

OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
UL. KOŚCIUSZKI 77/4
66-540 STARE KUROWO
tel. 95 781 95 78 fax 95 781 95 82 e-mail opskurowo@interia.pl

Załącznik nr 1
do umowy nr/2012
z dnia2012 r.

Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest catering - przygotowanie i dowóz posiłków do przedszkola oraz szkół prowadzonych przez Gminę Stare Kurowo, tj. Przedszkole Komunalne w Starym Kurowie, Szkoła Podstawowa w Starym Kurowie, Gimnazjum w Starym Kurowie, Szkoła Podstawowa w Nowym Kurowie w roku szkolnym 2012/2013 zgodnie z wymogami ustawy dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z póź. zm.) oraz ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), Rozporządzenia z Ministra Zdrowia dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r.Nr 80, poz. 545 ze zm.)

Szacunkowa ilość posiłków: 105 posiłków dziennie. 2012 r. 8.715 posiłków, 2013 r. 11.865posiłków
Przedszkole Komunalne w Starym Kurowie – 18 posiłków dziennie/ śniadanie + zupa/drugie danie przeminnie

Szkoła Podstawowa w Starym Kurowie – 41 posiłków dziennie /zupa/drugie danie przemienne

Gimnazjum w Starym Kurowie – 14 posiłków dziennie /zupa/drugie danie przemienne

Szkoła Podstawowa w Nowym Kurowie – 32 posiłki dziennie /zupa/drugie danie przemienne

Ilość posiłków została określona szacunkowo na podstawie danych z roku szkolnego 2011/2012. Ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci. Zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 09.00 każdego dnia, z możliwością korekty do godz. 09.30. Informację odnośnie ilości żywionych w danym dniu Zamawiający zobowiązuje się przekazać drogą telefoniczną lub faksem. Faktyczna i ostateczna wielkość zamówienia uzależniona będzie od rzeczywistej liczby zamówionych oraz dostarczonych posiłków. Z uwagi na powyższe, Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania w pełni ilości posiłków będących przedmiotem zamówienia.

Okres i sposób świadczenia usługi: rok szkolny 2012/2013 tj. Przedszkole od 03.09.2012r. do 31.07.2013r., Szkoły od 04.09.2012 r. do 27.06.2013 r. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, w których przedszkole lub szkoły są zamknięte.

Posiłki dostarczane w godzinach: Przedszkole: śniadanie 8:30, zupa/drugie danie 11:30, szkoły w godzinach 10:30 -13.00 (przerwy między lekcjami) – indywidualnie ustalane z Dyrektorami Szkół i Przedszkola. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin dowiezienia posiłków.

Schematyczny, sugerowany przez Zamawiającego schemat posiłków

Rodzaj posiłków:

a) śniadania

rodzaj dania

- bułka, masło, wędlina, ser żółty, pomidor lub ogórek, herbata
- zupa mleczna, bułka, masło, dżem, herbata
- bułka, masło, twarożek na słodko, wędlina, pomidor lub ogórek, herbata
- chleb-2 kromki, masło, jajo gotowane, wędlina, pomidor lub ogórek, herbata
- bułka, masło, twarożek z warzywami, wędlina, herbata
- bułka, masło, ser żółty, dżem, kakao

Pieczyno, ser żółty, wędliny należy przywozić pokrojone

b) dwa razy w tygodniu – obiad drugodaniowy mięsny

rodzaj dania

- udko kurczaka + ziemniaki + jarzyny gotowane + kompot
- kotlet mielony + ziemniaki + surówka z buraczków + kompot
- gulasz wieprzowy + kasza + ogórek kiszony + kompot
- kotlet schabowy + ziemniaki + surówka + kompot
- pieczeń wieprzowa + ziemniaki + surówka + kompot
- filet drobiowy + ziemniaki + surówka + kompot
- kielbasa zasmażana + ziemniaki + surówka + kompot

c) raz w tygodniu – obiad drugodaniowy

rodzaj dania

- naleśniki z dżemem lub serem + kompot + owoc (jabłko, banan)
- racuchy z jabłkami z cukrem pudrem + kompot + jogurt
- pierogi ruskie lub z owocami + kompot + jogurt
- placki ziemniaczane z cukrem + kompot + budyń
- makaron z sosem warzywno-mięsny lub owocowy + kompot + owoc (jabłko lub banan)
- filet rybny + ziemniaki + surówka + kompot

d) dwa razy w tygodniu posilek – zupa + pieczywo

rodzaj dania

- pomidorowa z ryżem lub makaronem + jogurt
- jarzynowa zabiłana + pieczywo + owoc + (jabłko, banan)
- fasolowa + pieczywo + owoc (jabłko lub banan)
- żurek z ziemniakami, jajkiem i kielbasą + pieczywo (jabłko, banan)
- rosół z makaronem + mięso drobiowe gotowane + jogurt
- pieczarkowa + pieczywo
- barszcz ukraiński + pieczywo
- ogórkowa zabiłana + pieczywo + jogurt

Gramatura posilku

- ziemniaki, kasza, makaron, ryż, budyń 200g.
- mięso, ryba, kielbasa 100 g.
- surówka lub jarzyny gotowane 100 g.
- naleśniki, pierogi, racuchy, placki ziemniaczane 300g.
- zupa 450 g.
- kompot lub sok z wodą – 200 g.

Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu 2 tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego posilku.

Jadłospis dostarczany jest do przedszkola, szkół i do Ośrodka Pomocy Społecznej w Starym Kurowie najpóźniej do ostatniego dnia poprzedniego miesiąca na następny miesiąc. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.

Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Posiłki dla dzieci przedszkolnych powinny być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy w jakiej są podawane do wieku dzieci. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych.

Dowożone posiłki winny być dostarczane własnym transportem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw do punktów wydawania posiłków w przedszkolu i poszczególnych szkołach. Posiłki będą wydawane w naczyniach dostarczanych przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru codziennie termosów po posiłku, brudnych naczyń oraz odpadów/nieczystości. Odbiór ustalany indywidualnie z Dyrektorami poszczególnych szkół i przedszkola.

Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (t. j. Dz. U. z 2007r., Nr 39, poz. 251 z późn. zm.). Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007, Nr 80, poz. 545

Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków. Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP.

Wykonawca będzie odbierał od Zamawiającego brudne naczynia po posiłkach raz dziennie z zastrzeżeniem, że czas przechowywania odpadów u Zamawiającego nie może być dłuższy niż 24 godziny. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (t. j. Dz. U. z 2007r., Nr 39, poz. 251 z późn. zm.).

Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007, Nr 80, poz. 545).

Koszty dowozu posiłków obciążają Wykonawcę.

Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków.

Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP.