

Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków (obiadu) dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Krępku.

Wymagania szczególne:

1. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w :
 - a) Rozporządzeniu 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.
 - b) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Europu NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.
 - c) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
 - d) Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
2. Posiłki będą dostarczane własnym transportem na własne ryzyko w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, na które Wykonawca posiada odpowiednie certyfikaty.
3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki wyłącznie w dni, w których odbywają się zajęcia w szkole tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych, okresu ferii zimowych i przerw świątecznych oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego w godzinach ustalonych pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym (stały przedział czasowy). W przypadkach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostawy z jednodniowym wyprzedzeniem.
4. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów, a o liczbie posiłków będzie informował Wykonawcę do godz. 8.00 w dniu wydawania posiłków. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnej ilości wskazanych w punkcie powyżej.
5. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin

z oznaczeniem daty, godziny, oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości przewożonych potraw.
7. Wykonawca będzie wytwarzał posiłki i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego w zakresie pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw:
 - a) zupy – temperatura 75 °C(+/- 3 °C);
 - b) II danie - temperatura 65 °C (+/- 3 °C).
9. Wykonawca ponosi koszty rozładunku i załadunku wszystkich dostaw posiłków.
10. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
11. Wykonawca będzie gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, brak prądu, brak wody) wytwarzania posiłków.
12. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
13. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres minimum 10 dni (2 tygodnie) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania, a wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
14. Obiad powinien składać się z :
 - dzieci z oddziałów przedszkolnych : 2 dania + kompot + deser (owoc) – ok. 650 kcal
 - uczniowie klas I-VIII: 2 dania + kompot + deser (owoc) – ilość kcal dostosowane do wieku ucznia.

Uczniowie/ dzieci powinni mieć możliwość wyboru dania I lub II lub pełnego zestawu.

15. Jadłospis powinien spełniać następujące wymagania:

- a) jadłospis powinien być urozmaicony, a potrawy nie mogą powtórzyć się w okresie 10 dni;
 - b) w tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (w tym raz danie rybne) wraz z surówką i napojem;
 - c) każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe, mięso wołowe, drób, ryby i nabiał) uzupełnione o produkty zawierające białko roślinne (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamienniki ziemniaki, kasze, ryż i makarony;
 - d) potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych;
 - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone i okazjonalnie smażone;
 - f) do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców w tym roślin strączkowych;
 - g) zaleca się umiarkowane stosowanie soli oraz cukru;
 - h) zupy powinny być wykonane na wywarze warzywno – mięsnym lub wywarze warzywnym;
 - i) posiłki muszą być przygotowane bez użycia ulepszcaczy, dań gotowych w torebkach. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów;
 - j) wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej, zgodnie z aktualnymi normami żywienia.
16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normami jakościowymi (GMP, GHP).
17. Reklamacje będą załatwiane w terminie 2 godzin.
18. Płatność od rodziców uczniów i pracowników szkoły korzystających z cateringu pobiera Wykonawca.