

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Na zadanie pn. „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia dzieci uczęszczających do Żłobka Miejskiego w Bobolicach”.

Rodzaj zamówienia: usługa.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gotowych czterech posiłków dziennie: I śniadania, II śniadania, obiadu i podwieczorku, dla 34 dzieci (+/- 10%) w wieku od 1 do 3 roku życia, uczęszczających do Żłobka Miejskiego przy ulicy Szkolnej 1 w Bobolicach.
2. Wymagany termin realizacji: **od 21.01. 2019 r. do 31.12 2019 r.**
3. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku.
4. Planowana ilość dostaw ma charakter szacunkowy. W zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
5. Zaplanowane godziny dostarczania posiłków:
 - godz. 7:00- śniadanie i II śniadanie;
 - godz. 11:30- obiad (zupa i II danie) i podwieczorek.
6. Zamawiający zastrzega, iż godziny dostarczania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku.
7. Wykonawca w trakcie trwania umowy winien przedkładać do 15-stego dnia każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc wykonania usługi, jadłospis rozpisany na tygodnie. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia. Zamawiający akceptuje przedstawiony jadłospis w ciągu 5 dni roboczych. Ewentualne zmiany w jadłospisie winny być każdorazowo zaakceptowane przez Zamawiającego.
8. Przedłożony jadłospis będzie zawierał skład i wagę posiłków.
9. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
10. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
11. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
 - 1) przygotowywania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.),
 - 2) stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie 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).

- 3) dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw.
 - 4) zatrudnienia personelu posiadającego bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
 - 5) przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku do lat 3, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
 - 6) podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia.
 - 7) przygotowywania posiłków urozmaiconych, z wykluczeniem półproduktów, na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
 - 8) zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci.
12. Na Wykonawcy ciąży obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.
 13. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt odpowiada za stan higieniczny i sanitarny pojemników, w których dostarczane są posiłki w tym za mycie pojemników po wydaniu posiłków.
 14. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości posiłków najpóźniej do godziny 15:00 dnia poprzedniego składając stosowne zamówienie telefonicznie lub mailem.
 15. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego.
 16. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
 17. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku.
 18. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
 19. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
 20. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość

produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, opisu przedmiotu zamówienia oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

21. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
22. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom w tym naczynia do wydawania posiłków.
23. Kody CPV:
 - 55.32.10.00 – 6 – usługi przygotowywania posiłków,
 - 55.52.00.00 – 1 – usługi dostarczania posiłków,
 - 55.32.20.00 – 3 – usługi gotowania posiłków.