

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

„Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu gotowych posiłków dla oddziałów przedszkolnych oraz uczniów Szkoły Podstawowej nr 36 im. Juliusza Słowackiego w Rudzie Śląskiej”

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest przygotowanie oraz dostawa świeżych posiłków dla czterech grup z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej nr 36 im. Juliusza Słowackiego przy ulicy Bytomskiej 45 w Rudzie Śląskiej w postaci: śniadania z mlekiem, kakao, herbatą, dwudaniowego obiadu z kompotem oraz podwieczorku, codziennie od poniedziałku do piątku od dnia zawarcia umowy nie wcześniej niż od 02.01.2023 r. do 30.06.2023 r. z wyłączeniem ustawowych świąt i innych dni wolnych od zajęć wynikających z harmonogramu pracy oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej nr 36 im. Juliusza Słowackiego przy ulicy Bytomskiej 45 w Rudzie Śląskiej
2. Szacunkowa liczba posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych: śniadań - 4.770 , obiadów - 4.770, podwieczorków - 2.438; szacunkowa liczba obiadów dla uczniów 3.604.
3. Liczba dziennych posiłków będzie zmieniać się w zależności od frekwencji dzieci. Szacuje się, że dzienna średnia liczba posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych będzie wynosić : śniadań - 45, obiadów -45, podwieczorków - 23; średnia liczba obiadów dla uczniów 34.
4. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2006r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych w wieku 3 - 6 lat i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży.
5. Wykonawca dostarcza posiłki do siedziby Zamawiającego w Rudzie Śląskiej ul. Bytomska 45 do poszczególnych wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń, 2 razy

dziennie w godzinach 7:30 do 8:00 śniadanie, od 10:45 do 11:15 - obiad wraz z podwieczorkiem.

6. Dostarczane z zewnątrz posiłki należy przewozić w termosach i pojemnikach zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C a maksymalna temperatura produktów zimnych 15°C.

7. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane, tak aby podczas transportu posiłki w postaci płynnej nie uległy rozlaniu.

8. Transport posiłków powinien odbywać się środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z wymogami TSSE gwarantującym odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.

9. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego.

10. Wykonawca zobowiązany jest również do odbierania od Zamawiającego odpadów pokonsumpcyjnych w tym samym dniu w którym dostarcza posiłek w godzinach 15:00 do 17:00.

11. Pojemniki i termosy będą myte i poddawane procesowi wyparzania i dezynfekcji w siedzibie Wykonawcy.

12. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania.

13. Ilość wydawanych obiadów i podwieczorków na dany dzień dla danej grupy przedszkolnej określać będzie zapotrzebowanie przekazywane Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego do godziny 9:00 telefonicznie bądź mailem z możliwością korekty do godziny 9:45.

14. Ilość wydawanych śniadań będzie podawana w dniu poprzedzającym transport wraz z zapotrzebowaniem na obiady i podwieczorki.

15. Codziennie do śniadania, oprócz przewidzianego w jadłospisie na dany dzień napoju, obowiązkowo dostarczana będzie również herbata.

16. W dniu w którym na śniadanie przewidziana jest zupa mleczna, wymagane jest dostarczenie również pieczywa (z masłem, dżemem, nutellą, itp.)

17. Do podwieczorków suchych (pieczywo, ciasta) wymagany jest napój (herbata, sok, itp.).

18. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego oraz różnorodne wędliny, potrawy z ryb, sezonowe warzywa i owoce, zróżnicowane potrawy mięsne, półmięsne, jarskie, zupy mleczne, pieczywo mieszane, napoje na bazie mleka.
19. Nie dopuszcza się stosowania do smarowania pieczywa masła, innego niż masło o zawartości 82% tłuszczu.
20. Dostarczane owoce powinny być dojrzałe, umyte - odpowiednie do zjedzenia. Nie dopuszcza się dostarczania owoców niedojrzałych i twardych.
21. Poza przewidzianymi w jadłospisie napojami Wykonawca zobowiązuje się dostarczać codziennie do przedszkola 20 litrów wody mineralnej niegazowanej w butelkach 5 litrowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości w zależności od potrzeb (frekwencji dzieci, okresów letnich itp.)
22. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
23. Wykonawca zapewnia należytą jakość usługi, a w szczególności, że wszystkie dostarczone posiłki wykonane będą z produktów naturalnych, wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się sporządzania potraw typu instant czy z gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, itp.). Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie). Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCAP.
24. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę, Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na obiad do przygotowania tzw. suchego prowiantu wraz z napojem. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
25. Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia, niezbędną wiedzę oraz wykwalifikowaną kadrę i wysokiej klasy potencjał techniczny do wykonania zleconego zamówienia. Na podstawie art. 95 ustawy - Prawo zamówień publicznych Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy (tj. Dz. U z 2022 r., poz. 1510 z późn. zm.), tj. kucharz.

26. Wykonawca potwierdza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością będącą przedmiotem umowy. 27. Wykonawca zobowiązany jest na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, codziennie pobierać próby kontrolne z każdej wydanej partii żywności, w ilościach określonych w w/w rozporządzeniu.

27. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

28. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

29. Cena oferowana uwzględnia wszelkie koszty, w tym w szczególności koszty wytworzenia, transportu, rozładunku i złożenia w miejscach wskazanych przez Zamawiającego oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

30. Rozliczenia za wykonanie usług dokonywane będą przez strony miesięcznie - za miesiąc poprzedni na podstawie cen jednostkowych brutto oraz liczby dostarczonych posiłków w oparciu o potwierdzoną za zgodność z oryginałem kserokopię dowodów dostawy Wykonawcy. Rozliczenia będą stanowiły podstawę wystawiania faktur. Faktura będzie płatna w terminie 14 dni od dnia jej dostarczenia Zamawiającemu, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze VAT.

31. Przygotowane posiłki muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2015 poz. 1256)