

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej w Szkola Podstawowa Nr 52 im. dr Ireny Białówny w Białymstoku ul. Dojlidy Górne 48, gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem.

Wszystkie posiłki realizowane w ramach przedmiotowego postępowania muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017.149 t.j. z dnia 2017.01.24) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.

Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem.

Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć około **300** obiadów,
- w roku szkolnym 2019/2020 razem należy dostarczyć około **55200** obiadów, tj. **300** obiadów x **184 dni żywieniowych**.

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w zależności od faktycznie zgłoszonego zapotrzebowania.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 13⁰⁰ dnia poprzedzającego realizację zamówienia. Zgłoszenie będzie dokonywane przez osobę upoważnioną za pomocą fax-u lub poczty elektronicznej.

Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia wejścia w życie umowy, w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 9.30 – 10.00 do pomieszczenia dystrybucji znajdującego się w budynku szkoły.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze złożonym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego miesięcznym (4 tygodniowym) jadłospisem, który będzie realizowany cyklicznie od dnia wejścia w życie umowy.

Wszelkie ewentualne zmiany w jadłospisie muszą być zgłaszane z wyprzedzeniem co najmniej 2 dni i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zgłoszenie podpisane przez osobę upoważnioną powinno być dostarczone do siedziby zamawiającego przez pracownika przywożącego obiady. Zamawiający zobowiązany jest odpowiedź przekazać tego samego dnia pracownikowi Wykonawcy, który przyjedzie po odbiór pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi.

Obiad musi spełniać następujące warunki:

Drugie danie winno być posiłkiem mięsnym 4 razy w tygodniu, w tym jeden dzień może to być danie rybne, urozmaiconym surówkami lub gotowanymi jarzynami.

Do mięsa powinny być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron.

Jeden dzień w tygodniu drugie danie mogą stanowić np. naleśniki, krokiety, pierogi itp.

Uwaga!

Wyklucza się podawanie dań typu: wątróbka, kaszanka, bigos, parówki, jajka gotowane, śledź itp.

Posiłki winny być wykonywane z naturalnych produktów z gwarancją świeżości artykułów i produktów, bez użycia produktów typu instant. Wyklucza się możliwość wykorzystywania produktów zawierających mięso oddzielane mechanicznie (MOM) np.: parówki, mortadele.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

Gramatura i kaloryczność:

A. Danie główne: gramatura łączna min. 400 gram i kaloryczność ok. 700 kcal;

Waga składowych posiłków powinna kształtować się następująco:

- sztuka mięsa lub ryby – 100g;
- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g;
- surówki lub jarzyny – 100g;
- pierogi, naleśniki, krokiety itp. – min. 400g w tym dodatki stanowić mogą 100 g;

B. Zupa:

- gramatura łączna min. 300 ml i kaloryczność ok. 200 kcal plus pieczywo ok.50g;

C. Napój/dodatek:

- kompot: gramatura min. 200 ml;

ponadto:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie;

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
- do przygotowania posiłku wymagane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, różnego rodzaju kasz;
- jadłospis musi uwzględniać dostarczenie pieczywa (min. 50g na osobę) do każdej wydawanej porcji zupy;
- ważna jest estetyka potraw i posiłków;

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz bierze odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Ponadto obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Wykonawca zapewni dowóz obiadów pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy w szczególności dopuszczonym do przewożenia posiłków, transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami oraz gwarantować wysoką jakość przewożonych potraw.

Produkty wchodzące w skład drugiego dania typu: kotlety, kurczak, ryba, naleśniki, zwiłki itp. - dania porcjowane powinny być przywożone w termosie z odrębnymi pojemnikami / półkami, sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanii, odkształcaniu i niszczeniu się produktów.

Przewóz musi się odbywać środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole, załadunek i rozładunek wszystkich dostaw realizowane będzie przez Wykonawcę i na jego koszt.

Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć pojemniki na odpady pokonsumpcyjne, ich odbiór i zapewnić utylizację odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt.

Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.