

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ 2

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywieniowych polegających na przygotowywaniu lub dostarczaniu posiłków całodziennych (śniadanie, obiad, kolacja) w Ośrodku Edukacji Przyrodniczej w Chalinie, Chalin 1A, 64-410 Sieraków, pow. międzychodzki.

Usługę należy wykonać zgodnie z poniższymi wytycznymi:

1. Posiłki wydawane będą w ramach pobytów grupowych dzieci i młodzieży wraz z opiekunami (tzw. Zielone Szkoły i Obozy edukacyjne). Orientacyjnie liczących średnio od 25 do 42 osób w turnusach 2-3 dniowych Zielonych Szkół w okresie marzec – czerwiec i wrzesień – grudzień oraz 5-10 dniowych obozach edukacyjnych w okresie styczeń -luty i lipiec-sierpień. W OEP średnio rocznie około 25 turnusów 2-3 dniowych oraz 4 turnusy 5-10 dniowe.
2. Dopuszcza się składanie ofert na świadczenie usług w formie cateringu lub przygotowywanie posiłków na miejscu w pomieszczeniach Zamawiającego.
3. Opis poszczególnych posiłków:
 - a) śniadania – powinny zawierać: pieczywo mieszane (w tym: bułka, chleb wielozbożowy, chleb razowy, chleb wieloziarnisty, chleb pszenny), masło zawartości tłuszczu min. 82 %, serek topiony, ser żółty pełnotłusty min. 3 rodzaje, ser twarogowy, szynka min. 3 rodzaje (wyklucza się wyroby typu mielonka, salceson), dżem, nutella, pasta jajeczna lub rybna, pasztet, paprykarz, pomidor, ogórek, sałatka, mleko, płatki do mleka min. 2 rodzaje, soki, woda mineralna, jogurty lub owoce, herbata, dodatkowo 2 ciepłe dania z czego przynajmniej jedno mięsne (np. jajecznica i parówki zapiekane lub z wody, lub racuszki z bananem i kromki mięsne lub tosty z serem i szynką) niepowtarzalne w trakcie jednego turnusu.
 - obiady - dwudaniowy – zupa + drugie danie składające się: z mięsa, ryb, jarzyn gotowanych lub surówek jarzynowych – ziemniaki, kasza, ryż, kluski, makaron, kompot bądź napój zimny, sok owocowy 100% oraz deser – gramatura I danie nie mniej niż 250 g, gramatura II danie nie mniej niż 350 g z wyłączeniem kompotu bądź napoju zimnego - soku owocowego, wody oraz deseru,
 - b) kolacje – powinny zawierać: pieczywo mieszane (bułka, chleb wielozbożowy, chleb razowy, chleb wieloziarnisty, chleb pszenny), masło o zawartości tłuszczu min. 82 %, serek topiony, ser żółty pełnotłusty min. 3 rodzaje, serek twarogowy, szynka min. 3 rodzaje (wyklucza się wyroby typu mielonka, salceson), dżem, pasta jajeczna lub rybna, pasztet, paprykarz, pomidor, ogórek, sałatka, mleko, płatki do mleka min. 2 rodzaje, soki, woda mineralna, jogurty lub owoce, herbata, dodatkowo 2 ciepłe dania z czego przynajmniej jedno mięsne (np. naleśniki z twarogiem i parówki zapiekane lub ryż z

jabłkami i śmietaną i spaghetti z sosem bolońskim) niepowtarzalne w trakcie jednego turnusu, w przypadku kilkudniowych pobytów kiełbasa i pieczywo na ognisko z uwzględnieniem diet o specjalnych warunkach dietetycznych.

4. Wydawanie posiłków odbywa się w stołówce udostępnionej przez Zamawiającego oraz okazjonalnie przy ognisku (kiełbasa) na terenie Ośrodka. Posiłki mogą być dostarczane w formie cateringu lub przygotowywanie posiłków może odbywać się w pomieszczeniach kuchennych i w pomieszczeniach towarzyszących znajdujących się w Ośrodku przy wykorzystaniu sprzętu będącego w posiadaniu Zamawiającego.

Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia za opłatą miesięczną wysokości nie mniejszej 700 zł w przypadku cateringu i 3500 zł w przypadku przygotowywania posiłków na miejscu. **W przypadku ustanowienia ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu pandemii, polegających na wyłączeniu z działalności branży, w której działa Wykonawca lub wyłączeniu z działalności branż, znajdujących się w zakresie statutowych działań Zamawiającego, czynsz za okres, w którym te ograniczenia zostaną ustanowione, nie zostanie naliczony.** Ostateczne ustalenie wielkości opłaty z tytułu najmu pomieszczeń i sprzętu Zamawiającego nastąpi po wyborze najkorzystniejszej oferty i będzie określone odrębnie zawartą umową najmu na okres świadczenia usług. Zamawiający nie wyraża zgody na przygotowywanie posiłków w swoich pomieszczeniach w celu świadczenia usług poza Ośrodkiem.

5. Wymogi dla realizacji zadania:

Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy z uprawnionym podmiotem na odbiór odpadów pochodzących z kuchni lub zabierać ze sobą wytworzone przez siebie odpady poza ośrodki na własny koszt.

Wykonawca zobowiązany jest do sprzątania i porządkowania wszystkich użytkowanych pomieszczeń z wyjątkiem szczególnych przypadków, jeżeli stołówka będzie wykorzystywana przez Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Wielkopolskiego. Zamówienia na usługę w ramach poszczególnych turnusów będą przekazywane do wykonawcy na co najmniej 7 dni przed terminem wykonania usługi, chyba że wykonawca wyrazi zgodę na przyjęcie zamówienia w terminie krótszym niż 7 dni.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Wykonawca w przypadku cateringu będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

Wykonawca w przypadku cateringu zapewnia sprawny rozładunek posiłków i ich dystrybucję na stołówce. Zamawiający nie zapewnia pomocy technicznej przy rozładunku i dystrybucji posiłków w stołówce.

Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał lub przygotowywał na miejscu posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Posiłek należy wydawać z zastosowaniem odpowiednich naczyń wielokrotnego użytku oraz sztućców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Naczynia i sztućce zapewnia Wykonawca. W przypadku cateringu takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków. Temperatura posiłku nie może być niższa niż 60°C.

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- rodzaj potrawy głównej nie może powtarzać się w tym samym turnusie, w turnusie co najmniej 2/3 posiłków obiadowych z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką
- 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-mięsnym,
- posiłki i potrawy powinny być przygotowane i podane estetycznie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami obowiązującymi w branży.

Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci i młodzieży, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla 1 osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw, np. pierogi, gołąbki, klopsy, itp.

Wykonawca zapewni możliwość posiłków o specjalnych warunkach dietetycznych, np. wegetariańskie, dieta bezglutenowa, na wniosek zamawiającego w terminie co najmniej 1 dnia przed realizacją usługi.

Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za faktycznie wydane posiłki zgodnie z faktyczną liczbą uczestników oraz wydane posiłki ale nie skonsumowane z przyczyn losowych.