PRZEDSZKOLE SAMORZĄDOWE Nr 20
15-560 Białystok, ul. Sowiańska 40
tel. 085 74-33-176
REG. 200406055 NIP 966-205-35-69

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu – na potrzeby Przedszkola Samorządowego nr 20 w Białymstoku - gorącego obiadu dwudaniowy z kompotem.

Wszystkie posiłki realizowane w ramach przedmiotowego postępowania muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.

Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem.

Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć ok 40 - 46 obiadów
- w roku szkolnym 2024/2025 należy dostarczyć od ok 9 080 (tj. 40 obiadów x 227 dni) do 10 442 obiadów (tj. 46 obiadów x 227 dni).

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w zależności od faktycznie zgłoszonego zapotrzebowania.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8.00 w dniu dostawy obiadów. Zgłoszenie będzie dokonywane przez osobę upoważnioną telefonicznie.

Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia wejścia w życie umowy, w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji 1-en m-c i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć.

Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze złożonym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego 2 tygodniowym jadłospisem, który będzie realizowany od dnia wejścia w życie umowy.

Obiad musi spełniać następujące warunki:

Posiłki winny być wykonywane z naturalnych produktów z gwarancją świeżości artykułów i produktów, bez użycia produktów typu instant. Wyklucza się możliwość wykorzystania produktów zawierających mięso oddzielone mechanicznie (MOM) np.: parówki, mortadele.

Jadłospis musi być urozmaicony – rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie.

Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane ze 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.

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z normami HACCP.

Ponadto obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Wykonawca zapewni dowóz obiadów pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy w szczególności dopuszczonym do przewożenia posiłków, transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami oraz gwarantować wysoką jakość przewożonych potraw.

Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń przedszkola, załadunek i rozładunek wszystkich dostaw realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki przedszkolnej.

W ofercie proszę podać gramaturę i kaloryczność na przykładzie dekadowego jadłospisu.

Dyrektor
Przedszkola Samorządowego Nr 20
mgr Beata Laskowska