



Projekt pn. "SATURN – Czeladzka Planeta Rozwoju" współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020

ZP.1.U.MOPS.2020.EFS
Załącznik nr 5 do WZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu do Placówki Wsparcia Dziennego „Planeta Saturn” posiłków gotowych do spożycia w formie podwieczorku dla maksymalnie 25 dzieci w wieku szkolnym.

Kod CPV: 55 32 10 00 - 6 - Usługa przygotowywania posiłków
55 52 00 00 - 1 - Usługa dostarczania posiłków

1. Wykonawca sporządza podwieczorek z własnych produktów i surowców.
2. Wykonawca dostarcza podwieczorek pod wskazany adres własnym środkiem transportu i przekazuje go opiekunowi placówki. Wydawanie podwieczorku należy do obowiązków Zamawiającego.
3. Podwieczorek będzie przygotowywany ściśle wg załączonego jadłospisu (Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia). Jadłospis powtarza się cyklicznie, w kolejności ustalonej w ww. załączniku (kolejno od poz.1 do 15) do końca realizacji zamówienia. W razie wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca przygotowuje tzw.: "suchy prowiant" zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub za pomocą środków komunikacji elektronicznej (e-mail) z wyprzedzeniem 3 dni roboczych.
4. Zamówienie wykonane zostanie w następujący sposób: od poniedziałku do piątku w godzinach od 12:00 do 13:00 (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych ustalonych przez Zamawiającego) dla maksymalnie 25 dzieci (maksymalnie 6.850 podwieczorków = 274 dni x 25 dzieci). W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji pracy placówki, dostawa podwieczorków odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Z podwieczorków korzystają dzieci w wieku szkolnym.

5. Miejsce dowożenia podwieczorków	Ilość osób max.	Godziny dowożenia podwieczorków	Dni dowożenia podwieczorków w dni robocze
Placówka Wsparcia Dziennego 41-250 Czeladź ul. Alfreda Biedermanna 2	25	od 12:00 do 13:00	od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych ustalonych przez Zamawiającego)



Projekt pn. "SATURN – Czeladzka Planeta Rozwoju" współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020

6. Wykonawca zapewnia niezbędne talarze i sztuce. Akceptowane są opakowania biodegradowalne, papierowe, drewniane i wielokrotnego użytku. Odbiór opakowań termicznych wielokrotnego użytku przez Wykonawcę będzie możliwy dnia następnego lub tego samego dnia, kiedy zostały doręczone w nich posiłki w godzinach od 16:30 do 17:00.

7. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić zestawienie dostarczonych posiłków dla każdego dnia i przedkładać go każdorazowo do podpisu osobie upoważnionej ze strony Zamawiającego w każdym dniu dostawy. Zestawienie musi zawierać m. in: potwierdzenie daty, godziny, ilości posiłków oraz ich zgodności pod względem jakości z załącznikiem nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia tj. Jadłospis. Wykonawca sporządza na koniec każdego miesiąca zestawienie zbiorcze obejmujące ilość dostarczonych w danym miesiącu podwieczorków. Zamawiający poniesie odpłatność (zapłaci) tylko za faktycznie dostarczoną liczbę posiłków.

8. Wymienione powyżej ilości podwieczorków należy traktować jako ilości szacunkowe, które mogą ulegać weryfikacji wyłącznie przez Zamawiającego. Zamawiający zaznacza, że wskazana liczba podwieczorków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista dzienna liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w placówce.

9. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszania ilości dostarczanych podwieczorków. Wykonawca nie może wносить jakichkolwiek roszczeń, co do ilości zamawianych przez Zamawiającego podwieczorków w toku realizacji umowy. O zmniejszonej liczbie podwieczorków w danym dniu Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym dzień dostawy, maksymalnie do godziny 16:00 telefonicznie lub w formie elektronicznej (e-mail).

10. W szczególnych przypadkach, po wcześniej uzyskanej zgodzie Zamawiającego istnieje możliwość zmiany kolejności dostarczania posiłków, jednak tak aby nie były one powtarzalne.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do otrzymywania 3 różnych porcji owoców w tygodniu i 2 różnych porcji warzyw. Dany owoc czy warzywo nie może się powtarzać w ciągu jednego tygodnia.

12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca zobowiązuje się przy wykonywaniu umowy do przestrzegania zapisów prawnych i obowiązujących norm w zakresie przechowywania, przygotowywania i transportu artykułów spożywczych, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2019 r. poz.1252 z późn. zm.)

13. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: potrawy powinny być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało



Projekt pn. "SATURN – Czeladzka Planeta Rozwoju" współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020

przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

14. Do przygotowania posiłku należy zastosować: produkty zbożowe; warzywa i owoce, surowe lub nisko przetworzone, o niskiej zawartości cukrów i substancji słodzących. Zamawiający zabrania używania produktów z zawartością syropu glukozowego, syropu glukozowo - fruktozowego, aspartamu oraz innych szkodliwych słodzików dodawanych do żywności.

15. Posiłki dostarczane będą samochodem przystosowanym do przewozu żywności przez osobę posiadającą odpowiednie pozwolenie sanepidu. Pojazd, którym przewożone są posiłki dla dzieci jest zgłoszony do sanepidu i ma wydaną odpowiednią zgodę.

16. Posiłki ciepłe mają być dostarczane w pojemnikach utrzymujących ich temperaturę (65 stopni) i gotowe do spożycia po ich dostarczeniu.

17. Posiłki, które nie będą wymagały podtrzymywania temperatury będą zapakowane i poporcjowane dla każdego dziecka osobno.

18. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków we własnym zakresie.

19. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).

20. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

21. W przypadku nieprzygotowania podwieczorku lub jego części z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo zakupu podwieczorków lub jego części u innego Wykonawcy, a kosztami zakupu w całości obciąży Wykonawcę. Wysokość kosztów podwieczorków może wtedy przekroczyć ustaloną cenę wyżywienia na 1 osobę.

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli podwieczorków. Z kontroli sporządzany jest protokół w dwóch egzemplarzach po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

23. Wykonawca jest zobowiązany przez cały czas trwania umowy do posiadania aktualnej Decyzji Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem tj. produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu oraz prowadzenia usług cateringowych. (Decyzja musi dotyczyć miejsca produkcji posiłków objętych niniejszym zamówieniem). Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli ważności ww. dokumentu przez cały czas trwania umowy.



Projekt pn. "SATURN – Czeladzka Planeta Rozwoju" współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020

Załącznik nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia

JADŁOSPIS

Lp.	Rodzaj posiłku	Gramatura minimum	
1.	Bułka wieloziarnista z masłem i serem. Bułka wieloziarnista. Ser żółty (2 plastry) Masło Dowolne owoce/warzywa.	70g 25g 10g 150g	
2.	Serek waniliowy homogenizowany. Słodka bułka typu chałka. Migdały.	200g 60g 30g	
3.	Bułka wieloziarnista. Masło o zawartości min. 82% tłuszczu Parówki z indyka min. 93% mięsa (2 sztuki) Dowolne owoce/ warzywa.	70g 10g 100g 150g	
4.	Wafle ryżowe lub kukurydziane z masłem orzechowym (min. 94% orzechów). Wafle ryżowe/ kukurydziane (3 sztuki) Masło orzechowe Sok pomarańczowy 100% (nie z koncentratu)	30g 30g 200ml	
5.	Pizza margharita - kawałek. Dowolne owoce/warzywa.	150g 150g	
6.	Naleśniki z dżemem truskawkowym niskosłodzonym. (2 sztuki) Sok pomarańczowy 100%, nie z koncentratu.	180g 200ml	
7.	Jajka na twardo 2 sztuki z chowu ekologicznego albo z wolnego wybiegu (oznaczenie cyfra 0 albo 1). Bułka pszenna. Masło Dowolne owoce/ warzywa	112g 50g 10g 150g	
8.	Jogurt typu greckiego naturalny. Orzechy włoskie Płatki Owsiane Górskie.	150g 30g 30g	



Projekt pn. "SATURN – Czeladzka Planeta Rozwoju" współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020

	Dowolne owoce/warzywa.	150g	
9.	Racuchy z jabłkami i cukrem pudrem (3 sztuki). Dowolne owoce/warzywa.	200g 150g	
10.	Bułka wieloziarnista z pastą twarogową. -bułka wieloziarnista -masło z zawartością min. 82% tł. mlecz. -biały ser tłusty -jogurt naturalny -sól, pieprz (szczypta) Dowolne owoce/warzywa	110g 70g 10g 25g 5g 115g	
11.	Jagodzianka ze świeżymi/ mrożonymi jagodami. Kakao -mleko -3 łyżeczki kakao naturalnego o zawartości kakao min. 70 proc. Orzechy nerkowca Dowolne owoce/warzywa	120g 200ml 15g 30g 150g	
12.	Naleśniki z białym twarogiem na słodko (2 sztuki). Naleśniki Ser Dowolne owoce/ Warzywa.	250 g 100g 25g 150g	
13.	Płatki śniadaniowe czekoladowe z mlekiem. (np. płatki Lubella) mleko płatki czekoladowe Orzechy włoskie. Dowolne owoce/warzywa	100g 180ml 50g 30g 150g	
14.	Krokiety z mięsem. (2 sztuki)	200g	
15.	Jogurt typu greckiego z truskawkami. Bułka wieloziarnista. Masło Dowolne owoce/warzywa	180g 70g 10g 150g	



Projekt pn. "SATURN – Czeladzka Planeta Rozwoju" współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020

SUCHY PROWIANT :			
1.	Bułka wieloziarnista z masłem i serem. Bułka wieloziarnista z wędliną z piersi indyka. (min. 93 proc. mięsa)	70g x2	
	Bułka wieloziarnista. Ser żółty (2 plastry) Masło Wędlina z piersi indyka	min. 25g 10g x2 min.25g	
	Dowolne owoce/warzywa.	150g	
	Soczek pomarańczowy lub jabłkowy w kartoniku. 100%, nie z koncentratu.	200ml	
	Woda niegazowana	500ml	
2.	Drożdżówka z serem.	120g	
	Dowolne owoce/warzywa.	150g	
	Soczek pomarańczowy lub jabłkowy w kartoniku. 100%, nie z koncentratu.	200ml	
	Woda niegazowana	500ml	

UWAGA:

Dowolny owoc :

truskawki, arbuzy, nektarynki, jagody borówki,
banany, jabłka, winogrona, pomarańcze, mandarynki, kiwi, brzoskwinia.

Dowolne Warzywa :

mini marchewki, pomidorki koktajlowe, ogórki zwykłe, ogórki kiszane, rzodkiewki.