

Opis przedmiotu zamówienia do zamówienia pn.:

„Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej

Nr 9 w Rzeszowie”

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu dla uczniów w okresie od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 02.01.2020 r. do 31.12.2020 r., co stanowi około 200 dni żywieniowych (55 000 posiłków).
2. Gorące posiłki będą dostarczane na bieżąco wg zapotrzebowania dziennego składanego codziennie do godziny 08:30 przez Szkołę Podstawową Nr 9 w Rzeszowie.
3. obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 4 – 15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
4. Sporządzenie i dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych ustawowo i przewidzianych w organizacji pracy szkoły, świąt, ferii i wakacji oraz w wyniku wystąpienia siły wyższej lub zdarzenia losowego z zastrzeżeniem pkt. 5.
5. W czasie dyżuru wakacyjnego (1 miesiąc) sporządzenie i dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych ustawowo i przewidzianych w organizacji pracy szkoły. Dienne zapotrzebowanie ilościowe na posiłki będzie wynosiło średnio 40 obiadów, z tendencją rosnącą lub malejącą i dotyczyć będzie uczniów w wieku od 4 do 6 lat.
6. Dienne zapotrzebowanie ilościowe na posiłki będzie wynosiło średnio 270 obiadów, z tendencją rosnącą lub malejącą i dotyczyć będzie uczniów w wieku od 4 do 15 lat z zastrzeżeniem pkt. 5.
7. Zamawiający zastrzega, iż ilość uczniów korzystających z posiłków w 2020 r. może zmienić się w trakcie obowiązywania umowy. O każdej zmianie na bieżąco Szkoła będzie informować Zleceniobiorcę do godziny 08:30 każdego dnia.
8. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach, tak aby uczniowie otrzymywali gorące posiłki. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których transportowane będą posiłki. Po stronie wykonawcy będzie również odbieranie resztek pozostałych po obiedzie, a także jednorazowych opakowań, jeśli takie zostaną użyte do dostarczenia posiłków. Odbiór nastąpi w dniu dostawy.

9. W celu utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków Wykonawca zapewni Zamawiającemu na okres obowiązywania umowy bemał grzewczy wraz z pojemnikami (akcesoria).
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzeniem 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 jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154), a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/204/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywnienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).
11. Posiłki mają bazować na sezonowych artykułach spożywczych, być mało przetworzone, bez substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

Nie można używać produktów gotowych, jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki.

Masło musi być świeże – nie można używać produktów masłopodobnych.

Nie można używać margaryny.

Nie można przygotowywać produktów na bazie proszku, np. sosów.

Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy dla produktów. Nie mogą być przygotowywane z półproduktów typu instant, mięso nie może być MOM. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w tygodniu. Potrawy muszą być lekkostrawne. Mają przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych rafinowanych o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywnienia i Żywności. Receptury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywnienia i Żywności z 2008 roku.

12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
13. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 gram z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
14. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych oraz dietetycznych (w razie konieczności).
15. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
16. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
17. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki).
18. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
19. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający.
20. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
21. W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
22. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
23. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż., i sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi.
24. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.

25. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Dyrektorowi szkoły najpóźniej w środę w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis (jeśli przypadnie w dniu wolnym to poprzedni dzień roboczy). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora szkoły będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
26. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa).
27. Dostawa obiadu dwudaniowego dla wyżej wskazanych osób nastąpi w godzinach: 10.30 – 11.00 do siedziby Szkoły Podstawowej Nr 9 w Rzeszowie przy ul. Miłej 58 do stołówki szkolnej znajdującej się na parterze budynku.
28. Termin świadczenia w/w usług: od 02.01.2020 r. do 31.12.2020 r.
29. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. W okresie tygodniowym struktura obiadów ma kształtować się następująco:

I danie:

Zupa o objętości nie mniejszej niż 350 ml i pieczywo - nie mniej niż 50 gram, kaloryczność – nie mniej niż 160 kcal, temperatura – nie mniej niż 65 stopni Celsjusza

II danie:

- 2 razy w tygodniu posiłki mięsne np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony + ziemniaki, kasza lub ryż. Sukcesywnie należy wprowadzać ciemny ryż i makaron.
- 1 raz w tygodniu posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, itp.
- 1 raz w tygodniu posiłek bezmięsny – mączny, np. naleśniki, pierogi, ryż z owocami, racuchy.
- 1 raz w tygodniu ryba z ziemniakami, kaszą lub ryżem.

Do każdego posiłku należy dodać surówkę lub gotowane warzywa, a także kompot.

Waga dania nie mniej niż 560 g, w tym:

ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) – 150 gram

mięso/ ryba – 100 gram

surówka/ warzywa gotowane – 150 gram

pierogi, naleśniki, krostki, itp. – 350 gram

kompot/sok – 250 ml

Kaloryczność porcji nie mniej niż 450 kcal. Temperatura nie mniej niż 65 stopni Celsjusza.