

Wszyscy,

którzy pobrali

SIWZ

Dotyczy: przetargu nieograniczonego na zadanie pn.: **Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 1 we Wrocławiu.**

Zamawiający informuje, że na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień zmienia treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj. ulega zmianie Opis Przedmiotu Zamówienia, który otrzymuje nowe brzmienie:

1. Przedmiotem zamówienia są: Usługi restauracyjne dla potrzeb dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 1 we Wrocławiu.

Dzieci przedszkolne: wiek dzieci od 3 do 6 lat.

a) w okresie od 01.09.2019 r. do 31.08.2020 r., ilość dzieci, objętych żywieniem – max 145 w tym: max 20 dzieci będących na diecie bezmleczno-bezglutenowej oraz max 15 dzieci będących na diecie bezwieprzowej oraz inne diety max 20 dzieci
b) rodzaje posiłków: śniadanie, zupa i II danie z kompotem, deser oraz owoc

Dzieci szkolne: wiek dzieci od 6 lat do 16 lat.

a) w okresie od 1.09.2019 r. do 31.08.2020 r., ilość dzieci, objętych żywieniem – max 600,
rodzaje posiłków: obiad (zupa, II danie z kompotem), deser i owoc.

Powyższa data nie obejmuje wakacji, ferii i przerw świątecznych.

2. Termin wykonania zamówienia:

a) od dnia 01.09.2019 r. do dnia 31.08.2020 r.

b) godziny wydawania posiłków dla dzieci przedszkolnych: śniadanie 8.30 /11.00 zupa + deser/ 14.00 II danie z kompotem + owoc

c) godziny wydawania posiłków dla dzieci szkolnych- obiad (zupa, II danie z kompotem), deser i owoc pomiędzy godzinami 11.30- 15.00,

d) dopuszcza się zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.

3. Zasady wydawania posiłków:

a) posiłki dla dzieci przedszkolnych będą wydawane w salach przedszkolnych wyznaczonych przez Zamawiającego. Posiłki winny być wydawane na zastawie stołowej Przedszkola. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach jednorazowych. W celu usprawnienia pracy osób wydających posiłki w salach przedszkolnych Wykonawca winien dostarczać posiłki na wózkach kelnerskich.

b) posiłki dla dzieci wydawane w stołówce. Posiłki winny być wydawane na zastawie stołowej Wykonawcy. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków w naczyniach jednorazowych.

c) posiłki będą wydawane zgodnie z harmonogramem ustalonym przez zamawiającego w godzinach 11.30-15.00.

4. Miejsce realizacji zamówienia:

a) Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępni wydawalnię znajdującą się na terenie Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 1.

b) posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C,

c) posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

5. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu.

5.1. Dodatkowo, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania wody niskozmineralizowanej z atestem 32 sztuki w miesiącu w dystrybutorach (18 litrowe) – ilość dystrybutorów 10 sztuk oraz kubki jednorazowego użytku z atestem. Woda ma być dostępna dla dzieci przedszkolnych w salach (1 dystrybutor w jednej sali) pomiędzy posiłkami przez cały okres obowiązywania umowy. Średniomiesięczne zapotrzebowanie na butle – 32 sztuki.

5.2 W cenie oferty Wykonawca winien uwzględnić 2 posiłki przedszkolne dodatkowo tzw. próbki.

6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki. W przypadku dzieci przedszkolnych zapotrzebowanie na dany dzień Zamawiający będzie przekazywał pisemnie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia (nie dotyczy śniadań).

7a. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków.

7. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli i przekazywania go intendentowi (podpisywanego przez przedstawicieli obu stron umowy w chwili podawania posiłków) zawierającego dane dotyczące: oceny organoleptycznej, gramatury serwowanych posiłków oraz zgodności z planowanym jadłospisem.

7a. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia co najmniej czterech osób do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego, z czego jedna osoba będzie obsługiwała wyłącznie dzieci z oddziałów przedszkolnych ZSP1 we Wrocławiu.

8. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.

9. Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.

10. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie z koncentratów spożywczych).

11. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.

12. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. "suchy prowiant". O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 7 dniowym wyprzedzeniem.

13. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien: przygotowywać posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz dostarczać je do siedziby Zamawiającego we Wrocławiu na ul. Zemska 16c, posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień, porcjować i wydawać posiłki, myć i wyparzać naczynia (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca), na każdym stoliku zapewnić serwetki jednorazowe, sprzątać pomieszczenia bloku żywieniowego tj. wydawać stołkówkę oraz odbierać resztki żywieniowe i jednorazowe pojemniki po posiłkach (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca). W przedszkolu odbiór resztek do godziny 15.00.

14. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego warunków umowy np. posiłku niepełnowartościowego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go, do godziny 15:30.

15. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wskazał jedną osobę odpowiedzialną za kontakty z Zamawiającym.

16. Zalecenie szczegółowe, co do jakości użytych surowców.

Uwaga: wymaga się by wszystkie surowce używane do przygotowywania posiłków były najwyższej jakości handlowej, o gwarantowanej jakości, możliwej do potwierdzenia stosownymi certyfikatami.

Produkty rekomendowane dla stołówek przedszkolnych i szkolnych	
- mleko i jego przetwory: jogurt naturalny, kefir, maślanka, sery kwasowe, podpuszczkowe-dojrzewające, - desery na bazie mleka i jego przetworów: preferowane jest przygotowywanie deserów wg tradycyjnych receptur kuchni polskiej.	mleko i jego przetwory, spożywane jako napój oraz dodatek do zup i sosów, podstawa śniadań (np. płatki na mleku) oraz w postaci koktajli mleczno-owocowych, deserów, dodatków do kanapek, podstawa twarożków i past do pieczywa. Mleko wyłącznie świeże, pasteryzowane w niskiej temperaturze, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 3,2%.
- ryby:	serwowane pieczone i grillowane, w tej postaci wykorzystywane

<p>Szczególnie polecane morskie</p> <p>- świeże lub mrożone, do past do kanapek dopuszcza się również ryby wędzone w sposób naturalny, oraz produkty z konserw. /bez skóry/</p>	<p>do przygotowania past rybnych, podawane w całości w ziołach i warzywach lub z ich dodatkiem, jeżeli panierowane, to w otrębach, płatkach np. jęczmiennych, sezamie, razowej mące. Dopuszcza się paluszki rybne, wyłącznie jako mięso ryby w całości – filet 100% w panierce.</p>
<p>- mięsa i wędliny chude, drobiowe, wołowe, wieprzowe – wyłącznie schab i od szynki</p>	<p>duszone i pieczone – bez obsmażania, gotowane - jako dodatek do zup, sosów, past serowo-mięsnych, serwowane w postaci kotlecików i pulpetów np. w sosie, jako dania półmieszne, sporadycznie smażone.</p> <p>Mięsa i wędliny do kanapek – gotowane lub wędzone, wyłącznie produkty o wysokiej wydajności końcowej mięsa w wyrobie, nie niższej niż 90%.</p> <p>Dopuszcza się zgodnie z jadłospisami użycie parówek i kiełbasek (grubo mielone) wyłącznie 1 klasy, z mięsa z szynki lub cielęce, o zawartości mięsa nie mniejszej niż 95%. Wykorzystywane produkty nie mogą zawierać MOM i skrobiowych wypełniaczy.</p>
<p>- zupy, kremy i wywary</p>	<p>Wywary na zupy gotowane z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz masła naturalnego lub oleju rzepakowego, z warzywami – z cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, dyni, pomidorów, zielonego groszku, pora i selera. Wywary mięsne i mięsno-warzywne stosowane wyłącznie tam, gdzie wymaga tego receptura.</p>
<p>- świeże, sezonowe i lokalne owoce i warzywa, w okresie zimowym i wczesno-wiosennym dopuszczalne mrożone, oraz kiełki i owoce suszone oraz konserwy owocowe w lekkim syropie. Dla owoców konserwowych z zastrzeżeniem: kraj produkcji/pochodzenia – obszar Europy.</p>	<p>jako baza do zup, sosów, deserów – serwowane w postaci surówek, sałatek, koktajli, jako dodatek do kisielu i ciast; kiełki – do nabiątu, surówek i sałatek, dekoracja do zup i dań głównych, serwowane do śniadania i kanapek.</p>
<p>- nasiona roślin strączkowych</p>	<p>wykorzystywane w potrawach, jako źródło białka, witamin i składników mineralnych, mogące stanowić podstawę przygotowania past do pieczywa, posiłków bezmięsnych i półmiesznych, serwowanych w stołówkach.</p>
<p>- nasiona i pestki</p>	<p>pestki słonecznika, dyni, lnu (najlepiej mielony lub prażony - przed podaniem) i sezamu – wartościowy dodatek do zup, sałatek, makaronów, zapiekanek, rozdrobnione także do panierki. Nasiona <u>nie powinny</u> być solone i słodzone.</p>
<p>- pieczywo: chleb, bułki, ciabatty, rogalce, kajzerki, domowe wypieki cukiernicze</p>	<p>bardzo dobre źródło łatwo przyswajalnych węglowodanów, najlepiej pełnoziarniste żytnie, pszenne, orkiszowe, również mieszane pszenno-żytnie, razowe, z dodatkiem nasion, ziaren i otrąb, oraz produkty bezglutenowe i z tzw. mąk niechlebowych – np. kukurydziana, serwowane do deserów i dań głównych, również w postaci grzanek. Niedopuszczalne jest podawanie pieczywa zafałszowanego dodatkiem karmelu lub karmelu amoniakalnego, podawanego jako produkt pełnoziarnisty/ pieczywo razowe.</p>
<p>- kasze: pełen wybór rodzajów kasz</p>	<p>dodatek skrobiowy do dań głównych, zup, zapiekanek, sałatek, pęczotto - zaleca się wszystkie rodzaje kasz – jęczmienna od drobnej po pęczak, gryczana palona i niepalona, kukurydziana, jagłana, amarantus, manna oraz kuskus w tym razowy.</p>
<p>- ryż, w tym pełnoziarnisty - makarony: pełnoziarniste i z pszenicy durum</p>	<p>jako dodatek do zup, dań głównych, zapiekanek, serwowane na słono i słodko.</p>
<p>- otręby i płatki</p>	<p>gryczane, jęczmienne, owsiane – niesłodzone, podawane do śniadania i deserów, oraz jako dodatek do zup. Doskonale sprawdzają się jako panierki do kotletów, posypki do pieczenia,</p>

	oraz do sałatek.
- jaja	świeże, z chowu ściółkowego, lub wolnego.
- masło 82 lub 83% tłuszczu mlecznego, oraz oliwa i oleje - margaryny: dopuszczalne w diecie bez mlecznej,	naturalne, świeże, oleje tłoczone – rzepakowy, lniany, ryżowy, z dyni i słonecznika, oraz oliwa z oliwek. Margaryny miękkie, kubkowe, bez dodatku masła.
- ketchup	produkt naturalny, wytworzony z pomidorów. Zużycie surowca – min. 130 g pomidorów, na 100g produktu gotowego – ketchupu.
- wartościowe przekąski	orzechy łuskane, migdały, owoce, owoce suszone – morele, rodzynki, żurawina, śliwki, jabłka, banany, bez słodkich polew i dodatku cukru oraz soli. W roli przekąsek - również suszone warzywa – burak, marchew, seler, pomidor.
- zioła świeże, suszone i przyprawy naturalne	wzmacniają smak i zapach, ułatwiają trawienie, stanowią ozdobę dla serwowanych dań śniadaniowych i obiadowych.
- woda mineralna, napary herbat (czarna, zielona, owocowa) oraz herbatki ziołowe - mięta, malina, dzika róża, melisa, rumianek	powinien być zapewniony stały dostęp do wody i wymienionych naparów ziołowych, by dzieci wybierały je zamiast słodkich napoi.
- kakao: jako dodatek i napój do śniadania	używane do przygotowywania napoju, wyłącznie naturalne – proszek z ziaren kakaowca, bez dodatku cukru i mleka w proszku.
Produkty niezalecane i podlegające ograniczeniu w stołówkach przedszkolnych i szkolnych	
- gotowe mięsa i wędliny, przetwory rybne	wędlina w blokach, oraz parówki i mielonki powinny zostać zamienione na własnoręcznie pieczone mięsa (mogą być również pieczone jednorazowo w większej ilości, a następnie mrożone). Niedopuszczalne jest używanie mięsa mielonego z ryby w panierce. Filet rybny musi być bez skóry.
- smażenie, jako podstawowa technika obróbki kulinarnej	warto zastąpić ją gotowaniem, pieczeniem, przeleniem i duszeniem. Mięsa mogą być podawane w postaci gulaszy, czy potrawek warzywnych.
- sztuczne dodatki, produkty przetworzone i dania instant – w tym kisiele, galaretki i budynie	kwasek cytrynowy, gotowe sosy, zupy instant, koncentraty zup, przyprawy uniwersalne – zawierające dodatek wzmacniaczy smaku – min. glutamianu sodu, oraz duże ilości soli, koncentraty soków owocowych, kisiele, galaretki i budynie – źródło cukru, sztucznych barwników, substancji zapachowych i smakowych, oraz pozostałe koncentraty spożywcze, niewskazane w diecie dzieci. <u>Preferowane jest przygotowywanie deserów wg tradycyjnych receptur kuchni polskiej.</u>
- półprodukty	stosowane w żywieniu dzieci powinny zostać zastąpione produktami sezonowymi, naturalnymi, świeżymi i mrożonymi, z możliwie najkrótszą listą substancji dodatkowych, budzących wątpliwości z punktu widzenia właściwego żywienia. W żywieniu dzieci powinno się ograniczać do minimum spożycie żywności wysoko przetworzonej, mrożonych dań gotowych, wyrobów cukierniczych i żywności typu fast food.
- sól	wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zaburzając odczuwanie smaku. Jej stosowanie w nadmiarze może przyczynić się w przyszłości do rozwoju chorób dieto zależnych, w tym nadciśnienia tętniczego.
- cukier	wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców

żywnościowych, zmienia smak potraw, obniża wrażliwość zmysłu smaku dzieci, zmienia odczuwanie słodczy owoców czy warzyw bogatych naturalnie we fruktozę. Jego nadmierna podaż z pożywianiem, to prosta droga do rozwinięcia w przyszłości powikłań zdrowotnych w postaci cukrzycy i otyłości. Cukier powinien być stosowany z umiarem.

Najważniejsze to nie zapomnieć, że odbiorcami serwowanych posiłków są dzieci. Jest to kluczowe kryterium dla planowania, przygotowania i serwowania posiłków przez kuchnię. Wywiązywanie się i spełnianie tego kryterium, może być w każdej chwili zweryfikowane!

Warunki wynajmu pomieszczeń.

1. Zamawiający posiada na terenie Zespołu Szkolno- Przedszkolnego nr 1 pomieszczenie wydawalni wraz z przyległymi pomieszczeniami gospodarczymi oraz jadalnię.
2. Zamawiający nie zapewnia kompletnego wyposażenia. Zamawiający nie posiada zastawy stołowej.
3. Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania pomieszczeń o których mowa w pkt. „Warunki wynajmu kuchni” do warunków sprzyjających prawidłowemu żywieniu dzieci tj. do: pomalowania ścian i sufitu. Kolor farby należy uzgodnić z Zamawiającym.
4. Wykonawca we własnym zakresie będzie zobowiązany do podpisania umowy na wywóz śmieci.
5. Wykonawca będzie ponosił koszty udostępnienia pomieszczeń do przygotowania i podania posiłków (miesięczny czynsz) w wysokości 700 zł brutto (słownie: siedemset złotych). Czynsz zawiera opłaty za media.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz pomieszczeń kuchni, wydawalni i zmywalni.
7. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania dezynsekcji i deratyzacji min. 1x w trakcie realizacji zadania, o ile nie wyniknie nagła konieczność wykonania dodatkowej dezynsekcji i deratyzacji.
8. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt – w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanym lokalu.
9. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie lokalu, a stanowiące własność Wynajmującego.
10. W przypadku gdy najemca wyposaży przedmiot najmu we własne mienie jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. W przypadku zaistnienia takowych zjawisk Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.

Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej ujednoliconą treść SIWZ.

W związku z powyższym zmianami Zamawiający nie przedłuża terminu składania ofert.