

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie usługi przygotowywania i dostarczania trzech pełnych, świeżych posiłków, tj. 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 Klubu Dziecięcego w Ligocie w 2023/2024 r.
2. W zakres zamówienia wchodzi przygotowanie i dostawa trzech gotowych posiłków: śniadanie, obiad (dwa dania, kompot) i podwieczerek 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 Klubu Dziecięcego w okresie od 01.09.2023 do 31.07.2024, 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 - 150 dzieci x 231 dni = 34650 szt.

obiady (zestaw: zupa + drugie danie + kompot owocowy) - 150 dzieci x 231 dni = 34650 szt.

podwieczerek z napojami (herbata ziołowa, herbata owocowa, woda niegazowana) - 150 dzieci x 231 dni = 34650 szt.

Żłobek

śniadania - 85 dzieci x 231 dni = 19635 szt.

obiady (zestaw: zupa + drugie danie + kompot owocowy) - 85 dzieci x 231 dni = 19635 szt.

podwieczerek z napojami (herbata ziołowa, herbata owocowa, woda niegazowana) - 85 dzieci x 231 dni = 19635 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. 12:00

podwieczerek 14:30

Przedszkole

śniadanie 7:50

obiad: zupa i drugie danie godz. 12:00

podwieczerek 14:00

Zadanie II polega na przygotowaniu i dostawie trzech gotowych posiłków do Klubu Dziecięcego w Ligocie w następujących szacunkowych ilościach:

śniadania - 12 dzieci x 231 dni = 2772 szt.

obiady (zestaw: zupa + drugie danie + kompot owocowy) - 12 dzieci x 231 dni = 2772 szt.

podwieczerek z napojami (herbata ziołowa, herbata owocowa, woda niegazowana) - 12 dzieci x 231 dni = 2772 szt.

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

w godzinach:

- śniadanie (kanapki) oraz I danie(zupa) - godz. 8:00
- obiad zupa -godz.11:00
- obiad: II drugie danie- godz. 12:30
- podwieczorek- godz. 14:00

Ciepłe posiłki powinny być dostarczane nie wcześniej niż 30 minut przed podaną godziną.

- Przedszkole, żłobek i klub dziecięcy 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).
- Wykonawca zobowiązuje się do:
 - dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: do godz. 7.35 dnia zamówienie ilości śniadań, obiadów i podwieczorków na dany dzień, telefonicznie przez osoby do tego upoważnione.
 - jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 4 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;
 - 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 alergennych.
- Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

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;
- zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu 10 dni wystąpiła powtarzalność tego samego posiłku;
- zamawiający zastrzega, że 3 razy w tygodniu winno być danie mięsne/rybne;
- do posiłków mają być podawane naprzemiennie w danym tygodniu surówki i jarzyny gotowane, w tym samym tygodniu rodzaj surówki lub jarzyn nie może się powtórzyć;
- 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 co najmniej dwa razy w tygodniu (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. jabłka, 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.**
- **Jadłospis powinien być dostarczony drogą mailową raz na 10 dni (dekadowy)**

-przykładowy rodzaj jadłospisu

Rodzaj posiłku	Opis
śniadanie	Śniadanie (kanapka z wędliną, kanapka z serem białym, jajko, kanapka z serem żółtym, płatki na mleku, parówka, bułka paryska (mleko, kakao, herbata)
pełny posiłek I i II danie	Obiad typu pełny posiłek: zupa + drugie danie + kompot/sok Drugie danie mogą stanowić : pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem warzywno-mięsny/ owocowym
podwieczorek	Jogurt, serek, kanapka z wędliną lub serem żółtym owoc z ciasteczkiem deserowym, kisiel, budyń, herbata owocowa

6. Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu i żłobku, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi.

W przypadku zmniejszenia liczby ilości dzieci, Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia.

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.

7. Sekretarka przedszkola i żłobka będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie lub SMS w danym dniu do godziny 7:35.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczonych posiłków:
- zupy: temperatura 75°C (+/- 3°C)
 - drugie danie: temperatura 65°C (+/- 3°C).
9. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
10. 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;

11. 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);
12. 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;
13. 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;
14. 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;**
 - a) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia DZ z 2019 r. poz. 1252 ze zm.);
 - b) do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia;
 - c) świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u;
Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał wdrożony i utrzymywany system HACCP.
 - d) przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów każdej z grup.**Wykonawca codziennie odbiera pojemniki i odpady pokonsumpcyjne niezależnie od ilości. Pojemniki zabierane będą tego samego dnia;**
15. Wykonawca zobowiązany jest do zamiany posiłków w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej na coś innego, np. bez dodatku masła, śmietany lub mleka).
16. Wykonawca wystawiać będzie faktury za każdy miesiąc, zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłużonego do akceptacji Zamawiającego załącznika, określającego liczbę dzieci, dla których zamówiono i dostarczono posiłki w każdym dniu.
17. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostarczania posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem.
18. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowanie wyjazdu dzieci) Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków (suchy prowiant), a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu, sposobu wykonania wymaganych dostaw.

19. Zamawiający we własnym zakresie organizuje wydawanie posiłków dzieciom uczęszczającym do Gminnego Przedszkola nr 1 i Gminnego Żłobka im. Krasnala Hałabały w Trzebnicy. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.
Wykonawca zapewnia 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.
20. Wykonawca jest gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku elektryczności, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków.
Wykonawca jest zobowiązany przedstawić alternatywną propozycję dostarczonych posiłków (suchy prowiant).
21. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego.
22. Wykonawca najpóźniej na 4 dni robocze przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Kierownikowi przedszkola i żłobka propozycję jadłospisu na kolejny tydzień, Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
23. W związku z koniecznością dowozu posiłków Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedłożenia przed podpisaniem umowy decyzję właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.