SAMORZĄDOWY ŻŁOBEK
"Zakątek Malucha" w Łużnej
38-322 ŁUŻNA 723
tel. 18 354 33 90
NIP 7382158820 REGON 384558115

Załącznik Nr 5 do zapytania ofertowego

Istotne Warunki Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest:

Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci będących wychowankami Samorządowego Żłobka „Zakątek Malucha" w Łużnej w roku 2023".

Przedmiot zamówienia obejmuje:

Przygotowanie i dostarczenie szacowanej liczby **17 625** posiłków ogółem w całym okresie wykonywania umowy dla wychowanków **Samorządowego Żłobka „Zakątek Malucha" w Łużnej w tym:**

I śniadanie – szacowana ilość posiłków: 4 700, przewidywana liczba dzieci: 20

II śniadanie – szacowana ilość posiłków: 4 700, przewidywana liczba dzieci: 20

dwudaniowy obiad (zupa + drugie danie) – szacowana ilość posiłków: 4 700, przewidywana liczba dzieci: 20

podwieczorek – szacowana ilość posiłków: 3 525, przewidywana liczba dzieci: 15

Termin realizacji od 01.01.2023 roku do 31.12.2023 roku.

1. Usługa będzie trwała zgodnie ze wskazanymi terminami dla poszczególnych części z wyłączeniem świąt oraz dni ustawowo wolnych od pracy i zgodnie z zawartą z Wykonawcą umową. Dostawa posiłku przeprowadzana będzie pięć razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć). Miejsce i godziny wydania posiłków Wykonawca uzgodni z Zamawiającym.

2. Lista zawierająca liczbę uczniów zostanie przekazana Wykonawcy na dwa dni robocze przed realizacją zamówienia. W przypadku zmiany liczby osób objętych pomocą w postaci posiłku, aktualizacja listy zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej w dniu poprzedzającym przygotowanie i dostawę posiłków w zmienionej liczbie. Listę osób objętych żywieniem sporządza Zamawiający.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dziennej zamawianych posiłków (zmniejszenia lub zwiększenia) w zależności od bieżących potrzeb.

4. Liczba posiłków objęta okresem zamówienia może ulec zmianie co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia i nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych (przygotowanych) posiłków lub podstawą wykonania zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za świadczone usługi będzie się odbywać na podstawie faktycznie przygotowanych i dostarczonych posiłków.

5. Wykonawca zapewni należytą jakość usługi, a w szczególności, że wszystkie dostarczane posiłki wykonywane będą z produktów naturalnych wysokiej jakości, zawsze świeżych i posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszków oraz gotowych półproduktów, z ograniczona ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

6. Obiad powinien być dwudaniowy (zupa + II danie). Posiłki muszą być urozmaicone, dostarczać w odpowiedniej ilości wszystkie podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, a także składniki mineralne i witaminy). Posiłki muszą odpowiadać pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności wymogom żywienia dzieci w wieku szkolnym, przedszkolnym.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dziecka, wskazanych przez Zamawiającego.
8. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.) i norm żywienia oraz zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 59).
9. Wykonawca zobowiązany jest spełniać warunki zgodnie z instrukcją dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz systemem HACCP.
10. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) jadłospis musi być urozmaicony: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie
b) w tygodniu musi być dostarczany, co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówka i raz na dwa tygodnie danie mączne.
c) potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetwarzanych.

d) w jadłospisie muszą przeważać potrawy gotowane pieczone i duszone.

e) do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców w tym także nasion, roślin strączkowych różnego rodzaju, kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

f) zupy muszą być przygotowywane na wywarze warzywno- mięsnym.

g) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

11. Dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu, na własny koszt, z utrzymaniem odpowiedniej temperatury gorących posiłków dla dań z wyjątkiem owoców, jogurtów, surówek i pieczywa (za właściwą wysokość temperatury potraw tj.: zupy co najmniej 75^0 C, drugie danie co najmniej 63^0C, a surówki nie wyżej niż 40^0 C.)
12. Samochód do przewozu posiłków musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno - epidemiologiczne.
13. Naczynia transportowe, w których jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego a pojemniki zamykane szczelnie, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu oraz posiadające właściwości do utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków.
14. Wymaga się przygotowywanie posiłków w miejscach, którymi dysponuje Wykonawca, przystosowanych do przygotowania posiłków z niezbędnym zapleczem.
15. W razie stwierdzenia braków lub niezgodności w dostawie Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłek zgodnie z zamówieniem w ciągu godziny. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł na własny koszt i ryzyko.
16. Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.
17. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań i naczyń itd. higienę produkcji, sposób transportu posiłków.
18. Osoby przygotowujące, dostarczające oraz wydające posiłki winny mieć aktualne badania lekarskie oraz ubranie robocze (fartuch, czepek itp.).
19. Obowiązkiem Wykonawcy jest pobranie i przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia

z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

20. Próbki powinny być przechowywane w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 48 godzin od upływu dnia ich podania. Próbki te powinny być udostępniane organom SANEPIDU na ich żądanie.
21. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPIDu i wynikających ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty i inne kary odpowiada Wykonawca.
22. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczenie do przygotowania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie na prowadzenie cateringu. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w posiadana przez Zamawiającego dokumentację.
23. W przypadku zatrucia pokarmowego posiłkiem dostarczonym przez Wykonawcę, Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wywołane zatruciem koszty leczenia ucznia i osoby dorosłej oraz powstałą z tego tytułu szkodę, a w przypadku pokrycia tych kosztów przez Zamawiającego, Zamawiającemu przysługuje roszczenie zwrotne do Wykonawcy.
24. Wykonawca musi dostarczyć Zamawiającemu jadłospis przedszkola, szkoły na dany tydzień najpóźniej 7 dni przed tygodniem, w którym będą dostarczane posiłki, z podziałem na następujące dane: nazwa dania, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe wyrażone w gramach oraz na każde żądanie Zamawiającego.
25. Zapłata za wykonane usługi nastąpi w następujący sposób:

Zapłata w okresach miesięcznych na podstawie odrębnych faktur VAT przedłożonych przez Wykonawcę wraz z załącznikiem w postaci listy zawierającej liczbę rzeczywiście przygotowanych, dostarczonych i wydanych posiłków z podziałem na jednostki organizacyjne, sporządzoną przez Wykonawcę i zatwierdzoną przez Zamawiającego. Za miesiąc grudzień faktura VAT będzie wystawiona w obrębie miesiąca grudnia z płatnością w miesiącu grudniu.

26. Ceny poszczególnych posiłków przez czas trwania umowy muszą być stałe.
27. Wykonawca usługi, na podstawie kalkulacji własnej, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem tj: uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół itp. z zastrzeżeniem jednak, iż pozostałe osoby nieobjęte niniejszym zamówieniem, wykupujący samodzielnie posiłek otrzymają

posiłek w cenie równej podanej w ofercie oraz taki sam pod względem jakościowym, ilościowym (kaloryczność) oraz w takich samych naczyniach i w tym samym czasie.

28. Oferowana cena jednego posiłku winna uwzględniać wszelkie koszty, w szczególności koszt przygotowania, dostawy, rozładunku, wniesienia i wydania posiłków upoważnionemu pracownikowi szkoły, zapewnienia naczyń jednorazowych oraz odbiór resztek po posiłkach.
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli posiłków.

DYREKTOR
Samorządowego Żłobka
"Zakątek Malucha" w Łużnej
mgr inż. Monika Skrobot

.....
(podpis kierownika Zamawiającego)