



Rir.271.7.2020

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu

WYKONAWCA:

--

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

--

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

na realizację usługi w zakresie zakupu całodziennego wyżywienia dla 18 dzieci będących pod opieką Klubu Malucha w ramach realizacji projektu pn. „Pod Malinową Chmurką” – utworzenie miejsca opieki nad dzieckiem do lat 3 w Dobrzyniewie Dużym, nr UDA-RPPD.02.02.00-20-0160/19-00

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup całodziennego wyżywienia dla **18 dzieci** będących pod opieką Klubu Malucha w ramach realizacji projektu pn. „Pod Malinową Chmurką” – utworzenie miejsca opieki nad dzieckiem do lat 3 w Dobrzyniewie Dużym, nr UDA-RPPD.02.02.00-20-0160/19-00, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020, w okresie od **01.03.2020 r. – 31.12.2021 r.** - nie więcej niż **7 920 osobodni** wyżywienia (całodziennie wyżywienie składa się następujących posiłków: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek)

2. Wymagania Zamawiającego w odniesieniu do przedmiotowej usługi:

- a) usługa dotyczyć będzie maksymalnie **18 dzieci w wieku od 1 do 3 lat**, uczęszczających do Klubu Malucha „Pod Malinową Chmurką” w Dobrzyniewie Dużym, ul. Szkolna 14, 16-002 Dobrzyniewo Duże, prowadzonego przez Gminę Dobrzyniewo Duże, ul. Białostocka 25, 16-002 Dobrzyniewo Duże.
- b) całodniowe wyżywienie powinno składać się z:
 - śniadania - zbilansowany posiłek obejmujący: zupę mleczną, kanapki: warzywa, produkty pełnoziarniste, ciemne pieczywo, płatki owsiane jaglane, z owocami, mleko (w tym mleko roślinne), herbata, kakao, miód, wędliny (typu szynka, polędwica, mięsa pieczone), jajka, masło, sery; przygotowane zgodnie z zasadą kolorowego talerza: dużo warzyw do wyboru dla dziecka: papryka, sałata, ogórek, pomidor, szczypior;
 - II śniadania - w postaci jogurtu, suszonych owoców, orzechów, świeżych warzyw, świeżych owoców, soków owocowych;
 - obiadu (zupa i II danie) - zbilansowany posiłek obejmujący: zupę ze świeżych warzyw, roślin strączkowych; II danie - mięsa pieczone, duszone (wołowina, wieprzowina, drób), ryby, kasze pełnoziarniste, ziemniaki, makarony pełnoziarniste, ryż, duże ilości warzyw, olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia.
 - podwieczorku - zbilansowany posiłek obejmujący: budyń, kasza manna z sokiem malinowym, serek waniliowy lub owocowy, deser owocowy, drożdżówka, chałka, biszkopty, herbatniki, sok owocowy, kakao itp.



- c) posiłki Wykonawca dostarczać będzie na adres Zamawiającego, tj. ul. Szkolna 14 w Dobrzyniewie Dużym, sala nr 34 własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw; godziny dostarczania posiłków: śniadania i II śniadania - do godz. 7.30, obiad – do godz. 10:00 i podwieczorek - do godz. 12.30.
3. Podana liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
 4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków według frekwencji dzieci.
 5. **Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 15:00 w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostawy.**
 6. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy Klubu, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 7. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych (w tym rezygnacja rodziców) nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.
 8. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
 9. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
 10. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
 11. Wykonawca dostarczać będzie 15 – dniowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10:00 (**Załącznik nr 6 do Ogłoszenia**). Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku – do wiadomości Zamawiającego.
 12. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez Zamawiającego. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy
 13. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 15 dni.
 14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
 15. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.
 16. Przestrzegane będą przepisy: rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych; rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (...).
 17. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
 18. Posiłki muszą spełniać warunki ilościowe i rodzajowe dostosowane do wieku dzieci.
 19. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, dostosowany do wieku dzieci; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w przeciągu 15 dni,
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym, dopuszcza się raz w tygodniu potrawę jarską;



- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno – mięsny;
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków,
 - stosowanie zasady kolorowego talerza (do każdego posiłku warzywa i owoce),
 - uwzględnienie diet dzieci typu np. bezmleczna, bezglutenowa, bezcukrowa i inne alergie pokarmowe,
 - zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci w wieku od 1 do 3 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrożonek warzywno-owocowych).
 - nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
20. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
 22. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 23. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
 24. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 25. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być odbierane tego samego dnia po wydaniu posiłków, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
 26. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Klubie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
 27. **Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztuce).**
 28. **Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z wyżywienia.**
 29. **Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny posiłku.**
 30. **Wykonawca zobowiązany jest do odbioru termosów wraz z ich dokładnym umyciem i wyparzeniem własnym transportem tego samego dnia po wydaniu posiłków dzieciom. Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków. W tym celu dostarczy odpowiednią ilość i wielkość pojemników. Odbiór resztek będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.**



31. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
32. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach określonych w Ogłoszeniu i projekcie umowy stanowiącym **Załącznik nr 5 do Ogłoszenia**