

Opis przedmiotu zamówienia – wymagania minimalne

Wartość energetyczna jadłospisu 4100 - 4500 Kcal/ dziennie

Posiłek	Skład asortymentowy	Porcja (g)
Śniadanie 30-35 % zapotrzebowania kalorycznego	Warzywo takie jak np. pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, papryka itp.	80g
	Wędlina krojona/ kiełbasa na ciepło (dodatkowo musztarda, ketchup, chrzan)	60g-80g / 135g (20g)
	Dżem lub miód	25g
	Ser żółty, krojony, sery topione i tym podobne, pasty do pieczywa/ser twarogowy/ jajko kurze na twardo	50g-60g/100g/ 2szt.
	Masło 82% tłuszczu	20g
	Deser mleczny (jogurt, kaszka manna, jogurt musli itp.)/ płatki na mleku lub kakao	1 szt/500ml/min. 3 razy w tygodniu
	Pieczywo (żytnie, razowe) i bułka	150g i 100g
	Obiad 35-40% zapotrzebowania kalorycznego	Zupa
Porcja mięsa b/k, Ryba filetowana / Mięso z kością/Gołąbki		100g (120g panierowane)/ 250g
Ziemniaki/ kasza, ryż, makaron, kluski śląskie, kopytka		400g/ 300g
Sosy do mięsa		150g
Dodatki warzywne (surówki, warzywa gotowane)		150g
Wyroby cukiernicze/ owoc		100g/codziennie (1 szt.)
Potrawy półmięsne zawartością mięsa min. 100g/potrawy bezmięsne		500g
Kolacja 5-30% zapotrzebowania kalorycznego	Warzywo takie jak np. pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, papryka itp.	80g
	Wędlina krojona/ kiełbasa na ciepło (dodatkowo musztarda, ketchup, chrzan)/ Potrawy półmięsne zawartością mięsa min. 100g lub potrawy bezmięsne	60g-80g / 135g (20g)/ 350g
	Ser żółty, krojony, sery topione i tym podobne, pasty do pieczywa/ser twarogowy/ jajko kurze na twardo/ sałatki	50g-60g/100g/ 2szt./ 200g
	Masło 82% tłuszczu	20g
	Pieczywo (żytnie, razowe)	250g

Tolerancja wagowa $\pm 5g$

RW

Informacje o jadłospisie:

1. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność całodziennych posiłków) na okres minimum 7 dni i przesyłany do akceptacji na adres e-mail najpóźniej do czwartku każdego tygodnia, który poprzedza tydzień żywieniowy.
2. Dzienny jadłospis nie obejmuje dostarczania napojów oraz sztuczków, które zamawiający zapewnia we własnym zakresie.
3. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normach jakościowych.

Miejsce dostarczania posiłków:

1. Szkoła Aspirantów Państwowej Straży Pożarnej
ul. Czechosłowacka 27
61-459 Poznań

i w wyznaczonym okresie:

2. Poligon Pożarniczy Szkoły Aspirantów PSP w Poznaniu
ul. Magazynowa 3
62-030 Luboń

Ilość żywionych osób - zgodnie z harmonogramem:

Ilość osób może ulec zmianie ze względu na urlopy, weekendy i dni świąteczne. Informacje będą przekazywane z optymalnym wyprzedzeniem (do ustalenia z Wykonawcą).

Godziny dostarczania posiłków:

- śniadanie (A) od 6:00 do 6:20
- obiad (B) od 12:30 do 12:50
- kolacja (C) od 17:30 do 17:50

Wymagania dodatkowe:

1. Wykonawca zobowiązany jest wykazać w formularzu ofertowym cenę jednostkową brutto z wyszczególnieniem na posiłki ABC (A-dotyczy śniadań, B-obiadów, C-kolacji).
2. Zakład wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIP, spełnia wymagania higieniczno-sanitarne, wdrożył i stosuje zasady systemu HACCP.
3. Świadczenie usługi wyżywienia obejmuje swym zakresem przygotowywanie oraz dostawę do siedziby Zamawiającego oraz w wyznaczonym terminie na teren poligonu pożarniczego w Luboniu gotowych posiłków w ilościach zgodnych z harmonogramem stanowiącym załącznik nr 2.
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać trzy posiłki dziennie od poniedziałku do niedzieli w określonych godzinach, z zachowaniem wymogów określonych w art. 52c ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.) dotyczących dopuszczenia środków spożywczych oraz żywienia w jednostkach oświaty.
5. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:

- rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L 031 z 01.2.2002 r. ze zm.),
 - rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z 30.4.2004 r. ze zm.),
 - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.).
6. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według bieżących potrzeb. Wykonawca faktyczną liczbę posiłków określa każdego dnia. Wykonawca określi zasady sporządzania odpisów w sytuacjach losowych, zmniejszenia lub zwiększenia osób żywionych oraz zasady dokonywania zakupu posiłku indywidualnego (na dany dzień). Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że Wykonawca nie może rościć sobie praw do wykonania maksymalnych ilości wskazanych w harmonogramie.
 7. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 8. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
 9. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 10. Posiłek należy dostarczać z zastosowaniem odpowiednich naczyń jednorazowego użytku, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków. Temperatura posiłków ciepłych winna mieścić się w granicach 60° – 80° C.
 11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury w zakresie dostarczanych obiadów:
 - zupa - temperatura 75 °C (+/-5°C),
 - drugie danie - temperatura 65°C (+/-5°C).
 12. Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki do zużytych naczyń jednorazowego użytku oraz resztek pokonsumpcyjnych. Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie na własny koszt z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku oraz wszelkie resztki pokonsumpcyjne.
 13. Wykonawca jest odpowiedzialny za całość, w tym za przebieg, terminowe wykonanie zamówienia oraz za jakość i zgodność z warunkami opisanymi dla przedmiotu zamówienia.