

nr sprawy: PZP.1.2023

Załącznik nr 1 do Umowy nr 1/2023

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A. **Przedmiotem zamówienia jest:** usługa polegająca na codziennym przygotowaniu i dostawie posiłków do Przedszkola w Zawoni i do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Zawoni w 2024 r.

Świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostawie posiłków dla dzieci grup przedszkolnych (śniadanie, obiad (pożywna zupa, drugie danie) i podwieczorek) oraz dzieci z oddziałów przedszkolnych oraz uczniów szkoły realizowanego ze środków opłat ponoszonych przez rodziców uczniów korzystających.

B. Standardy żywienia

- 1) Pod pojęciem „śniadania” należy rozumieć kuchnię mleczną (zupy mleczne), kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego, chleba bezglutenowego (dla alergików) z dodatkiem wędliny, sera białego, sera żółtego, jajka gotowanego, ryby, dżemu, miodu, warzyw, pasty.
- 2) Pod pojęciem „pożywnej zupy” należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką (z wyłączeniem parówek) podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.
- 3) Pod pojęciem „drugie danie” należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety itp..
- 4) Gorący posiłek w postaci II dania, proponowane zestawy: pierogi – nadzienie różne; kopytka – dodatki różne; naleśniki – nadzienie różne; mięso/ryby – dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki – sosy różne; gulasz – dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane – sos/śmietana; pulpety w sosie – surówka.
- 5) W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności ciepłych (temperatura 75 st. Celsjusza dla zup i 60 st. Celsjusza dla drugich dań) posiłków w postaci zup lub innych dań zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży;
 - b) przygotowywania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 600 kcal. i gramaturze:
 - zupy - nie mniej niż 250 ml (grupy przedszkolne) i 450 ml (oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa), nie dopuszcza się przygotowania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki, do zup dodatkowo dostarczane będzie pieczywo, wkładka mięsna w postaci np. kiełbasy min. 50 g (skład: min. 90% mięsa), która powinna być przeznaczona do spożycia przez dzieci lub mięsa (bez kości, nie może być tłuste i przerośnięte);
 - drugie danie (danie mięsne): gramatura nie mniej niż 290 g (grupy przedszkolne) i 400 g (oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa).
 - W przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 90 g (grupy przedszkolne) i nie mniej niż 170 g (oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa);
 - mięso lub ryba - nie mniej niż 80 g (grupy przedszkolne) i nie mniej niż 110 g (oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa), waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki, w przypadku ryb, ryby bez ości lub filet;
 - surówka - nie mniej niż 120 g (grupa przedszkolna, oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa);
 - danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 290 g przedszkole i nie mniej niż 400 g oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa;
 - kompot / sok - 250 ml (do wyrobu kompotu nie wolno stosować syropów syntetycznych, barwników i innych konserwantów);
 - dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte.

- Pod pojęciem "wkładka mięsna" i "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);
- przygotowywania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania filetu z ryby (nie dopuszcza się przygotowywania posiłku z ryby mielonej), bądź dań jarskich (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, pyzy lub inne);
- Podwieczorek przykładowe menu: Kanapka lub bułeczka z serem białym, żółtym, dżemem itp 50 g, bułeczka orkiszowa 30 g, wafle lekkie 30 g, wafle ryżowe 20 g, , bułeczka mleczno-maślana, świeży owoc, warzywo, ciasto własnego wyrobu, ryż z owocami 150 g, kisiel 250 ml, budyń 250 ml, galaretka nie mniej niż 150 g, sałatka warzywna/owocowa 250 ml, ciasteczka pełnoziarniste 50 g, koktajle 100 ml , jabłka w cieście naleśnikowym 80 g, gofry nie mniej niż 50 g, , ciasteczka maślane 50 g, babeczki 60 g, racuchy, jogurt 150 g, serek waniliowy 150 g, naleśniki 120 g, chałka drożdżowa 40 g, makaron z mussem owocowym 100/50 g, flipsy kukurydziane 20 g, biszkopty 50 g, 50 g, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru),
- **UWAGA! Wykonawca zobowiązuje się do dostawy wody mineralnej niegazowanej. Woda mineralna niegazowana do WSZYSTKICH posiłków bez ograniczeń!**

- 6) Podawane owoce powinny być dojrzałe i umyte przez Wykonawcę.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r, poz. 2132 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy,
- 8) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku szkolnym. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciążą Wykonawcę.
- 10) W przypadku gdy Zamawiający stwierdzi bez konieczności zlecenia szczegółowych badań, iż dostarczone posiłki nie spełniają standardów opisanych w przedmiocie zamówienia, odmawia przyjęcia posiłków, Wykonawca natomiast zobowiązany jest do usunięcia nieprzyjętych posiłków na własny koszt oraz pokrycia kosztu posiłków zamówionych w tym dniu przez Zamawiającego u innego dostawcy.
- 11) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia np. „Żywienie dzieci w Przedszkolach” - Zofii Wachowiak, Haliny Weker, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

C. Zakres zamówienia.

Zamówienie obejmuje dzieci z grup przedszkolnych, oddziałów przedszkolnych i uczniów szkoły wraz z uwzględnieniem poniższych **rocznych ilości posiłków** dla dzieci w ramach:

a) Dzieci szkolne i oddziały przedszkolne:

- W Zespole Szkolno-Przedszkolnym- uczniowie klas 1-8,
- W Zespole Szkolno-Przedszkolnym 2 oddziały przedszkolne”0”
- Obiad (zupa + drugie danie) 50 dzieci x 180 dni= 9 000 szt.

180 dni x 50 dzieci = 9 000 szt.

b) **Dzieci grupy przedszkolne**

UWAGA! Jedna grupa przedszkolna mieści się w budynku szkoły!

- W Przedszkolu – 3 grupy dzieci przedszkolnych
- 1 oddział dzieci przedszkolnych w budynku szkoły
- **Śniadanie** 63 dzieci x 220 dni= 13 860 szt.
- **Obiad** (zupa + drugie danie) 63x220= 13 860 szt.
- **Podwieczorek** 63x220 = 13 860 szt.

**220 dni x 63 dzieci= 13 860 szt. (śniadanie, obiad- zupa i drugie danie i podwieczorek)
3 x 13 860 szt. = 41 580 posiłków rocznie,**

- 1) Zamawiający szacuje około 180 dni w których należy dostarczyć posiłki dla grupy dzieci szkolnych i oddziałów przedszkolnych oraz 220 dni dla dzieci z grup przedszkolnych.
 - 2) Przewidywana ilość posiłków w okresie obowiązuje umowy tj. **od 02.01.2024 r. – 31.12.2024 r.** wynosi ok. **13 860 śniadań, 22 860 posiłków dwudaniowych i 13 860 podwieczorków.** Wskazane ilości mają jedynie charakter poglądowy mający na celu umożliwienie obliczenia łącznej ceny ofertowej, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w przypadku niezrealizowania w/w ilości w okresie obowiązywania umowy.
 - 3) Wykonawca, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nie objętym niniejszym zamówieniem (w tym nauczycielom, pracownikom, itp.) i powinien w każdym dniu dostawy posiadać wolną ilość posiłków w ilości około 20%.
 - 4) Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków w/w osobom nie objętym niniejszym zamówieniem w cenie równej jaką podał w ofercie (samodzielnie wykupującym posiłki).
 - 5) Dania mięsne muszą być urozmaicone, przygotowane tego samego dnia, z różnych rodzajów mięsa, które nie mogą się powtarzać w jednym tygodniu.
 - 6) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany tj. zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez dyrektorów szkół.
1. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez dyrektorów lub upoważnionych pracowników w danym dniu świadczenia usługi do **godz.7:30.**
 2. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
 - zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
 - obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;
 - nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
 3. Udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
 - stosowanie tłuszczów roślinnych;
 - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;

- umiarkowane stosowanie mięsa "czerwonego";
 - stosowanie mięsa drobiowego;
 - stosowanie ryb;
 - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
4. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
- konserwy,
 - produkty z glutaminianem sodu;
 - parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 90 %);
 - produkty masłopodobne i seropodobne;
 - mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
 - wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej
 - produkty typu instant.
5. Wykonawca powinien uwzględnić podczas przygotowywania posiłków także dzieci z dietami pokarmowymi:
- bezmleczną,
 - bezglutenową,
 - cukrzycową,
 - bezrybną,
 - bezjajeczną.

według zapotrzebowania przedstawionego przez Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca podał w formularzu ofertowym jedną cenę całodziennego żywienia na wszystkich żywionych niezależnie od diety.

D. Sposób dostawy:

- 1) Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne.
- 2) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
- 3) Produkty wchodzące w skład drugiego dania typu: kotlety, kurczak, ryba, naleśniki, itp. - dania porcjowane, powinny być przywożone w termosie z odrębnymi pojemnikami/półkami. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanemu, odkształcaniu i niszczeniu się produktów.
- 4) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. Brudne naczynia mają być uprzątnięte przez wykonawcę natychmiast po spożyciu przez dzieci posiłku i wywiezione ze szkoły.
- 5) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022r., poz. 2132 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.
- 7) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego. Przykładowy jadłospis będzie przedstawiany Dyrektorowi Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Zawoni z tygodniowym wyprzedzeniem.

- 8) Realizując dostawy Wykonawca zachowywać będzie segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach zapewniających przydatność potraw do spożycia, bezpośrednio po opróżnieniu pojemników i niezwłocznym podzieleniu potraw na porcje, oraz zapewniających właściwą ochronę i temperaturę.
- 9) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. Wykonawca dostarcza naczynia jednorazowe ze sztuczcami jednorazowymi wykonanymi z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz papierowe ręczniki, serwetki z serwetnikami, rękawiczki jednorazowe i każdorazowo drobny sprzęt gastronomiczny niezbędny przy wydawaniu posiłków.
- 10) Używane naczynia winny być uprzątnięte przez wykonawcę natychmiast po spożyciu przez dzieci posiłku i wywiezione ze szkoły,
- 11) W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań. W tym celu dostarczy do przedszkola i szkoły odpowiedniej ilości i wielkości pojemniki. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.
- 12) Przekazanie zawartości pojemników z żywnością oraz następnie przekazywanie pustych pojemników następować będzie w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia przez osoby upoważnione ze strony Wykonawcy i Zamawiającego,
- 13) Miejsce wydawania posiłków wyznacza Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego.
- 14) Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień:
 - **15894210-6 Posiłki szkolne,**
 - **55321000-6 – Usługi przygotowania posiłków,**
 - **55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków,**
- 15) Liczba posiłków jest znacznie niższa w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocnych, ferii zimowych oraz w miesiącu lipcu. W miesiącu sierpniu Przedszkole jest nieczynne.
- 16) Podane ilości są wartościami szacunkowymi i nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
- 17) **Termin i czas dostawy:**
Termin dostawy : od dnia 02.01.2024 r. do dnia 31.12.2024 r., za wyjątkiem dni wolnych od nauki.
Czas dostawy: Posiłki będą dowożone codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy i nauki.
Posiłki będą dowożone przez Wykonawcę do Przedszkola oraz do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Zawoni dwa razy dziennie w godzinach:
 - a) godzina 8:00 (śniadania)
 - b) godzina 11:00 (obiad i podwieczorek).
- 18) **Transport posiłków** powinien odbywać na koszt dostawcy samochodem posiadającym zaświadczenie/decyzję z Sanepidu dopuszczającą samochód do przewozu posiłków dla dzieci z Przedszkola w Zawoni i Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Zawoni.
- 19) **Forma płatności:**
Zamawiający dokona zapłaty za dostarczone posiłki w cyklu miesięcznym w terminie min. 14 dni, a max. 30 dni (termin płatności stanowi kryterium oceny ofert) od daty wpływu faktury do Zespołu szkolno-Przedszkolnego w Zawoni (ul. Szkolna 26, 55-106 Zawonia).