

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZEŚĆ 1

CPV 55.32.10.00 – 6 usługi przygotowywania posiłków

CPV 55.52.00.00 - 1 usługi dostarczania posiłków

CPV 55.52.40.00 – 9 usługi dostarczania posiłków do szkół

1. Przedmiotem zamówienia jest:

Świadczenie usług restauracyjnych – przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci uczęszczających do szkół i punktów przedszkolnych oraz dla osób znajdujących się w sytuacjach wymienionych w art. 7 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej¹, w Gminie Bartniczka w 2020 roku o szacunkowej liczbie:

- a) Szkoła Podstawowa w Radoszkach - 30 posiłków dziennie,
- b) Szkoła Podstawowa w Jastrzębiu - budynek w Nowych Świerczynach - 30 posiłków dziennie,
- c) Szkoła Podstawowa Jastrzębiu - 20 posiłków dziennie,
- d) osoby znajdujące się w sytuacjach wymienionych w art. 7 ustawy o pomocy społecznej - 5 posiłków dziennie,

Szacunkowa łączna ilość posiłków : 85 posiłków/dzień x 180 dni = 15.300 posiłków.

Dostawa posiłków ma odbywać się codziennie w dni robocze od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (ferii zimowych, wiosennych i letnich oraz innych dni wolnych od nauki w szkole).

2. Szczegóły dotyczące zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dowiezienia posiłku w okresie prowadzenia zajęć szkolnych (od poniedziałku do piątku, w dniach prowadzenia zajęć) do każdej z wymienionych wyżej szkół. Wydawanie posiłków osobom i rodzinom znajdującym się w sytuacjach wymienionych w art. 7 ustawy o pomocy społecznej, w szczególności osobom samotnym, w podeszłym wieku, chorym lub niepełnosprawnym odbywać się będzie w miejscach umówionych z dostawcą.
2. Wykonawca przystępujący do zamówienia musi uwzględnić dojazd do miejsc wskazanych powyżej.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków na czas własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną) na własny koszt w specjalistycznych metalowych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne), w naczyniach własnych (talerze, sztućce) w terminach i ilościach zamówionych przez Zamawiającego. Nie dopuszcza się używania naczyń papierowych oraz z tworzyw sztucznych (w tym talerzy/sztućców jednorazowych i wielokrotnego użytku). Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz odbiór brudnych naczyń po posiłku w tym samym dniu.
4. Posiłki będą przygotowane w oparciu o należytą recepturę zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Ponadto posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. **Dostarczane posiłki będą spełniały następujące parametry jakościowe:**
 - (wartość kaloryczna porcji od 500 do 600 kcal),
 - posiłek powinien posiadać dobry smak, właściwe składniki odżywcze, odpowiednią

konsystencję i wygląd oraz wkład mięsny,

- wyklucza się podawanie mięsa i przetworów mięsnych z puszek konserwowych, potraw z grzybów, ryb z ością, szyjek i skrzydełek drobiowych oraz bigosu i kielbas w zupach.
- 2 razy w tygodniu posiłek w postaci zupy z wkladką i z pieczywem oraz 3 razy w tygodniu drugie danie:

Zupa z wkladką i pieczywem:

- temperatura zupy - 70°C
- objętość porcji - 500ml
- waga wkładu mięsnego - 100 g
- 2 kromki chleba lub inny rodzaj pieczywa, np. bułka

Danie drugie:

- temperatura dania - 70°C
- objętość porcji - 450 g
- ziemniaki lub frytki - 150 g
- mięso lub ryba bez ości - 150 g
- surówka - 150 g.

Drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki z serem, kopytka, krokiety – o wadze 250 g.

Ponadto każdy posiłek powinien zawierać świeży owoc.

- Posiłek musi być dostarczony do każdej ze szkół najpóźniej do godz. 10³⁰.
 - Zamawiający nie dopuszcza, by w ciągu dwóch tygodni (14 dni kalendarzowych) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
5. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów. Przygotowanie i dostarczenie posiłków z półproduktów będzie stanowiło rażące naruszenie postanowień warunków umowy i będzie uprawniało Zamawiającego do natychmiastowego rozwiązania umowy bez wypowiedzenia.
 6. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym; Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone, Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw na bazie suszu.
 7. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych. Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, soli o obniżonej zawartości sodu, bez dodatku cukrów i substancji słodzących.
 8. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia pod względem gramatury i jakości.
 9. Za szczegółowy harmonogram wydawania posiłków, przygotowanie lokalu odpowiadają dyrektorzy szkół. Obowiązek porcjowania posiłków i wydawania ich spoczywa na pracownikach wyznaczanych przez dyrektora szkoły.
 10. Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisu obowiązującego przez 14 kolejnych dni - najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.
 11. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych, dla potrzeb badań żywności przez Sanepid, ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 12. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o

bezpieczeństwie żywności i żywienia² oraz zaleceniami Głównego Inspektora i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
- personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
- cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).

13. Wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, są określone w 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 jednostkach³.
14. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową za realizację przedmiotu zamówienia wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (PIP, Sanepid itp.).
15. Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość i czystość oferowanych posiłków.

Celem ułatwienia przygotowania oferty w przedmiotowym postępowaniu Zamawiający dołącza do niniejszego opisu przedmiotu zamówienia Rozporządzenie Ministra Zdrowia o którym mowa wyżej w punkcie 13.

Kierownik Gminnego Ośrodka
Pomocy Społecznej
w Bartniczce

mgr Urszula Krzykańska

² Tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1252

³ Dz. U. z 2016 r. poz. 1154