

SAiK.261.8.2021

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2021r. poz. 1129 ze zm.) zgodnie z wyłączeniem określonym w art. 2 ust. 1 w/w ustawy. Prowadzone jest na podstawie § 6 Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości poniżej kwoty 130 000,00 złotych w Centrum Usług Społecznych w Mszczonowie.

Przedmiotem Zapytania ofertowego jest:

Zapewnienie przygotowania, dostarczenie, wydanie oraz dowóz świeżych, gorących posiłków – obiadów jednodaniowych - dla dzieci i młodzieży szkolnej uczęszczającej do sześciu szkół:

- 1) Szkoła Podstawowa we Mszczonowie,
- 2) Szkoła Podstawowa w Piekarach,
- 3) Szkoła Podstawowa w Osuchowie,
- 4) Szkoła Podstawowa w Bobrowcach,
- 5) Szkoła Podstawowa w Lutkówce,
- 6) Szkoła Podstawowa we Wręczy,

oraz innych osób objętych pomocą Centrum Usług Społecznych w Mszczonowie z terenu gminy Mszczonów w 2022 roku.

1. Podstawa prawna:

- 1) Na podstawie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz.U. z 2021r. poz. 1129 ze zm.),
- 2) Na podstawie § 6, Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości poniżej kwoty 130 000,00 złotych,
- 3) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.),
- 4) Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2021r. poz. 195),
- 5) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154) oraz inne stosowne przepisy prawa.

2. Wymagania:

- 1) Dostawa gotowych, gorących obiadów do szkół odbywać się będzie na koszt Wykonawcy zamówienia.
- 2) Posiłki będą podawane w naczyniach jednorazowego użytku, ze sztućcami i kubkami jednorazowego użytku.
- 3) Posiłki będą wydawane raz dziennie według potrzeb poszczególnych szkół, cyklicznie, **od 03 stycznia 2022 roku do 31 grudnia 2022 roku** (z pominięciem dni wolnych od nauki szkolnej), w dniach od poniedziałku do piątku.
- 4) Planuje się wydawanie około **1000** posiłków miesięcznie.

- 5) Istnieje możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.
- 6) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w poszczególnych szkołach osoby odpowiedzialnej za wydawanie posiłków z aktualną książeczką SANEPID-u.
- 7) Wykonawca przygotowywać będzie posiłek o kaloryczności każdego nie mniejszej niż **500 kcal**.
- 8) Wymaga się 5 razy w tygodniu drugie danie.
- 9) Skład drugiego dania wraz z ziemniakami (zamiennie z ryżem, kaszą lub z makaronem), surówką i kompotem;
 - poniedziałek, wtorek, środa i czwartek obiad ze sztuką mięsa (10 dag mięsa po obróbce termicznej),
 - piątek obiad z rybą (10 dag ryby po obróbce termicznej) lub pierogi (20 dag) lub kluski śląskie (20 dag) lub naleśniki z serem (20 dag),
 - do każdego posiłku powinna zostać dodana porcja warzyw lub owoców (3 razy w tygodniu podane w formie surówki i 2 razy w tygodniu podane w formie gotowanych warzyw np. gotowana marchewka, gotowane buraczki itp.);
 - od poniedziałku do piątku będą podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 - napoje przygotowywane na miejscu będą zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
 - sosy oraz potrawy sporządzane będą z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
- 10) Nie dopuszcza się, aby w ciągu jednego tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego dania.
- 11) Każdy posiłek musi posiadać wymaganą przepisami normę kaloryczności i musi być sporządzony zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
- 12) Posiłki powinny być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
- 13) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.
- 14) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostarczanych posiłków.
- 15) Wykonawca posiłków zadba o czystość termosów oraz naczyń.
- 16) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 17) Wykonawca ma obowiązek odbioru tego samego dnia z poszczególnych szkół nieskonsumowanych pozostałości po posiłkach.
- 18) Wykonawca zobowiązany jest do wskazania miejsca, w którym przygotowywane są posiłki.
- 19) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- 20) Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami wyżej wymienionych Szkół i Dyrektorem Centrum Usług Społecznych w Mszczonowie.