

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: „Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania - Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w latach 2017 - 2020 dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stołówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna, w Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana, a także żywienie całodzienne dzieci w Przedszkolu w Brzeznej, nie korzystających z programu dożywiania. Szczegółowy rozkład posiłków z podziałem na poszczególne placówki oraz rodzaje posiłków określono poniżej.

POSIŁKI DLA OSÓB UPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU POMOC PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA W LATACH 2017- 2020 W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY PODEGRODZIE ORAZ W GMINNYM PRZEDSZKOLU W BRZENZNEJ I POSIŁKÓW W DLA OSÓB NIEUPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU DOŻYWIANIA W GMINNYM PRZEDSZKOLU W BRZENZNEJ

a) Przygotowanie, dostarczanie i podawanie gorących jednodaniowych posiłków w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w latach 2017 – 2020 dla osób uprawnionych w następujących placówkach oświatowych: Szkoła Podstawowa w Olszanie, Szkoła Podstawowa w Olszance, Szkoła Podstawowa w Rogach, Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi, Szkoła Podstawowa w Stadłach, Szkoła Podstawowa w Gostwicy, Szkoła Podstawowa w Brzeznej – Litaczu, Szkoła Podstawowa w Długolące - Świerkli, Szkoła Podstawowa w Brzeznej, Gimnazjum w Brzeznej,

b) Przygotowywanie, dostarczanie i podawanie obiadu (zupa, drugie danie, kompot) w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w latach 2017 - 2020 dla osób uprawnionych w Gminnym Przedszkolu w Brzeznej,

c) Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków (śniadanie, podwieczorek) dla wszystkich dzieci w Gminnym Przedszkolu Brzeznej i obiadów (zupa + drugie danie + kompot) dla dzieci nieuprawnionych do posiłków w ramach wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania”, w latach 2017 – 2020.

1.Rodzaj zamówienia: Usługi

2.Termin:

Szkoły: od 05.09.2017 r. do 30.06.2020 r.

Przedszkole: od 01.09.2017 r. do 31.08.2020r.

3.Opis przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

I. POSIŁKI DLA OSÓB UPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU „POMOC PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA” W LATACH 2017 - 2020 W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY PODEGRODZIE ORAZ W GMINNYM PRZEDSZKOLU W BRZEZNEJ I POSIŁKÓW W DLA OSÓB NIEUPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU DOŻYWIANIA W GMINNYM PRZEDSZKOLU W BRZEZNEJ.

Przygotowanie dostarczanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w latach 2017 - 2020 w następujących placówkach (szacunkowa liczba dzieci uprawnionych w poszczególnych placówkach):

Część I a)

- a) Szkoła Podstawowa w Olszanie – 29 osób
- b) Szkoła Podstawowa w Olszance – 29 osób,
- c) Szkoła Podstawowa w Rogach – 25 osób,
- d) Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi – 18 osób,
- e) Szkoła Podstawowa w Stadłach – 5 osób,
- f) Szkoła Podstawowa w Gostwicy – 7 osób,
- g) Szkoła Podstawowa w Brzeznej - Litaczu – 20 osób,
- h) Szkoła Podstawowa w Długoleścu Świerkli – 7 osób,
- i) Szkoła Podstawowa w Brzeznej – 13 osób,
- j) Gimnazjum Brzezna – 17 osób,

Część I b:

Gminne Przedszkole w Brzeznej: 5 osób.

Część I c:

Gminne Przedszkole w Brzeznej (nieuprawnione do dożywiania): 35 osób

Przewidywana liczba osób w tej części zamówienia objętych programem dożywiania to około 175 osób, poza programem 35 osób.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW:

Część I a)

1. W szkołach (Szkoła Podstawowa w Olszanie, Szkoła Podstawowa w Olszance, Szkoła Podstawowa w Rogach, Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi, Szkoła Podstawowa w Stadłach, Szkoła Podstawowa w Gostwicy, Szkoła Podstawowa w Długoleścu Świerkli, Szkoła Podstawowa w Brzeznej – Litaczu, Szkoła Podstawowa w Brzeznej, Gimnazjum w Brzeznej) wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać, dostarczyć i podać dla osób uprawnionych w ramach dożywiania posiłek jednodaniowy.

Wymagania dotyczące posiłku jednodaniowego dla osób uprawnionych w szkołach – ilość, rodzaj i

gramatura:

1.1 5 razy w tygodniu drugie danie z kompotem, w tym:

3 razy w tygodniu danie mięsne + kompot /lub woda mineralna niegazowana/

2 razy w tygodniu danie jarskie + kompot

1.2 Drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 400 gramów:

- ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) - 200g ,
- mięso 100g - dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę.
- porcje mięsne –: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k, cielęcina), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), eskalopki, potrawki z mięsa, pulpety mięsne w sosie, bitki wołowe, cielęce , gulasz miesny,-100 g (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), porcje pół-mięsne-300 g. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (stek z kurczaka, kotlet mielony, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz, filet z kurczaka lub indyka).

Składnikiem co najmniej 2 porcji w miesiącu musi być ryba (filet) - 100g

- surówka 100g,
- kompot – 200 ml
- porcje bezmięsne – mączne 300 g – 2 razy w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kluski na parze, kopytka, krokiety i inne.

1.3 Drugim daniem nie może być kiszka, wątróbka lub inne podroby.

1.4 Porcje muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

1.5 Porcje muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego i z przepisami prawa oraz dostarczane i wydawane zgodnie z normami sanitarno-epidemiologicznymi. Muszą też być wykonane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594) oraz w zaleceniach Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności. Stosowane w żywieniu zbiorowym środki spożywcze muszą być zgodne z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154) w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty i wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Zamawiający wymaga aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie 1 porcji gorącego porcji o charakterze obiadu jednodaniowego dla dzieci w szkole lub dwudaniowego dla dzieci w przedszkolu był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania porcji o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

1.6 Porcje nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

1.7 W przeciągu jednej dekady porcje powinny odpowiadać następującym kryteriom:

- zawartość energii powinna wynosić 850 kcal;

- udział energii z białka powinien wynosić nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku;
- udział białka zwierzęcego powinien stanowić średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku;
- udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać do 30%.

1.8 Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- produkty z glutaminianem sodu
- parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %)
- produktów masłopodobnych i seropodobnych
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO)
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.

1.9 Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:

- stosowanie tłuszczów roślinnych;
- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
- umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
- stosowanie mięsa drobiowego;
- stosowanie ryb;
- umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.

2. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, samochodem służącym do przewożenia gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, zatwierdzone przez Powiatową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dania winna wynosić około 75 stopni Celsjusza.

3. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.

4. Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.

5. Do szkół wymienionych poniżej wykonawca będzie dowoził posiłki w opakowaniach jednorazowych przystosowanym transportem, w tym napoje lub soki w kartoniku i je wydawał. Posiłki będą wydawane zgodnie z zasadami sanitarno-epidemiologicznymi przez pracownika wykonawcy dysponującego uprawnieniami do tego rodzaju pracy. Posiłki nie mogą być przetwarzane (krojone, nalewane itp.) w miejscach podawania posiłków w niżej wymienionych szkołach:

- 5.1 Szkoła Podstawowa w Olszance
- 5.2 Szkoła Podstawowa w Rogach
- 5.3 Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi
- 5.4 Szkoła Podstawowa w Stadłach
- 5.5 Szkoła Podstawowa w Gostwicy
- 5.6 Szkoła Podstawowa w Brzeznej - Litaczu

5.7 Szkoła Podstawowa w Długołęce - Świerkli

5.8 Szkoła Podstawowa w Brzeznej

W/w szkoły posiadają wyznaczone miejsce do spożywania posiłków, za przygotowanie, których zgodnie z programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” są odpowiedzialni Dyrektorzy szkół.

Gimnazjum w Brzeznej i Szkoła Podstawowa w Olszanie posiadają własne stołówki, w których spożywane będą posiłki przez osoby objęte programem dożywiania z w/w placówek.

6. Wykonawca jest zobowiązany odbierać pojemniki jednorazowe, w których dowozi posiłki do szkół, w których nie ma stołówek i utylizować na swój koszt.

7. Zamawiający wymaga sporządzania list osób dożywianych w poszczególnych szkołach w danym miesiącu i dołączenia do rachunku za dany miesiąc, które przedkłada w OPS w Podegrodziu do ostatniego dnia każdego miesiąca, ponieważ jest to wydatek z danego miesiąca i musi być zrealizowany w danym miesiącu, wprowadzenie do systemu informatycznego realizacji dożywiania za dany miesiąc niezbędne jest do sprawozdawczości z wydatkowania środków na dożywianie, albowiem nie wprowadzenie informacji (ceny posiłku i ilości uczniów) spowoduje niewskazanie w sprawozdawczości realizacji dożywiania. Nie można też będzie zrobić zapotrzebowania na środki finansowe na dożywianie na następny miesiąc w aplikacji CAS.

8. Jadłospis wykonawca zobowiązany jest przysyłać na kolejny miesiąc do zatwierdzenia przez kierownika OPS do ostatniego dnia bieżącego miesiąca.

9. Zamawiający będzie wymagać od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety. Dla dzieci uczulonych na pokarmy, na specjalnej diecie wykonawca przygotowuje posiłki alternatywne. Podstawą jest zaświadczenie lekarskie.

Część I b)

W Przedszkolu w Brzeznej (dzieci w wieku od 3 do 6 lat) Wykonawca zobowiązany będzie przygotować, dostarczyć i podać dla osób uprawnionych w ramach dożywiania posiłek w formie obiadu (zupa + drugie danie + kompot). Wymagania dotyczące obiadu dla osób uprawnionych w przedszkolu- ilość i gramatura:

1. Zupa

- pojemność – 300 ml
 - kaloryczność 150 kcal
 - temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza
- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, lub mąką, sporadycznie zasmażką.

2. Drugie danie

- gramatura- co najmniej 350 g
 - kaloryczność – 400 kcal
 - Temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza
- posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k, cielęcina), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), eskalopki, potrawki z mięsa, pulpety mięsne w sosie, bitki wołowe,

cielęce , gulasz miesny,-100 g (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), posiłki pół-mięsne- 300 g, 2 posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, 1 posiłek – ryba (filet) -100g ,

-surówka– 100 g,

-ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g.

-kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), lub soki owocowe z naturalnych owoców malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia ,czereśnia – min 150 ml

3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:

-stosowanie tłuszczów roślinnych;

- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;

-umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;

- stosowanie mięsa drobiowego;

- stosowanie ryb;

- umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;

-duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.

4. Żywienie dzieci ze specjalną dietą – Zamawiający będzie wymagać od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupełną bez śmietany.. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywnie. W posiłkach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawiają zaświadczenie lekarskie.
5. Wykonawca zobowiązuje się do: Dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość obiadów Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem przedszkola.
6. Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz.594) oraz Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).
8. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
9. Posiłek, sposób jego przygotowania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 594).
10. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,
11. Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego

- lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.
12. Drugim daniem nie może być kiszka, wątróbka lub inne podroby. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.
 13. Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.
 14. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z obowiązującymi wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego i z przepisami prawa oraz dostarczane i wydawane zgodnie z normami sanitarno-epidemiologicznymi.
 15. Zamawiający wymaga sporządzania list osób dożywianych w danym miesiącu i dołączenia do rachunku za dany miesiąc, który przedkłada w OPS w Podegrodziu do ostatniego dnia każdego miesiąca, ponieważ jest to wydatek z danego miesiąca i musi być zrealizowany w danym miesiącu, wprowadzenie do systemu informatycznego realizacji dożywiania za dany miesiąc niezbędne jest do sprawozdawczości z wydatkowania środków na dożywianie albowiem nie wprowadzenie informacji (ceny posiłku i ilości dzieci) spowoduje niewskazanie w sprawozdawczości realizacji dożywiania.
Nie można też będzie zrobić zapotrzebowania na środki finansowe na dożywianie na następny miesiąc w aplikacji CAS.
 16. Jadłospis Wykonawca zobowiązany jest przysyłać na kolejny miesiąc do zatwierdzenia przez kierownika OPS do ostatniego dnia bieżącego miesiąca.
 17. Dzieci w Przedszkolu w Brzeznej korzystają ze stołówek w Gimnazjum w Brzeznej.

Część I c)

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydanie posiłków w okresie od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci) co stanowi szacunkowo 251 dni (przy założeniu 22 dni roboczych w miesiącu).

Wymagania dotyczące posiłków w Gminnym Przedszkolu w Brzeznej:

- a) Posiłki mają być podawane w stołówce znajdującej się w Gimnazjum w Brzeznej, z której korzystają dzieci z tego przedszkola.
- b) Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej liczba posiłków w Przedszkolu ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba dziennych zestawów wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w przedszkolu.
- c) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Napoje oraz woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana bez ograniczeń na prośbę Dziecka. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu, w procesie przygotowania posiłku stosowana musi być sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy czym w żywieniu zbiorowym należy uwzględnić, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g(sól morska lub himalajska), zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli, zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. Cukier zastąpiony miodem lub innym zamiennikiem cukru białego np. syropem klonowym, słodami : jęczmiennym , ryżowym, cukrem brzoźowym, stewią. Napoje mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
 - konserw,

- produkty z glutaminianem sodu
- parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %)
- produktów masłopodobnych i seropodobnych
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO)
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.
- Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed planowanym jadłospisem (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych). Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Zalecenia Zamawiającego dotyczące ustalenia jadłospisu dekadowego i jakości serwowanych potraw (piramida zdrowia). Na jadłospisie bezwzględnie musi być podana wartość odżywcza w kcal oraz gramatura poszczególnych posiłków. Jadłospis musi być podpisany przez dietetyka.
- Posiłki powinny zawierać produkty ze wszystkich grup: zbożowe, białkowe, warzywa i owoce, cukry i tłuszcze. Wykorzystanie produktów mącznych opartych na mąkach razowych i różnych rodzajach kasz, świeże warzywa i owoce, urozmaicone produkty białkowe w tym mało przetworzone produkty mleczne, ryby, jajka, wysokiej jakości mięso, rośliny strączkowe, tłuszcze roślinne w postaci wysokiej jakości olejów bez składników konserwujących, unikanie produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. Do przygotowania potraw nie należy używać przypraw typu VEGETA czy kostek rosołowych. Nie podawać dzieciom tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, umiarkowanie stosować masła. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych, jak również urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
- Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.
- Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej:
 - śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej,
 - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej,
 - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodiennej,
 Zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1275 nie więcej niż 1700.
- Ustala się gramaturę posiłków dla dzieci,

Jadłospis winien zawierać :

I Śniadanie

- 1) pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju
 - 2) gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
 - 3) kaloryczność 400 kcal
- różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kielbaski na gorąco lub parówki , zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.
- W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml
- Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal.

Zupa

porcja zupy spełniająca następujące warunki:

a) pojemność – 300 ml

b) kaloryczność 150 kcal

c) temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, lub mąką, sporadycznie zasmażką.

Drugie danie

d) gramatura- co najmniej 350 g

e) kaloryczność – 400 kcal

f) Temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza

- porcje mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), porcje pół-mięsne, 2 porcje bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, 1 porcja – ryba (filet) -100g , surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g. kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550 kcal.

Podwieczorek

1) pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną

2) gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami

3) kaloryczność 325 kcal

- 1 x w dekadzie bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmolada) lub ciasto własnego wypieku, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną” , herbata z cytryną , bułka maślana z miodem, dżemem i kakao, chałka z miodem, dżemem lub krem czekoladowo-orzechowy, budyń , kisiel, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci).

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.325 kcal.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie w ciągu tygodnia.

2. Wykonawca zobowiązuje się do:

a) Dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość obiadów i pod wieczorków (nie dotyczy śniadań). Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem przedszkola. Śniadanie dostarczane będzie na bieżąco w ilości odpowiadającej liczbie dzieci przebywających w przedszkolu.

- b) Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
- c) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594.) oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154),
- d) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- e) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- f) Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,
- g) Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.
- h) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem.
- i) Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków oraz sprzątanie po mieszczeniach kuchennych za pomocą personelu własnego, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku, a także zabieranie odpadów. Osoby te muszą posiadać aktualne badania lekarskie.
- j) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
- k) Wykonawca będzie wystawiać Faktury VAT za realizację usługi zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni. na podstawie zbiorczego miesięcznego dowodu dostawy dostarczonego przez Wykonawcę i listy dzieci korzystających z posiłków do starczonej Wykonawcy przez Zamawiającego.
- l) Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.

II. Wytyczne dotyczące całego postępowania

1. Szczegółowe informacje dotyczące umów dla danych części zamówienia zawarte zostały w załącznikach do niniejszego wniosku.
2. Wykonawca zamówienia zobowiązany będzie do zawarcia umów najmu stołówek i kuchni znajdujących się w Gimnazjum w Brzeznej oraz przy Szkole Podstawowej w Olszanie. Wzory umów stanowią załączniki. Wykonawca zobowiązany będzie w ramach zawartych umów do przejęcia pracowników stołówek na podstawie art. 23¹ Kodeksu pracy.
3. Wykonawca będzie wystawiać Faktury VAT za realizację usługi zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, na podstawie zbiorczego miesięcznego dowodu dostawy dostarczonego przez Wykonawcę i listy dzieci korzystających z posiłków

dostarczonej Wykonawcy przez Zamawiającego.

4. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w pomieszczeniach kuchennych znajdujących się w budynku Gimnazjum w Brzezej i Szkoły Podstawowej w Olszanie.

5. Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia stanowią postanowienia umowy zawarte w projektach umów – dostępne na stronie internetowej Zamawiającego.

Wykonawca dla zamówienia musi wystawiać faktury na:

a) dla zamówienia świadczonego na rzecz Ośrodka Pomocy Społecznej w Podegrodziu (dotyczy posiłków w ramach programu dożywiania), na adres:

Nabywca: Gmina Podegrodzie, 33-386 Podegrodzie 248, NIP 734-34-56-306

Odbiorca: Ośrodek Pomocy Społecznej w Podegrodziu, 33-386 Podegrodzie 248.

b) dla zamówienia świadczonego na rzecz Przedszkola w Brzezej:

Nabywca: Gmina Podegrodzie, 33-386 Podegrodzie 248, NIP 734-34-56-306

Odbiorca: Gminne Przedszkole w Brzezej, 33-386 Podegrodzie, Brzezna 447.

III. Ponadto w ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Wynajęcia stołówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna, przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana.
- 2) Wykonawca będzie zobowiązany do wynajęcia stołówki i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna (łąčna powierzchnia 111,90 m²), stołówki i kuchni przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana (łąčna powierzchnia 135,90 m²), na okres objęty realizacją przedmiotowego zamówienia.
- 3) Kwota czynszu najmu miesięcznie wynosić będzie w odniesieniu do:
 - a) pomieszczeń w Gimnazjum w miejscowości Brzezna 300,00 zł brutto. Biorący do używania zobowiązany będzie do pokrywania kosztów zużycia energii elektrycznej, ogrzewania, zużycia wody, ścieków.
 - b) pomieszczeń w Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana 300,00 zł brutto. Biorący do używania zobowiązany będzie do pokrywania kosztów zużycia energii elektrycznej, ogrzewania, zużycia wody, ścieków.
- 4) Wykonawca zobowiązany będzie do przejęcia zakładów pracy w postaci wynajmowanych stołówek i kuchni wraz z wszystkimi zatrudnionymi pracownikami, w rozumieniu art. 23¹ Kodeksu Pracy, zgodnie z wykazem stanowiącym załącznik nr 2a, co najmniej na czas trwania niniejszej umowy o świadczenie usług żywienia, na dotychczasowych warunkach pracy i płacy oraz dokonania wszelkich potrzebnych czynności faktycznych i prawnych w celu realizacji tego zobowiązania, w szczególności czynności określonych w art. 23¹ Kodeksu Pracy. Po rozwiązaniu umowy określonej w załączniku, stroną stosunków pracy nawiązanych z pracownikami, o których mowa powyżej, zostanie Gmina Podegrodzie lub jej jednostki organizacyjne.
- 5) Od 24 lutego 2012 r. pracownicy są zatrudniani przez wybranych Wykonawców w przetargu nieograniczonym dot. „Przygotowania, dostarczania i podawania posiłków dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stołówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna oraz przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana”.
- 6) Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne wynajętych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.

- 7) Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał niezbędne naprawy i remonty wynajmowanych pomieszczeń w uzgodnieniu z właścicielem obiektu.
- 8) Do obowiązków Wykonawcy należało będzie zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców dla uczniów w następujących szkołach:
 - Szkoła Podstawowa w Olszance,
 - Szkoła Podstawowa w Rogach,
 - Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi,
 - Szkoła Podstawowa w Stadłach,
 - Szkoła Podstawowa w Gostwicy,
 - Szkoła Podstawowa w Brzeznej Litaczu,
 - Szkoła Podstawowa w Długołęce Świerkli.
 - Szkoła Podstawowa w Brzeznej

(Szkoła Podstawowa w Olszance, Szkoła Podstawowa oraz Gimnazjum w Brzeznej, Przedszkole w Brzeznej) posiadają własne naczynia i punkty wydawania posiłków.
- 9) Szczegółowy harmonogram dostarczania posiłków do poszczególnych placówek zostanie ustalony z Wykonawcą w momencie podpisania umowy.
- 10) Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków, mycia termosów i innych pojemników wielokrotnego użytku w wynajmowanych kuchniach w specjalnie przystosowanych basenach.
- 11) Zamawiający wymaga dostarczenia jadłospisów do poszczególnych placówek na dany miesiąc najpóźniej w ostatnim dniu miesiąca poprzedzającego, z podziałem na następujące dane: kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe wyrażone w gramach.
- 12) W wyjątkowych sytuacjach w przypadku konieczności dokonania zmian w jadłospisie przez Wykonawcę, zobowiązany jest on do przekazania takiej informacji wraz z uzasadnieniem Zamawiającemu za pośrednictwem faksu lub pisemnie, celem zaakceptowania jej przez Zamawiającego.
- 13) Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu wykonawcy i na jego koszt i ryzyko. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
- 14) Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
- 15) Osoba dostarczająca posiłki musi posiadać aktualne badania lekarskie i ubranie robocze (fartuch).
- 16) Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia posiłków do budynku w wskazane przez Zamawiającego miejsca.
- 17) Przed przyjęciem posiłków osoba wyznaczona przez Zamawiającego w szkołach, w których nie ma punktów wydawania posiłków sprawdzi czy zgadza się ilość potraw. W razie stwierdzenia braków lub niezgodności w dostawie Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłki zgodnie z zamówieniem w ciągu godziny.
- 18) Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów.
- 19) Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi wykonawca.
- 20) Wykonawca jest zobowiązany uzyskać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
- 21) Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób

transportu posiłków.

- 22) Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia, będą obciążały całkowicie wykonawcę.
- 23) Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie.
- 24) Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.
- 25) Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym.
- 26) Wszelkie reklamacje, co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawińień leżących po stronie wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną.
- 27) Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
- 28) Wykonawca jest zobowiązany do nieodpłatnego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych raz dziennie.
- 29) W wyjątkowych sytuacjach (nieprzewidziane poważne awarie, katastrofy, itp.), w przypadku braku możliwości przygotowania posiłku przez Wykonawcę, jest on zobowiązany zapewnić posiłki o wyznaczonym czasie i nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.

2017 -08- 22

Gonińska
J. K.

