

Opis przedmiotu zamówienia:

„Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2022/2023”

Nazwa szkoły - Szkoła Podstawowa im. Stanisława Chojnackiego w Krajkowie
Adres - Krajkowo 8, 09-140 Raciąż
Tel. Kontaktowy - 23 679 91 20
e-mail - spskrajkowo@gmail.com

Określenie przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2022/2023.

1. obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 6-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
2. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w ROZPORZĄDZENIU 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 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.).
3. Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu o godz. 11.20 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby - po

uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni. Uruchomienie dostawy posiłków nastąpi od 19 września 2022 r.

4. Przewidywana liczba uczniów korzystających z obiadów wynosi 15.
5. Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmianom.
6. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
7. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
8. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
9. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
10. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis na adres mailowy szkoły. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny.
11. Wykonawca będzie wywieszał w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego tygodniowy jadłospis.
12. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:

2 danie: posiłek zawierający: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min.200 g, mięso lub rybę – min. 100 g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny – min. 100 g, oraz opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 250 do 300 g, napój (kompot, sok owocowy) – min. 250 ml.
13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dniowym,

- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym, a co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,
 - posiłki typu naleśniki, placki lub pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy w tygodniu,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu) – ważna jest estetyka potraw i posiłków,
 - temperatura dostarczanych posiłków: 65 °C (+/- 3° C).
14. Wykonawca oświadcza, że do wydawania posiłków będzie posługiwał się pracownikami posiadającymi pełne kwalifikacje.
15. Wykonawca zapewni wyposażenie jadalni w talerze, sztućce, kubki jednorazowe.
16. Przechowywanie próbek żywieniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.

DYREKTOR
P. Kasicki
Piotr Kasicki