państwowych i samorządowych oraz podejmować wszelkie kroki mające na celu zapewnienie ochrony zdrowia zarówno osób realizujących usługę jak i korzystających z usług. Przedmiot zamówienia musi być realizowany wyłącznie w oparciu i z zastosowaniem obowiązujących wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia, Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, odpowiednio dla konkretnych obszarów.

Realizator będzie zobowiązany podczas realizacji zadania do zapewnienia dostępności architektonicznej lub informacyjno-komunikacyjnej osobom ze szczególnymi potrzebami na poziomie minimalnych wymagań, określonych w art. 6-7 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2020 r.