OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I KRYTERIA WYBORU

**Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie prawidłowo zbilansowanych posiłków dla dzieci z Przedszkola Publicznego nr 2
im. Wandy Chotomskiej w Goleniowie w celu umożliwienia korzystania
z posiłków.**

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W PRZEDSZKOLU PUBLICZNYM NR 2 IM. WANDY CHOTOMSKIEJ W GOLENIOWIE

1. **Przygotowanie posiłków:**
2. Zgodnie z Rozporządzeniem 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 **(Dz. U. z 2016 r. 1154),**
3. Podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.
4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną i odżywczą oraz uwzględnić normy produktów każdej z grup.
5. Posiłki powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, przygotowywane zgodnie z zasadami żywienia dzieci i młodzieży, smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym.
6. Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:
* doboru posiłków
* barwy
* smaku i zapachu
* konsystencji
* sposobu przyrządzenia potraw.
1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z bezpieczeństwem oraz z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz.2021) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52c ust.1 ww. ustawy.

Posiłki 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. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych.

Posiłki musza spełniać następujące warunki jakościowe:

a) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,

b) w tygodniu musi być co najmniej 3 razy drugie danie mięsne i 1 raz rybne,

c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości świeżych, naturalnych, mało lub wcale przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub aromatyzujących,

d) potrawy powinny być przede wszystkim gotowane, pieczone lub duszone, smażone dopuszcza się nie częściej jak 1 raz w tygodniu,

e) do przygotowania posiłków zaleca się wykorzystywanie tłuszczów roślinnych (jak największe ograniczenie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także warzyw strączkowych, nasion, różnego rodzaju kasz, umiarkowane ilości jaj oraz soli,

f) zupy muszą być przygotowywane na naturalnym wywarze warzywno- mięsnym, ważna jest estetyka podawanych posiłków,

g) napoje oprócz kompotu mogą być słodzone tylko miodem pszczelim,

h) owoce surowe lub suszone muszą być podawane w każdym posiłku, jeżeli nie w formie surówki to w formie świeżo wyciśniętego soku i ogólnodostępne dla każdego dziecka.

i) W tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców.

j) Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu przykładowy miesięczny jadłospis)

k) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków z uwzględnieniem diet, jeżeli takie wystąpią.

l) Wykonawca bierze na siebie przyjmowanie opłat za wydawane posiłki. Płatności pobiera wykonawca.

m) Zamawiający zapłaci Wykonawcy za posiłki wydane dzieciom, które otrzymały dofinansowanie z OPS w Goleniowie.

n) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez wykonawcę jadłospisu, technologii i jakości produkcji

**Posiłki musi spełniać następujące warunki ilościowe - gramaturowe:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Gramatura** |
| **Mleko, kakao, bawarka, kawa inka**  | 150 ml |
| **Chleb, bułki** | 50g |
| **Masło** | 6g |
| **Wędlina, ser żółty, twaróg, pasta z makreli** | 10g |
| **Ogórek, pomidor** | 10g |
| **Sałata, papryka , rzodkiewka** | 5g |
| **Woda w nieograniczonej ilości**  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Porcja mała** | **Porcja duża** |
| **Zupa** | 250 ml | 300ml |
| **Porcja produktu mięsnego lub rybnego** | 80g | 100g |
| **Ziemniaki** | 150g | 200g |
|  **Kasza, ryż, makaron, kluski, itp.** | 90g | 120g |
| **Surówka, warzywa gotowane, itp.** | 80g | 130g |
| **Pierogi, naleśniki, krokiety, itp.** | 200g | 300g |
| **Kompot z owoców** | 150ml | 250ml |

1. **Liczba posiłków:**

 Żywienie dla 125 dzieci:

I śniadanie – średniorocznie 105 szt./dziennie.

II śniadanie – średniorocznie 105 szt./dziennie.

I danie zupa – średniorocznie 105szt./dziennie.

II danie obiadowe – średniorocznie 105szt./ dziennie.

Podane ilości są wartościami szacunkowymi.

**Uwaga!**

Przedszkole jest placówką nieferyjną.

Liczba posiłków jest znacznie niższa w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocnych, ferii zimowych i letnich

**3. Termin i czas wydawania lub dostarczania posiłków**:

Termin: od dnia podpisania umowy - od 1 października 2021 r. do dnia 31 lipca 2024 roku, za wyjątkiem ustawowych dni wolnych od pracy, o których mowa w ustawie z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1920) oraz przerwy w okresie ferii letnich ustalonej przez organ prowadzący na dany rok szkolny.

Posiłki będą wydawane przez Wykonawcę w następujących godzinach:

* 1. godz. 8.15 śniadanie
	2. godz. 10.15 II śniadanie
	3. godz. 12.15 zupa
	4. godz. 14.15 II danie

 **Wariant 1**

**(dzierżawa kuchni i przygotowanie posiłków w przedszkolu)**

**1. Przygotowanie i wydawanie posiłków:**

Wykonawca dzierżawi pomieszczenia kuchenne wraz zapleczem magazynowym znajdujące się w budynku Przedszkola Publicznego nr 2 im. Wandy Chotomskiej w Goleniowie.

 Wykaz dzierżawionych pomieszczeń oraz zestawienie sprzętu dzierżawionego stanowi

 załącznik nr 1

W ramach zamówienia Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla dzieci w wieku 3-6 lat zapewniające 75% dziennego zapotrzebowania energetycznego dzieci – tj. 1050 kcal (75% średniej ważonej z 1400 kcal).

W kuchni przedszkolnej Wykonawca przygotowuje w całości lub częściowo posiłki. Przygotowane posiłki Wykonawca wydaje z kuchni woźnym oddziałowym, które roznoszą je do jadalni.

Posiłki podawane są dzieciom na zastawie ceramicznej będącej na stanie przedszkola.

Śniadanie i II śniadanie (w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji) wydawane są dla każdej grupy na półmiskach lub wazach (dot. zupy mlecznej), umożliwiając dzieciom samodzielne komponowanie posiłku z przygotowanych składników bądź nalanie zupy mlecznej.

Zupa (w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji) wydawana jest dla każdej grupy dzieci w osobnym naczyniu z przykryciem.

II danie serwowane jest w odpowiednich porcjach na talerzach dla każdego dziecka.

Woźne oddziałowe pobierają z kuchni potrzebne sztućce i naczynia do podania posiłku dzieciom. Po zakończonym posiłku naczynia odnoszone są do zmywalni naczyń przez woźne oddziałowe. Proces mycia i wyparzania wszystkich naczyń należy do obowiązków Wykonawcy. Wykonawca, w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie dzieci zapewnia tzw. suchy prowiant w przypadku wyjazdu na wycieczkę oraz innej organizacji ramowego rozkładu dnia w przedszkolu, o czym będzie informowany na co najmniej trzy dni wcześniej. W sytuacji, o której mowa wyżej, suchy prowiant zastąpi któryś z posiłków bądź wszystkie posiłki w danym dniu.

 Wykonawca zapewnia dzieciom całodzienny dostęp do niegazowanej wody wraz z zastawą do serwowania wody.

**Wariant 2**

**(catering)**

1. **PRZYGOTOWANIE I WYDAWANIE POSIŁKÓW:**

 Wykonawca przygotowuje jedzenie poza siedzibą Zamawiającego i dostarcza je w pojemnikach zbiorczych utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku oraz przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest). Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć pojemniki zbiorcze z żywnością bezpośrednio do miejsca ich dystrybucji.

WYKONYWCA przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z wyżywienia w tym zapewnienie osoby wydającej posiłki z kuchni przedszkolnej.

Przygotowane posiłki Wykonawca wydaje z kuchni woźnym oddziałowym, które roznoszą je do jadalni.

Posiłki podawane są dzieciom na zastawie ceramicznej będącej na stanie przedszkola.

Śniadanie i II śniadanie (w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji) wydawane są dla każdej grupy na półmiskach lub wazach (dot. zupy mlecznej), umożliwiając dzieciom samodzielne komponowanie posiłku z przygotowanych składników bądź nalanie zupy mlecznej.

Zupa (w ilości odpowiadającej ilości zamówionych porcji) wydawana jest dla każdej grupy dzieci w osobnym naczyniu z przykryciem .

Drugie danie serwowane jest w odpowiednich porcjach na talerzach dla każdego dziecka.

Woźne oddziałowe pobierają z kuchni potrzebne sztućce i naczynia do podania posiłku dzieciom. Po zakończonym każdym posiłku naczynia odnoszone są do zmywalni naczyń przez woźne oddziałowe. Proces mycia i wyparzania wszystkich naczyń należy do obowiązków Wykonawcy. Wykonawca, w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie dzieci zapewnia tzw. suchy prowiant w przypadku wyjazdu na wycieczkę oraz innej organizacji ramowego rozkładu dnia w przedszkolu, o czym będzie informowany na co najmniej trzy dni wcześniej. W sytuacji, o której mowa wyżej, suchy prowiant zastąpi któryś z posiłków bądź wszystkie posiłki w danym dniu.

Posiłki serwowane są na zastawie ceramicznej będącej na stanie przedszkola.

Opiekę nad dziećmi podczas spożywania posiłków będą sprawować nauczycielki oraz woźne.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru brudnych pojemników zbiorczych na własny koszt i odpowiedzialność. Ich mycie I dezynfekcja odbywać się będzie w kuchni należącej do WYKONAWCY. Wykonawca dba o czystość pojemników.

 Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu przedszkola wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.

 Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)

- II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

1. świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych , o których mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2020, poz. 2021)
2. przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności
3. świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,
4. uwzględniania przy planowaniu posiłków zalecanej wartości  energetycznej posiłków oraz uwzględniania normy produktów każdej z grup.

Transport:

Dostawa przygotowanych posiłków z przeznaczeniem dla przedszkolaków odbywać się będzie samochodem posiadającym aktualne zaświadczenie z Sanepidu dopuszczające samochód do przewozu posiłków na koszt dostawcy.

# II. KRYTERIA WYBORU I SPOSÓB OCENY OFERT ORAZ UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

a) Kryterium nr 1 – Koszty posiłku – wartość kryterium 70% (1% = 1 punkt),

b) Kryterium nr 2 – Dzierżawa pomieszczeń kuchennych z wyposażeniem

 – wartość kryterium 20% (1% = 1 punkt),

c)Kryterium nr 3 –Wysokość czynszu 10% (1%=1punkt)

1. **Koszty posiłku** (maksymalna wartość nominalna zobowiązania) – znaczenie 70%

P = (KN/KOB) x 70

gdzie:

**P** – kryterium koszty posiłku

KN – najniższe zaoferowane koszty, spośród wszystkich ofert nie podlegających odrzuceniu

KOB – koszty zaoferowane w ofercie badanej

1. **Dzierżawa pomieszczeń kuchennych z wyposażeniem** (maksymalna wartość nominalna zobowiązania) – znaczenie 20%

D = T x 20

gdzie:

D – kryterium dzierżawa pomieszczeń kuchennych z wyposażeniem

T – oświadczenie Wykonawcy o dzierżawie pomieszczeń kuchennych: T=1; brak oświadczenia Wykonawcy o dzierżawie pomieszczeń stołówki: T=0

1. Wysokość czynszu(maksymalna wartość zobowiązania) - znaczenie 10%

C= (COB/Cn)x10

Gdzie

C - kryterium wysokość czynszu

Cn - najwyższy zaoferowany czynsz spośród wszystkich ofert nie podlegających odrzuceniu

COB - czynsz zaoferowany w ofercie badanej

Obliczenia punktów będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Łączna ilość punktów oferty stanowi sumę ilości punktów przyznanych w dwóch kryteriach. Oferta, która uzyska największą liczbę punktów zostanie wybrana jako najkorzystniejsza. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze.

Maksymalna łączna liczba punktów jaką może uzyskać Wykonawca wynosi – 100 pkt.