

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Założenia ogólne.

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne przygotowywanie i dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Ełk.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę 42 855 szt. zestawów posiłków (kanapki i wody niegazowanej/ napoju) podczas warsztatów prowadzonych w 2017 r. – 2018 r. oraz zapewnienia 1965 szt. dwudaniowych zestawów obiadowych podczas wyjazdów w 2017 – – Warszawa do Centrum Nauki Kopernik i 2018 – Toruń – Centrum Chemii w małej skali i Gdynia - Akwarium, jak również serwisu kawowego dla 100 osób podczas warsztatowa. dla rodziców.
3. Zamawiający przewiduje w 2017 r. dostawę 26 100 szt. i w 2018 r. 14 790 szt. zestawów posiłku dla uczniów na zajęcia warsztatowe oraz 655 szt. w 2017 r. i 1310 szt. w 2018 r. zestawów posiłku dla uczniów na wyjazdy.
4. Zamawiający przewiduje w 2017 r. zapewnienie 655 szt. obiadów dla uczniów podczas wyjazdu do Warszawy do Centrum Nauki Kopernik i w 2018r.: 655 szt. obiadów dla uczniów podczas wyjazdu do Gdyni do Akwarium i 655 szt. obiadów dla uczniów podczas wyjazdu do Torunia do Centrum Chemii w małej skali.
5. Wykonawca zapewni 100 serwisów w 2017 r. kawowych dla rodziców podczas warsztatów.
6. Szczegółowe terminy i ilości wraz z godzinami dostaw zostaną przekazane wykonawcy z siedmiodniowym wyprzedzeniem przed datą dostawy posiłku.
7. W przypadku udziału w wyjeździe lub warsztacie ucznia posiadającego alergię Wykonawca z siedmiodniowym wyprzedzeniem przed datą dostawy posiłku otrzyma wykaz alergenów i osób z alergiami i w tym zakresie, w dostawie posiłku będzie zobowiązany do zmiany składu posiłku uwzględnianego wykaz alergenów.
8. Wykonawca będzie informowany każdorazowo o terminach wyjazdów w 2018 r. najpóźniej z miesięcznym wyprzedzeniem.
9. W 2017 r. planuje się następujące terminy wyjazdów do Warszawy do Centrum Nauki Kopernik:
 - 1) w dniu 07.06.2017– 84 uczniów;
 - 2) w dniu 21.06.2017 – 151 uczniów;
 - 3) w dniu 22.06.2017 – 420 uczniów.
10. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu zamówienia tj. przygotowania i transportu posiłków zgodnie z: zasadami określonymi w obowiązujących przepisach a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zmianami), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016. poz.1154), rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, Rozporządzeniu(WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r.w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 z dnia

Projekt: „**TIK – TAK Nowoczesna i bezpieczna szkoła**” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego dla Województwa Warmińsko-mazurskiego na lata 2014-2020

30 kwietnia 2004r.), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz innymi obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia.

11. Transport posiłków powinien odbywać się zapewniając właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
12. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym adresem, w terminie 3 dni od podpisania umowy.
13. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli ww. miejsca bez uprzedniego powiadomienia Wykonawcy.
14. Wykonawca zobowiązany będzie do nieodpłatnego przechowywania próbek odpowiedniej gramatury dla celów badań przez Państwową Stację Sanitarną, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
15. Dostarczane przez Wykonawcę posiłki muszą być świeże, tj. z bieżącej produkcji dziennej.
16. Wykonawca odpowiada całościowo za czystość, stan sanitarno – techniczny, sanitarno – epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu.
17. Pracownicy Wykonawcy realizujący zamówienie powinni je wykonywać w odpowiednim ubraniu roboczym zgodnie z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie.
18. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż., systemu HACPP.
19. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania kopii protokołu kontroli przeprowadzanych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, w miejscu przygotowywania posiłków w ramach niniejszej umowy.
20. W zakresie serwisu kawowego oraz obiadów Wykonawca zapewni:
 - 1) stoły bufetowe/barowe, nakryte obrusami wraz ze skirtingami/naciągami chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w zapotrzebowaniu. Użyte obrusy oraz skirtingi/naciągi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.
 - 2) niezbędnych do organizacji posiłków naczynia i nakrycia stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
 - a) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
 - b) ceramika: tylko ceramika, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie *ecru* lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
 - c) szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
 - d) sztucze: stalowe;
 - e) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze *ecru* lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z Zamawiającym;
 - f) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.
21. Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana

II. Dostawa posiłków podczas warsztatów dla uczniów oraz kanapek na wyjazd

1. Dostawa posiłków na warsztaty odbywać się będzie od poniedziałku do soboty.
2. Zestaw posiłku na warsztatach dla uczniów musi składać się z kanapki oraz wody niegazowanej /napoju.
3. Kanapki powinny być przygotowane z całej bułki pełnoziarnistej: żytniej lub pszennej, masła, sera, szynki i innych dodatków np. serek topiony, pasty, pomidor, sałata, inne warzywa). Każdorazowa dostawa posiłku powinna w składać się z takiej samej ilości kanapek z wędliną jak i serem. Dającą łączną ilość porcji obejmującą daną dostawą.
4. W zakresie przygotowania kanapek Zamawiający nie dopuszcza użycia mięsa i przetworów z puszek konserwowych.
5. Kanapki muszą być sporządzone i wydane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
6. Każda kanapka, winny być oddzielnie opakowana w folię spożywczą, dostarczona w pojemnikach zbiorczych stanowiących własność Wykonawcy zabezpieczających przed zgnieceniem lub innym uszkodzeniem.
7. Do posiłków dostarczanych na warsztaty dla uczniów każdorazowo Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć taką samą ilość wody jaki i napoju o pojemności 0,5 litra. Napoje muszą posiadać niską zawartość cukru i bez środków konserwujących.

III. Zapewnienie obiadów podczas wyjazdów.

1. obiady zapewniane podczas wyjazdów muszą składać się z dwóch dań, w tym: I danie: zupa – min. 200 ml, II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka, napoje – kompot, oraz wody niegazowanej/napoju/sok.
2. Wykonawca najpóźniej w terminie 14 dni przedłoży propozycję lokalizacji punktu gastronomicznego, propozycję menu obiadu oraz godziny posiłku.
3. Lokalizacja punktu gastronomicznego musi znajdować się w miejscu wyjazdu dzieci w odległość nie dłuższej niż 30 minut od miejsca wskazanego w pkt. I.4) umożliwić wysiadanie dzieci z autokaru pod lokalem gastronomicznym lub zapewniać bezpieczne przejście dzieci z parkingu do punktu gastronomicznego.
4. Lokal gastronomiczny powinien umożliwić jednoczesne spożycie posiłku całej grupie wycieczki oraz opiekunom.

IV przerwy kawowe podczas Warsztatów dla rodziców

1. Zamawiający termin warsztatów dla rodziców przekaże wykonawcy z 7 dniowym wyprzedzeniem.
2. Przerwa kawowa na warsztatach dla rodziców powinna składać się z kawy, herbaty, wody i przynajmniej 3 rodzajów ciasteczek.
3. W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania wraz z instrukcją w języku polskim.