

Nazwa:

Przygotowanie, dostarczenie, wydanie wyżywienia oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych dla uczestników półkolonii w ramach projektu „Przyszłość Wielkopolski w rękach Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu”

Cpv: 55520000-1 – **Usługi dostarczania posiłków**, 55320000-9 Usługi podawania posiłków, **55321000-6, Usługi przygotowywania posiłków**, 55322000-3 Usługi **gotowania posiłków**

Rodzaj zamówienia:

usługi

Dane zamawiającego:

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu
Ul. Wieniawskiego 1
61-712 Poznań

Miejsce i data realizacji usługi:

1. Siekierki Wielkie – Zespół Szkół w Siekierkach Wielkich, Karalusa 1, 62-025 Siekierki Wielkie
Grupa 30 os. 5-9 lat
Data: 12-23.07.2021 r.
2. Dopiewo (Skórzewo) – Szkoła Podstawowa nr 2 im. Ignacego Jana Paderewskiego w Skórzewie, ul. Kozierowskiego 1, 60-185 Skórzewo
Grupa 30 os. 5-9 lat
Data: 5-16.07.2021 r.
Grupa 45 os. 10-14 lat
Data: 19-30.07.2021 r.
3. Suchy Las – Centrum Kultury i Biblioteka Publiczna, ul. Szkolna 16, 62-002 Suchy Las
Grupa 30 os. 5-9 lat
Data: 2-13.08.2021 r.
Grupa 45 os. 10-14 lat
Data: 16-27.08.2021 r.
4. Kostrzyn – Szkoła Podstawowa nr 2, ul. Powstańców Wielkopolskich 28, 62-025 Kostrzyn
Grupa 30 os. 5-9 lat
Data: 19-30.08.2021 r.
5. Poznań – Dwujęzyczna Polsko-Angielska Prywatna Szkoła Podstawowa, ul. Piwna 1, 61-065 Poznań
Grupa 30 os. 5-9 lat
Data: 16-27.08.2021 r.

Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:

NIE

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gotowych trzech posiłków: śniadanie, obiad i podwieczorek (catering) dla dzieci w wieku 5-9 oraz 10-14 lat biorących udział w półkoloniach w okresie od 1 lipca 2021 r. do 30 sierpnia 2021 r.
2. Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:
 - a. Siekierki Wielkie
 - 1 x 30 os. w wieku 5-9
 - b. Dopiewo (Skórzewo)
 - 1 x 30 os. w wieku 5-9
 - 1 x 45 os. w wieku 10-14
 - c. Suchy Las
 - 1 x 30 os. w wieku 5-9
 - 1 x 45 os. w wieku 10-14
 - d. Kostrzyn
 - 1 x 30 os. w wieku 5-9
 - e. Poznań
 - 1 x 30 os. w wieku 5-9
 - f. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a. Dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków wraz z naczyniami jednorazowego użytku (talerzyki, miseczki, kubeczki) oraz sztućcami i serwetkami papierowymi zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: do godz. 7.30 dnia zamówienie ilości śniadań, do godz. 11:30 obiadów i do godz. 13:30 podwieczorków wraz z menu degustacyjnym na dany dzień, telefonicznie przez osoby do tego upoważnione
 - b. jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych z uwzględnieniem kuchni świata, m.in. kuchnia włoska, chińska, indyjska, japońska, południowoamerykańska) na okres 14 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem jego realizowania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

- c. dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne i półmięsne, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków. Dzienny jadłospis obejmuje:

Śniadanie:

potrawy mleczne – mleko 2% - 250 ml, kanapka (należy uwzględnić różne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty - 100 gram pieczywo + 7 g masło, 20g dżem + 60g wędlina, ser + warzywo świeże 120 g), herbata z cytryną, kakao, mleko- 200ml,

Obiad:

- zupa (300 ml na osobę),
- drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, kopytka itp.) - 180gram, - dania mięsne - minimum 120 gram - np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, bitki wołowe, gulasz itp., pierogi, naleśniki, knedle itp, ryba-120 gram, naleśniki-180g - surówka 150gram - kompot 200 ml

Podwieczorek:

kanapka, (należy uwzględnić różne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty- 100 gram pieczywo + 7 g masło, 20g dżem + 60g wędlina, ser + warzywo świeże 120 g) słodka bułka lub ciasto (nie częściej niż raz w tygodniu) -90 g, owoce (w tym sezonowe)-120g, herbata lub napój mleczny-200.

Podwieczorek powinien być treściwy i co najmniej dwuskładnikowy. Powinien zawierać w zestawie owoc.

Wraz z podwieczorkiem dzieci otrzymują menu degustacyjne zawierające w sobie potrawy i przysmaki z różnych zakątków świata.

W ciągu jednego dnia nie może powtarzać się dwa razy ten sam napój. Nie dopuszcza się posiłków typu kaszanka, bigos, parówki, jaja smażone. itp.

- d. przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi;
- e. przygotowania i dostarczenia posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154);

- f. wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie);
- g. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem na własny koszt w pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury. W trakcie transportu potraw należy przestrzegać następujących zasad: potrawy serwowane na gorąco winny utrzymywać temperaturę w środku 63 stopnie C, a dla potraw serwowanych na zimno 40C oraz czas ich przewozu i zużycia nie może przekraczać dwóch godzin od czasu ich wytworzenia. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków i podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego ;
- h. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- i. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu (2 Kanapki na bułce pszennej 70g -z masłem, sałatą, żółtym serem lub szynką, 2 x owoc, słodka przekąska – zdrowy batonik lub ciastko, soczek w kartoniku, woda niegazowana). Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
- j. do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą tego samego dnia lub w następnym dniu w czasie dostawy śniadania.
- k. Osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem, muszą posiadać aktualne badania lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością). Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot (nazwa, adres, miejsce) do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy, przygotowywanie i dostarczanie żywności do odbiorców zewnętrznych (catering) w specjalnych termosach

W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, Zamawiający może takich posiłków nie przyjąć.

Załącznik do umowy stanowi menu przygotowane przez Wykonawcę na okres 10 dni z możliwością ingerencji ze strony Zamawiającego.

Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług obciążają Zamawiającego.