

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I KRYTERIA WYBORU

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie prawidłowo zbilansowanych posiłków dla dzieci z Przedszkola Publicznego i Szkoły Podstawowej w Zespole Szkół Publicznych im. Lotników Polskich w Mostach, w celu umożliwienia korzystania z posiłków.

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W ZESPOLE SZKÓŁ PUBLICZNYCH W MOSTACH

1. Przygotowanie posiłków:

- a) Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia 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” - 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r. 1154).
- b) Podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.
- c) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną i odżywczą oraz uwzględnić normy produktów każdej z grup.
- d) Posiłki powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, przygotowywane zgodnie z zasadami żywienia dzieci i młodzieży, smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym.
- e) Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:
 - doboru posiłków
 - barwy
 - smaku i zapachu
 - konsystencji
 - sposobu przyrządzenia potraw.
- f) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z bezpieczeństwem oraz z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz.2021) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52 c ust. 1 ww. ustawy.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

Posiłki muszą być sporządzone i wydane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów, posiłków gotowych, na bazie fast food lub potraw mrożonych. Napoje oprócz kompotu mogą być słodzone tylko miodem.

Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości świeżych, naturalnych, mało lub wcale przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub aromatyzujących.

Potrawy powinny być przede wszystkim gotowane, pieczone lub duszone, smażone dopuszcza się nie częściej jak 1 raz w tygodniu.

Do przygotowania posiłków zaleca się wykorzystywanie tłuszczów roślinnych (jak największe ograniczenie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także warzyw strączkowych, nasion, różnego rodzaju kasz, umiarkowane ilości jaj oraz soli.

Zupy muszą być przygotowywane na naturalnym wywarze warzywno- mięsnym.

Owoce surowe lub suszone muszą być podawane w każdym posiłku, jeżeli nie w formie surowki to w formie świeżo wyciśniętego soku i ogólnodostępne dla każdego dziecka. W tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców.

Ważna jest estetyka podawanych posiłków.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:

Posiłki	Porcja PP	Porcja SP
Śniadania I i II		
Zupa mleczna (owsianka, ryżanka, zacierka)	170g	-
Pieczyno(bułka, chleb, chałka)	33-37g	-
Masło	8g	-
Salata	10g	-
Pomidor, ogórek zielony, papryka czerwona, żółta	12-15g	-
Pomidorki koktajlowe	20g	-
Rzodkiewka	7g	-
Szczypior	2g	-
Wędlina(kiełbasa, szynka, polędwica)	20g	-
Parówki z szynki 100%	50-55g	-
Jajko gotowane	1/2szt	-
Jajecznica ze szczypiorkiem	60g	-
Ser żółty	13g	-
Pasty(z twarogu, serowe, jajeczne, rybne)	20-40g	-
Dżem	9g	-
Ciasto drożdżowe, baton zbożowy	40g	-
Owoce suszone(żurawina, orzechy, migdały)	7g	-
Jogurt, serek wiejski, serek homogenizowany owocowy	150g	-
Mleko, kakao, kawa inka, herbata z cytryna, owocowa sok pomarańczowy, koktajl owocowy własny	150ml	-
Owoce		
Jabłko, gruszka, banan, pomarańcza	1/2szt	1szt
Kiwi, mandarynka	1szt	1szt
Arbuz, truskawki	50-80g	-
Zupy		
Różne	250ml	300ml
II dania		
Kompot truskawkowy, wieloowocowy	150ml	-

Woda z cytryną	-	200ml
Ziemniaki	100g	180g
Kasza jęczmienna, pęczak, gryczana, ryż	90g	150g
Jajko sadzone	1szt	2szt
Podudzie z kurczaka, kotlety, sztuka mięsa, ryba	80g	100g
W sosie: pulpety, sztuka mięsa, gulasz, gołąbki meksykańskie	110g	150g
Spaghetti Napoli, bolognese, makaron z indykiem i szpinakiem, łazanki, ryż z kurczakiem i warzywami	250g	320g
Surówki, warzywa na parze, warzywa gotowane	60-70g	80-90g

g) Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest przedłożyć zamawiającemu przykładowy miesięczny jadłospis.

h) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków z uwzględnieniem diet, jeżeli takie wystąpią w sposób opisany w umowie.

i) Wykonawca bierze na siebie przyjmowanie opłat za wydawane posiłki.

j) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za posiłki wydane dzieciom, które otrzymały dofinansowanie z OPS.

k) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jadłospisu, technologii i jakości produkcji.

2. Liczba posiłków:

PRZEDSZKOLE PUBLICZNE:

Żywnienie dla 75 dzieci:

I śniadanie – średnio rocznie 75 szt./dziennie – łącznie 16 500 śniadań

II śniadanie – średnio rocznie 75 szt./dziennie – łącznie 16 500 II śniadań

I danie zupa – średnio rocznie 75 szt./dziennie – łącznie 16 500 zup

II danie obiadowe – średnio rocznie 65 szt./ dziennie – łącznie 14 300 II dań

SZKOŁA PODSTAWOWA:

Średnio 85 uczniów korzystających z dożywiania:

Zupa – średnio rocznie 7 szt./dziennie – łącznie 1 386 zup

II danie – średnio rocznie 58 szt./dziennie – łącznie 11 484 II dań

Zestaw obiadowy - średnio rocznie 20 szt./dziennie - łącznie 3 960 zestawów obiadowych.

Podane ilości są wartościami szacunkowymi.

Uwaga!

Przedszkole jest placówką nieferyjną.

Liczba posiłków jest znacznie niższa w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocnych, ferii zimowych oraz w miesiącu lipcu, kiedy przedszkole ma dyżur wakacyjny.

W miesiącu sierpniu przedszkole jest nieczynne.

W szkole w okresie ferii zimowych i wakacji letnich nie prowadzi się dożywiania uczniów.

3. Termin i czas wydawania lub dostarczania posiłków:

Termin: od dnia podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż 1 lipca 2021 r.) do dnia 31 sierpnia 2024 roku, za wyjątkiem:

- a) w przedszkolu ustawowych dni wolnych od pracy, o których mowa w ustawie z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1920) oraz miesiąca sierpnia,
- b) w szkole podstawowej ustawowych dni wolnych od pracy, o których mowa w ustawie z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1920) oraz dni o których mowa w § 3 ust. 1 i § 5 ust. 1 pkt 1, ust. 2 pkt 1 lit a, pkt 2-3, ust. 5 rozporządzenia MEN z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1603 ze zm.)

Czas: Posiłki wydawane są przez wykonawcę w następujących godzinach :

PRZEDSZKOLE:

- a) godz. 8.15 śniadanie
- b) godz. 10.15 II śniadanie
- c) godz. 12.15 zupa
- d) godz. 14.15 II danie

SZKOŁA PODSTAWOWA:

godz. 11.30 - zestaw obiadowy: zupa i II danie.

Wariant 1

(dzierżawa kuchni i przygotowywanie posiłków na miejscu)

I. PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE POSIŁKÓW:

Wykonawca dzierżawi pomieszczenia kuchenne wraz z zapleczem magazynowym znajdujące się w budynku Przedszkola Publicznego Mosty 49 b, wchodzącym w skład Zespołu Szkół Publicznych w Mostach. Wykaz dzierżawionych pomieszczeń oraz zestawienie sprzętu dzierżawionego stanowi załącznik nr 1. W ramach zamówienia wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla dzieci w wieku 3-6 lat zapewniające 75 % dziennego zapotrzebowania energetycznego dzieci tj. 1050kcal (75 % średniej ważonej z 1400 kcal).

W kuchni w przedszkolu Wykonawca przygotowuje w całości lub częściowo posiłki dla dzieci przedszkolnych i uczniów szkoły podstawowej. Dla dzieci przedszkolnych posiłki Wykonawca wydaje z kuchni woźnym oddziałowym, które rozwożą je wózkiem do sal przedszkolnych. Posiłki podawane są na zastawie ceramicznej będącej na stanie przedszkola.

Śniadanie i II śniadanie (w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji) wydawane są dla każdej grupy na półmiskach lub wazach (dot. zupy mlecznej), umożliwiając dzieciom samodzielne komponowanie posiłku z przygotowanych składników bądź nalanie zupy mlecznej.

Zupa (w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji) wydawana jest dla każdej grupy dzieci w przykrytym naczyniu dla każdej grupy.

II danie serwowane jest w odpowiednich porcjach na talerzach dla każdego dziecka.

Woźne oddziałowe pobierają z kuchni potrzebne słućce i naczynia do podania posiłku dzieciom. Po zakończonym posiłku naczynia odwożone są wózkami do zmywalni naczyń przez woźne oddziałowe. Proces mycia i wyparzania wszystkich naczyń należy do obowiązków Wykonawcy.

Wykonawca, w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie dzieci zapewnia tzw. suchy prowiant w przypadku wyjazdu na wycieczkę oraz innej organizacji ramowego rozkładu dnia w przedszkolu, o czym będzie informowany na co najmniej trzy dni wcześniej. W sytuacji, o której mowa wyżej, suchy prowiant zastąpi któryś z posiłków bądź wszystkie posiłki w danym dniu.

Wykonawca zapewnia dzieciom w przedszkolu całodzienny dostęp do niegazowanej wody wraz z zastawą do serwowania.

W budynku szkoły podstawowej udostępnione będzie Wynajmującemu pomieszczenie do wydawania i zmywania naczyń z okienkiem do wydawania i zwrotu naczyń, wyposażone w słućce oraz zastawę do serwowania posiłków, zmywarkę z funkcją wyparzania, zlew, stoły pomocnicze.

Dla uczniów szkoły podstawowej Wykonawca zapewnia zestaw obiadowy: zupa i drugie danie lub zadeklarowane przez chętnych jedno z tych dań. Przygotowanie tych posiłków odbywa się w kuchni w budynku przedszkola. Wykonawca transportuje obiad do szkoły i wydaje posiłki uczniom na przerwie obiadowej o 11.30.

Zupa (w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji) podawana jest przez wykonawcę w wazach do samodzielnego nalewania przez dzieci.

II danie wydawane jest przez Wykonawcę przez okienko podawcze w odpowiednich porcjach dla każdego ucznia lub pracownika szkoły.

Po skończonym posiłku dzieci oddają naczynia do okienka podawczego. Naczynia odbierane są przez Wykonawcę. Zadaniem Wykonawcy jest zmywanie i dezynfekowanie użytych naczyń po zakończonym posiłku w zmywalni naczyń i utrzymanie tego pomieszczenia w należytej czystości. Zadaniem Wykonawcy jest też sprzątnięcie stołów w jadalni. Opiekę na dziećmi spożywającymi posiłek w jadalni sprawuje pracownik szkoły.

Posiłki przeznaczone dla uczniów Wykonawca dostarczy do szkoły w pojemnikach zbiorczych utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku oraz przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadają atest). Wykonawca dba o czystość pojemników.

Wariant 2

(catering)

I. PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE POSIŁKÓW

Wykonawca przygotowuje jedzenie poza siedzibą Zamawiającego i dostarcza je w pojemnikach zbiorczych utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku oraz przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest). Posiłki podawane będą dzieciom na zastawie ceramicznej będącej na stanie szkoły i przedszkola. Wykonawca ponosi wszelkie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków oraz usunięcia z terenu wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt.

Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć pojemniki zbiorcze z żywnością bezpośrednio do miejsca ich dystrybucji.

Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystających ze stołówki w tym zapewnienie osoby wydającej posiłki z kuchni przedszkolnej lub pomieszczenia w szkole.

Dla dzieci przedszkolnych posiłki Wykonawca wydaje z kuchni woźnym oddziałowym, które rozwożą je wózkami do sal przedszkolnych. Posiłki podawane są na zastawie ceramicznej będącej na stanie przedszkola.

Śniadanie i II śniadanie (w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji) wydawane są dla każdej grupy na półmiskach lub (dot. zupy mlecznej), umożliwiając dzieciom samodzielne komponowanie posiłku z przygotowanych składników bądź nalanie zupy mlecznej.

Zupa (w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji) wydawana jest dla każdej grupy dzieci w przykrytym naczyniu.

II danie serwowane jest w odpowiednich porcjach na talerzach dla każdego dziecka.

Woźne oddziałowe pobierają z kuchni potrzebne sztucze i naczynia do podania posiłku dzieciom. Po zakończonym każdym posiłku naczynia odwożone są wózkami do zmywalni naczyń przez woźne oddziałowe. Proces mycia i wyparzania wszystkich naczyń należy do obowiązków Wykonawcy.

Wykonawca, w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie dzieci zapewnia tzw. suchy prowiant w przypadku wyjazdu na wycieczkę oraz innej organizacji ramowego rozkładu dnia w przedszkolu, o czym będzie informowany na co najmniej trzy dni wcześniej. W sytuacji, o której mowa wyżej, suchy prowiant zastąpi któryś z posiłków bądź wszystkie posiłki w danym dniu.

W budynku szkoły podstawowej udostępnione będzie Wykonawcy pomieszczenie do wydawania i zmywania naczyń z okienkiem do wydawania i zwrotu naczyń, wyposażone w sztucze oraz zastawę do serwowania posiłków, zmywarkę z funkcją wyparzania, zlew, stoły pomocnicze.

Dla uczniów szkoły podstawowej Wykonawca zapewnia zestaw obiadowy: zupa i drugie danie lub zadeklarowane przez chętnych jedno z tych dań. Wykonawca transportuje obiad do szkoły i wydaje posiłki uczniom na przerwie obiadowej o 11.30.

Zupa (w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji) podawana jest przez Wykonawcę w wazach do samodzielnego nalewania przez dzieci.

II danie wydawane jest przez Wykonawcę przez okienko podawcze w odpowiednich porcjach dla każdego ucznia lub pracownika szkoły.

Po skończonym posiłku dzieci oddają naczynia do okienka podawczego. Naczynia odbierane są przez Wykonawcę. Zadaniem Wykonawcy jest zmywanie i dezynfekowanie użytych naczyń po zakończonym posiłku w zmywalni naczyń i utrzymanie tego pomieszczenia w należytej czystości. Zadaniem Wykonawcy jest też sprzątnięcie stołów w jadalni. Opiekę na dziećmi spożywającymi posiłki w jadalni sprawuje pracownik szkoły.

Posiłki przeznaczone dla uczniów Wykonawca dostarczy do szkoły w pojemnikach zbiorczych utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku oraz przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadają atest). Wykonawca dba o czystość pojemników.

Opiekę na dziećmi sprawują pracownicy pedagogiczni i obsługi.

Po dystrybucji posiłków na porcje Wykonawca zobowiązany jest do odbioru brudnych pojemników zbiorczych na własny koszt i odpowiedzialność. Ich mycie i dezynfekcja odbywać

się będzie w kuchni należącej do Wykonawcy. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu i szkole.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatur dostarczanych posiłków:

- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C),
- II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, o których mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020, poz. 2021)
- b) przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia
- c) świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,
- d) uwzględniania przy planowaniu posiłków zalecanej wartości energetycznej oraz uwzględniania normy produktów każdej z grup.

Transport posiłków :

Dostawa przygotowanych posiłków z przeznaczeniem dla dzieci przedszkolnych i uczniów szkoły podstawowej, odbywać się będzie samochodem posiadającym aktualne zaświadczenie z Sanepidu, dopuszczające samochód do przewozu posiłków, na koszt Wykonawcy.

II. KRYTERIA WYBORU I SPOSÓB OCENY OFERT ORAZ UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

- a) Kryterium nr 1 – Koszty posiłku – wartość kryterium 70% (1% = 1 punkt),
- b) Kryterium nr 2 – Dzierżawa pomieszczeń kuchennych z wyposażeniem
– wartość kryterium 20% (1% = 1 punkt),
- c) Kryterium nr 3- Wysokość czynszu - wartość kryterium 10% (1%=1 punkt)

a) Koszty posiłku (maksymalna wartość nominalna zobowiązania) – znaczenie 70%

$$P = (K_N / K_{OB}) \times 70$$

gdzie:

P – kryterium koszty posiłku

K_N – najniższe zaoferowane koszty, spośród wszystkich ofert nie podlegających odrzuceniu

K_{OB} – koszty zaoferowane w ofercie badanej

b) Dzierżawa pomieszczeń kuchennych z wyposażeniem (maksymalna wartość nominalna zobowiązania) – znaczenie 20%

$$D = T \times 20$$

gdzie:

D – kryterium dzierżawa pomieszczeń kuchennych z wyposażeniem

T – oświadczenie Wykonawcy o dzierżawie pomieszczeń kuchennych: T=1; brak oświadczenia Wykonawcy o dzierżawie pomieszczeń stołówek: T=0

c) Wysokość czynszu (maksymalna wartość zobowiązania)- znaczenie 10%

$$C=(C_n/C_{ob})\times 10$$

gdzie:

C- kryterium wysokość czynszu

C_n- najwyższy zaoferowany czynsz, spośród wszystkich ofert nie podlegających odrzuceniu

C_{ob}- czynsz zaoferowany w ofercie badanej

Obliczenia punktów będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Łączna ilość punktów oferty stanowi sumę ilości punktów przyznanych w dwóch kryteriach. Oferta, która uzyska największą liczbę punktów zostanie wybrana jako najkorzystniejsza. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze.

Maksymalna łączna liczba punktów jaką może uzyskać Wykonawca wynosi – 100 pkt.