

Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego z dnia 24.08.2017r.

Szczegółowy opis zamówienia

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów, wysokiej jakości (smaczne, nierozgotowane, nieprzypalone), w uwzględnieniu wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2008 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP, zasad żywienia i diety stosowanej
2. Wykonawca przygotuje i dostarczy w odpowiedniej ilości do siedziby oddziałów przedszkolnych odpowiednio w Zespole Szkół w Tryńczy lub Zespole Szkół w Gniewczynie Łańcuckiej.
 - a) Śniadania składające się co najmniej z następujących potraw: - kuchnia mleczna - kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem wędliny/sera żółtego/ sera białego/ jajka gotowanego/ ryby/ dżemu/ miodu/ warzyw)
 - b) obiad – gorący posiłek w postaci zupy lub drugiego dania, z przewagą drugich dań w systemie dekadowym tzn. co najmniej 6 razy drugie danie dla każdego dziecka w 10-dniowym okresie realizacji zadania. Każdy posiłek w postaci drugiego dania powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron).
 - c) podwieczorek składający się co najmniej z: owoc lub deser
3. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać i dostarczyć codziennie dla wychowanków oddziału przedszkolnego posiłki dwa razy dziennie zgodnie z harmonogramem ustalonym odpowiednio z Dyrektorem Zespołu Szkół w Tryńczy lub Dyrektorem Zespołu Szkół w Gniewczynie Łańcuckiej
4. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z produktów zakupionych przez Wykonawcę.
5. Jadłospis żywieniowy dzieci Wykonawca opracowuje za pośrednictwem uprawnionych osób (dietetyków).
7. Przewidywana ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby dzieci każdorazowo przeprowadzonych do oddziałów przedszkolnych.
9. Wykonawca przedkłada jadłospis na piśmie, obejmujący okresy dekadowe (10 dni) do akceptacji odpowiednio Dyrektorowi Zespołu Szkół, na 5 dni przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. W razie zmiany jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu najpóźniej w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o zalecaną wartość energetyczną:

a) Śniadanie: 350-425 kcal

b) Obiad: 420-595 kcal

c) Podwieczorek: 140-170 kcal

11. Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać indywidualne zalecenia lekarskie dietetyczne, związane z niepełnosprawnościami, alergiami, nietolerancją pokarmową, przekonaniem religijnym, w odniesieniu do posiłków, co do których takie zalecenia zostaną Wykonawcy zgłoszone.

12. Planując jadłospis Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić urozmaicenie i różnorodność produktów, tj. uwzględnić produkty ze wszystkich podstawowych grup produktów, obejmujących: produkty zbożowe (pełnoziarniste- nisko przetworzone), warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, drób, ryby, wędliny, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy, tłuszcze (w ograniczonej ilości).

13. W jadłospisie należy obowiązkowo w minimum 1 posiłku uwzględnić produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa).

14. Nie należy stosować wędlin tłustych, np. mielonki i mortadeli, parówek, pasztetu, pasztetowej. Zaleca się stosowanie wędlin chudych, np. polędwica, szynka drobiowa.

15. Do przyrządzania potraw zbożowych typu kluski, naleśniki, pierogi, należy głównie używać mąki pełnoziarnistej.

16. Stosowane w jadłospisie produkty mają zawierać wyłącznie niewielką ilość cukrów, zaś wysoką węglowodanów złożonych i błonnika.

17. W przygotowywanych posiłkach należy używać co do zasady masła i oleje roślinne lub oliwę z oliwek. Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego powinny być stosowane wyłącznie sporadycznie.

18. W formie podwieczorku zaleca się podanie owoców lub deseru typu budyń, koktajl mleczny, jogurt naturalny.

19. Planując posiłki wykonawca powinien uwzględnić przede wszystkim produkty naturalne i o małym stopniu przetworzenia, niezawierające dodatku soli lub zawierające jej niewielkie ilości, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

20. Zakazane jest używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów)

21. Napoje podawane do posiłków nie mogą być gazowane. Zaleca się stosowanie: herbat owocowych, herbat z cytryną do śniadań i podwieczorków, kompotów z owoców do obiadów.

22. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem i umożliwiającymi łatwe porcjowanie posiłków na miejscu.

23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: - zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C) - II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

24. Warunki dotyczące transportu posiłków: Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

25. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt.

26. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru z siedzib przedszkoli brudnych naczyń (pojemników gastronomicznych) w następnym dniu roboczym.

27. Wykonawca zapewnia wymagany standard Sanitarno- Epidemiologiczny w zakresie oznakowania pojemników do transportu naczyń czystych i brudnych.

28. Realizując zamówienie Wykonawca przygotowuje i dostarcza posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji, transportu oraz odpowiada za ich przestrzeganie. Wykonawca przestrzega obowiązujących w tym zakresie przepisów prawnych.

29. Wykonawca odpowiada prawnie za dostarczone posiłki przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

30. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, ich walory estetyczne i smakowe.

31. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości, tj. niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych lub zanieczyszczonych produktów. Zwrot posiłków następował będzie na podstawie protokołu reklamacji.

32. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy Wykonawcy wykonujący prace będą mieli aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno- epidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2016 r. poz. 1866 z późn. zm.)

33. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek stosowania wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń organów sanitarno- epidemiologicznych jak również wprowadzenie i utrzymanie standardów HACCP w własnym zakresie i na własny koszt. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi , której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca.

34. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie obierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 r. nr 80, poz. 545 z późn. zm.)

35. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.

36. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.

37. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.

38. Strony nie przewidują waloryzacji cen w trakcie realizacji zamówienia.

39. Wykonawca na koniec każdego miesiąca wystawi Zamawiającemu fakturę obejmującą faktyczną ilość wydanych posiłków.

40. Wykonawca jest zobowiązany do informowania o obecności alergenów w serwowanych posiłkach.

41. Wykonawca jest zobowiązany na własny koszt zapewnić sztućce oraz naczynia jednorazowego użytku, w których będą spożywane dostarczane posiłki.