Załącznik nr 4 do Regulaminu udzielania zamówień publicznych na dostawy, usługi i roboty budowlane, których wartość szacunkowa nie przekracza kwoty 130.000 złotych

OGŁOSZENIE

Szkoła Podstawowa nr 32 im. Jana III Sobieskiego w Bielsku-Białej informuje, że są przyjmowane oferty na wykonanie:
Przygotowanie i wydawanie ciepłego posiłku jednodaniowego dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 32 im. Jana III Sobieskiego w Bielsku-Białej

Opis zamówienia:

1) Przedmiotem zamówienia jest organizacja wyżywienia dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 32 im. Jana III Sobieskiego polegająca na przygotowaniu oraz wydaniu ciepłego posiłku jednodaniowego w formie drugiego dania z kompotem dla maksymalnie 30 uczniów dziennie, przebywających na co dzień w placówce Zamawiającego.
2) Termin wykonania zamówienia: od 2.01.2023 r. do 31.12.2023 r.– przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem wakacji, ferii zimowych oraz dni wolnych od zajęć dydaktycznych.
3) Przewidywana liczba wydanych posiłków:

GORĄCY POSIŁEK JEDNODANIOWY ROK 2023			
Miesiąc	ilość dni roboczych	razem dzieci	Suma wydanych posiłków
styczeń	11	30	330
luty	20	30	600
marzec	23	30	690
kwiecień	16	30	480
maj	18	30	540
czerwiec	15	30	450
lipiec	wakacje		
sierpień	wakacje		
wrzesień	20	30	600
październik	22	30	660
listopad	21	30	630
grudzień	16	30	480
RAZEM	**182**	**30**	**5460**

4) Faktyczna liczba wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci w poszczególnych dniach. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie ze zgłaszanym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem na dany dzień.
5) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie liczby posiłków wynikające z przyczyn zewnętrznych (czasowe ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty, ograniczenie lub zawieszenie świadczenia usługi na czas określony przez właściwe organy państwowe i/lub samorządowe) lub wewnętrznych (rezygnacja rodziców z ciepłego posiłku jednodaniowego).
6) Posiłki serwowane są na jednorodnej, jednakowej zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje serwowane są w szklankach/kubkach ceramicznych. Niezbędną liczbę naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca. Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca niezwłocznie wymienia na elementy nieuszkodzone. Wymienione

elementy zastawy muszą odpowiadać formą, deseniem, rozmiarem i ciężarem pozostałym w zestawie naczyniom.

7) Posiłki wydaje pracownik wykonawcy, posiadający odpowiednie uprawnienia.
8) Wykonawca zobowiązany jest dbać o jakość (niezniszczony, nieporysowany teflon, itp.) oraz czystość naczyń, w których są dostarczane, przechowywane i wydawane produkty żywnościowe (dot. szczególnie pojemników z powłoką teflonową).
9) Każdego dnia, w którym odbywa się żywienie, Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.
10) Wykonawca przygotowuje listę płatności na dany miesiąc z uwzględnieniem nieobecności uczniów do dnia 3 każdego miesiąca.
11) Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej lub wynajmowanej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i wydać uczniom uprawnionym
do skorzystania z ciepłego posiłku jednodaniowego bezpośrednio ze wskazanego przez Zamawiającego pomieszczenia na własny koszt.
12) Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, będących własnością Wykonawcy.
13) Minimalna temperatura posiłków winna wynosić w trakcie serwowania: drugiego dania: 63°C,
a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki): 4°C.
14) Brudne naczynia nie mogą zostawać w szkole do dnia następnego.
15) Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
16) Przygotowywanie posiłków odbywa się w godzinach pracy Szkoły.
17) Godziny wydawania posiłków:
    a) 11.00 – 11.20 i 11.55 – 12.15 – uczniowie uczący się w budynku A, którzy nie
    są zapisani do świetlicy według ustalonego harmonogramu,
    b) 11.10 – 11.55 i 12.15 – 13.00 – uczniowie uczący się w budynku A, którzy są zapisani do świetlicy,
    c) 13.00 – 13.20 – uczniowie uczący się w budynku B.
18) 13:20 – ostatnie odbieranie zastawy stołowej oraz sprzątanie pomieszczeń udostępnionych Wykonawcy, wykorzystywanych do wydawania posiłków z wyjątkiem zgłoszonych wcześniej wyjazdów na wycieczki, wyjść do kina, na basen itp. Wówczas ciepły posiłek może być wydany w innych godzinach, jednak nie później niż do godziny 14.30 po uprzednim ustaleniu z Wykonawcą. W takich sytuacjach Wykonawca odbiera zastawę stołową i sprząta pomieszczenia niezwłocznie po spożyciu posiłku jednodaniowego przez ostatnią grupę uczniów.
19) Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Wykonawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi.

20) Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej tj. 6 – 14 lat.
21) Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.
22) Wydawanie posiłków oraz odbiór resztek żywieniowych będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
23) Wykonawca odpowiada za:
    a) dbałość o najwyższą jakość i smak posiłków i wydawanie ich o wyznaczonych godzinach,
    b) codzienne zebranie brudnych naczyń po wykonaniu usługi,
    c) codzienne sprzątanie pomieszczeń udostępnionych Wykonawcy wykorzystywanych do rozdzielania posiłków,
    d) utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
24) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
25) Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
26) Wykonawca nie stosuje produktów zawierających dodatki do żywności.
27) Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
28) Wykonawca nie stosuje produktów przetworzonych. Posiłki są przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
29) Wykonawca przygotowuje posiłki z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.
30) Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fast food, konserwy jakiegokolwiek typu, produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechaniczne (MOM) oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, barwniki, sery topione, margaryna.
31) Nie dopuszcza się podawania ryby maślanej, pangi, tilapii, paluszków rybnych z mielonej ryby.
32) Do produkcji posiłków dopuszcza się wyłącznie produkty opakowane w karton lub szkło (które
ze względu na konsystencję muszą być zapakowane w opakowaniu zamkniętym).
33) Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.
34) Do przygotowania posiłków, omaszczania pierogów, itd. należy używać wyłącznie masła o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego, ryżowego, kokosowego, lnianego, oliwy z oliwek (do potraw na zimno).
35) W przypadku dań mięsnych nie należy stosować mięsa przetworzonego – mielonego (z wyjątkiem gołąbków i sosu bolognese). Stosować należy całe sztuki mięsa. Należy

stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, sporadycznie wołowina, a z drobiu - mięso kurczaka lub indyka.

36) Pasztety, pierogi, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie wyrób niemrożony.
37) Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia.
38) Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
39) Jaja stosowane w całym jadłospisie: świeże, z chowu ściółkowego lub z wolnego wybiegu.
40) Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół i przypraw naturalnych.
41) Mięso smażone może pojawić się w jadłospisie 1 raz na tydzień.
42) Polewy do dań jarskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców albo jogurtu - dopuszcza się czekoladę rozpuszczaną w kąpieli wodnej
do wzbogacenia wartości smakowych potrawy lub do ozdoby raz w dekadzie i stosowanie zamienników sporządzonych z naturalnych produktów dla dzieci uczulonych na czekoladę, zabrania się stosowania kremów typu nutella.
43) Jogurt stosowany w żywieniu nie może zawierać skrobi modyfikowanej i żelatyny wieprzowej.
44) Kwaśne surówki z kapusty – mają być sporządzane z zastosowaniem kapusty kiszonej (a nie kwaszonej octem). Kapusta musi być kiszona naturalnie, bez dodatków przyspieszających proces kiszenia, w szczególności bez dodatku octu w procesie produkcji.
45) Napoje, typu kompot przygotowywane bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008.
46) Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki - albo inne warzywa - kapusta kiszona – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka).
47) Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
48) Wykonawca Zamawiającemu przesyła drogą mailową jadłospis na każdy kolejny tydzień. Jadłospis Wykonawcy jest do wglądu na stronie internetowej Szkoły. W razie propozycji zmian
w zatwierdzonym jadłospisie Wykonawca powiadamia o tym fakcie Dyrektora Szkoły z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem podając równocześnie nowy jadłospis.
49) Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia 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 oraz zalecenia Zamawiającego.
50) Jadłospisy powinny uwzględniać zalecenia dotyczące zdrowego żywienia wydane przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, Państwowy Zakład Higieny – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.
51) Minimalne gramatury składników poszczególnych posiłków obiadowych kształtują się następująco:
    a) II danie: min. 260 g + min. 100g surówki/warzywa, a w przypadku dania wieloskładnikowego: − ziemniaki/kasza/ryż/makaron: min 150g;
    b) mięso/ryba: min 75 g;
    c) surówka/warzywo: min. 100g;
    d) napoje: jednorazowo nie mniej niż 150-200 ml na jedno dziecko.
52) Jadłospisy powinny być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25

października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład produktów gotowych i mieszanek przypraw.

53) Żywieniu może podlegać również grupa dzieci będących na diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, bezwieprzowej lub innej diecie pokarmowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony. Zamawiający wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego.

54) Żywieniu może podlegać grupa uczniów, u których zdiagnozowano obecność cukrzycy – mając ten fakt na uwadze wymagane jest, aby Wykonawca bezwzględnie przestrzegał wcześniej zatwierdzonego jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków.

55) Błędy wynikające z nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych, w tym gramatury, składu, pory posiłków mogą skutkować niebezpiecznymi dla zdrowia i życia powikłaniami tj. hiperglikemią bądź hipoglikemią, za które, w przypadku braku respektowania powyższych zasad, pośrednio może odpowiadać Wykonawca.

56) Menu przykładowe – rodzajowe – drugie danie:

a) Kasze i dania mączne (jaglana, gryczana, jęczmienna) /ziemniaki gotowane/ryż (pełnoziarnisty, basmati, parboiled, tzw. biały) /makaron (pełnoziarnisty, z mąki durum), naleśniki, pierogi z owocami/ruskie. Mąki – do wyboru: pszenna pełnoziarnista, orkiszowa, żytnia, pszenna i żytnia razowa, graham, gryczana, ziemniaczana, z tapioki, jaglana, owsiana, ryżowa, pszenna. Udział mąki pszennej (wszystkie rodzaje), ryżu białego (tzn. poddany procesowi polerowania, rafinowany, oczyszczony) i makaronu pszennego (dopuszczony wyłącznie z mąki durum).

b) Posiłki z warzyw: np. leczo, gulasz warzywny z dodatkiem nasion roślin strączkowych, kotlet z fasoli/ ciecierzycy/ soczewicy, papryka faszerowana. Należy podać skład dań bezmięsnych. Dania bezmięsne to również dania mączne wg poniższych wskazań.

c) Jadłospis winien zawierać: pierogi ruskie, pierogi z owocami, naleśniki z nadzieniem – każde co najmniej 1 x na dwie dekady. Do dań mącznych zalecany dodatek mąki pełnoziarnistej.

d) Do omaszczenia dań mącznych stosować wyłącznie masło o min. 82% zawartości tłuszczu. Nie dopuszcza się omaszczania olejem rafinowanym, skwarkami, smażoną cebulą.

e) Mięsa/ryby (pieczone w piekarniku/piecu konwekcyjno-parowym lub duszone: drób, wołowina, cielęcina, wieprzowina) /ryby morskie. Preferuje się ryby pieczone w piekarniku/piecu konwekcyjno-parowym, duszone na parze (np. łosoś, halibut, makrela atlantycka, odmiany dorszowatych, morszczuk, sola). Niedopuszczalne jest stosowanie pangi, tilapii, ryby maślanej.

f) Sosy wyłącznie na bazie wywarów mięsnych i warzywnych. Niedopuszczalne jest stosowanie sosów instant w proszku lub koncentratów.

g) Surówki, warzywa gotowane, pieczone lub surowe, ogórki kiszone, kapusta kiszona, owoce, surówki owocowo-warzywne. Codziennie podawać dodatek warzywny do obiadu w postaci warzyw, surówki lub warzyw na ciepło.

h) Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing (jogurt lub olej nierafinowany z pierwszego tłoczenia do wyboru: rzepakowy/lniany/oliwa z oliwek/sok z cytryny,

inne). Nie dopuszcza się stosowania olejów rafinowanych do dressingu oraz gotowych sosów w proszku.

i) Do surówek zalecany jest przynajmniej min. raz w dekadzie dodatek (podawany razem
lub obok) – do wyboru: pestki słonecznika, dyni, sezamu, kiełki, migdały (nasiona i pestki uprzednio prażone).

j) Warzywa należy gotować krótko na parze lub blanszować lub piec w piecu konwekcyjno- parowym (wszystkie techniki przygotowania będą wykorzystane w ciągu 2 dekad). Do przygotowania warzyw nie należy używać soli.

k) Kompoty: do przygotowania kompotu należy używać owoców - dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i/lub mrożonych. Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów, kwasku cytrynowego, rabarbaru.

57) Obowiązkiem wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

58) Wykonawca usługi zobowiązany jest do stosowania obowiązującej w szkole procedury organizacji żywienia.

Termin składania ofert:

30.12.2022 r. godz. 12:00.

Miejsce składania ofert:

1. Szkoła Podstawowa nr 32 im. Jana III Sobieskiego, ul. Cieszyńska 393, 43-382 Bielsko-Biała;
2. sp32@cuw.bielsko-biala.pl

Forma składania ofert:

1. bezpośrednie dostarczenie na adres zamawiającego: Szkoła Podstawowa nr 32 im. Jana III Sobieskiego w Bielsku-Białej, ul. Cieszyńska 393, 43-382 Bielsko-Biała;
2. za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres sp32@cuw.bielsko-biala.pl

Informacje szczegółowe na temat zamówienia dostępne są pod nr tel. 33 8183184 w godz. 7:00 – 15:00.

Wybór oferty nastąpi zgodnie z *Regulaminem udzielania zamówień na dostawy, usługi i roboty budowlane, których wartość szacunkowa nie przekracza kwoty 130.000 złotych*, wprowadzonym Zarządzeniem nr5/2021 Dyrektora Szkoły z dnia 9 lutego 2021 r.