

Opis przedmiotu zamówienia
Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Szkoły Podstawowej w Licheniu Starym

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostarczenie wyżywienia w okresie od 01.03.2023 r. do 31.07.2023 r. i od 01.09.2023 r. do 31.12.2023 r. dla dzieci w wieku przedszkolnym 3-4 lat uczęszczających do przedszkola przy Szkole Podstawowej w Licheniu Starym oraz w okresie od 01.03.2023 r. do 22.06.2023 r. i od 01.09.2023 r. do 22.12.2023 r. dla dzieci w wieku 5-6 lat i uczniów w wieku 7-14 lat, uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. mjr. Henryka Sucharskiego w Licheniu Starym.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie:
 - a) trzech posiłków dziennie tj. śniadania, obiadu i podwieczorka dla przedszkolaków codziennie w okresie od 01.03.2023 r. do 31.07.2023 r. i od 01.09.2023 r. do 31.12.2023 r., z wyłączeniem dni wolnych, w ilości:
 - 55 śniadań,
 - 74 obiady (zupa i II danie),
 - 37 podwieczorków;
 - b) jednego posiłku dla uczniów szkoły podstawowej w okresie od 01.03.2023 r. do 22.06.2023 r. i od 01.09.2023 r. do 22.12.2023 r. w postaci jednodaniowego obiadu w ilości około 40 obiadów dziennie oraz około 12 obiadów dziennie refundowanych przez Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Ślesinie.

Do posiłków Wykonawca będzie dostarczał kompot lub sok.

2. Szacunkowy zakres przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy wyniesie:

- a) dla przedszkola: 9900 śniadań, 13320 obiadów, 6600 podwieczorków,
- b) dla szkoły podstawowej: 8320 obiadów dla uczniów.

Obliczone dane opierają się na frekwencji dzieci przedszkolnych oraz na liczbie dotychczas korzystających uczniów z dożywiania w szkole. Dokładna liczba posiłków i dni dostaw będą ustalane na bieżąco z Dyrektorem Szkoły lub z osobą przez niego upoważnioną.

3. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach:

- a) dla przedszkola:
 - śniadania – w godz. 7.45-8.00,
 - obiad – w godz. 10.00-11.00,
 - podwieczorek – w godz. 13.00-13.30;
- b) dla szkoły podstawowej: obiady – godz. 10.00-11.00.

4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-14 lat (szkoła podstawowa) oraz dzieci w wieku 3-4

- lat (przedszkole). Posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
5. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
 6. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154), a jadłospis musi obejmować:
 - 1) **w Przedszkolu:**
 - a) **śniadanie:**
 - różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierka), do tego - kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, wędliną oraz warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką, papryką lub inne;
 - chude kielbaski na gorąco (np.: parówki o zawartości min. 90% mięsa),
 - pasta jajeczna lub rybna, ryba na śniadanie 1 raz na tydzień;
 - b) **obiady:** zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) - dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp., surówka, kompot lub sok;
 - c) **podwieczorek:** owoce lub warzywa, desery owocowe, serki, jogurty, koktajle owocowe, soki owocowe (pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka), galaretki, kisiel, bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, jabłkiem, marmoladą), ciasta pieczone przez wykonawcę, kanapki np. z paszтетem, pieczenią itp., z jajkiem, pomidorem i innymi warzywami;
napoje: napoje przygotowane na miejscu mogą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
 - 2) **w Szkole Podstawowej:**
 - a) **obiad:** zupa z wkladką lub II danie, np. makaron z sosem, ziemniaki z mięsem i surówką, ryba z ziemniakami i surówką, makaron z serem, kopytka, pierogi,
 - b) **napoje:** kompot lub sok
 7. Wykonawca dostarczał będzie do przedszkola tygodniowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 12.00. Na każdym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku, a także wyszczególnione produkty alergizujące. Przez jadłospis tygodniowy należy rozumieć 5 kolejnych dni roboczych, w trakcie których usługa będzie świadczona przez Wykonawcę.
 8. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka oraz Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 4 lat i dzieci szkolnych od 5 do 14 lat.

9. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje, dbając o ich dobór do wieku dzieci oraz o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki świeże). Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
10. Wykonawca zobowiązany jest ponadto do:
- posiadania pełnych uprawnień niezbędnych do świadczenia usługi wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
 - terminowego wykonywania przedmiotu zamówienia,
 - przygotowywania i dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji, opakowania i przewozu – odpowiednio przystosowany środek transportu oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 - przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz w rozporządzeniu (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004r. ze zm.)
 - dostarczania do przedszkola posiłków w naczyniach zbiorczych z podziałem na poszczególne grupy (specjalistycznych termosach utrzymujących odpowiednią temperaturę do momentu wydania dzieciom),
 - dostarczania do szkoły posiłków w naczyniach jednorazowych (specjalistycznych pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę do momentu wydania dzieciom),
 - każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek po spożytych posiłkach,
 - zapewnienia zastawy wielokrotnego użytku (kubki, talerze, sztućce) oraz ponoszenia kosztów związanych z utrzymaniem czystości używanych naczyń,
 - zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości, na swój koszt, z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających Wykonawcy samodzielne przygotowanie posiłków,
 - w razie konieczności, do uwzględniania diet eliminacyjnych w przygotowywanych posiłkach, np. diety bezglutenowej, ze skazą białkową lub z alergią pokarmową.
11. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci albo uczniów Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków, zgodnie z rzeczywistą potrzebą, z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy:
- w odniesieniu do posiłków dla Przedszkola:
 - ✓ śniadania będą zamawiane w danym dniu do godz. 7.00,
 - ✓ obiad i podwieczorek w danym dniu do godz. 8.30;
 - w odniesieniu do obiadu dla Szkoły Podstawowej - obiad w danym dniu do godz. 8.30.