

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot umowy obejmuje: „Dożywianie dzieci w placówce oświatowej na terenie gminy Jedwabno w roku szkolnym 2022/2023 wraz z użyczeniem pomieszczenia do przygotowywania posiłków w budynku Zespołu Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1”

Część I:

**1. Uczniów Szkoły Podstawowej w Jedwabnie - ok. 45 uczniów w okresie od 03 października 2022r. do 22 czerwca 2023r.**

Ilość dni organizacji dożywiania planuje się na podstawie kalendarza roku szkolnego 2022/2023, tj. 181 dni z podziałem na:

- 108 dni x II danie (poniedziałek, środa, piątek) x 45 uczniów = 4.860 porcji
- 73 dni x zupa (wtorek, czwartek) x 45 uczniów = 3.285 porcji

**Uwaga!**

Obiad – możliwość zakupu indywidualnego przez rodziców.

Część II:

**2. Przedszkole Samorządowego w Jedwabnie – ok. 20 dzieci w okresie od 03 października 2022 do 18 sierpnia 2023r.**

Ilość dni organizacji dożywiania planuje się na podstawie kalendarza szkolnego 2022/2023, tj. 243 dni z podziałem na:

- 181 dni:

Obiad (zupa, II danie) x 20 dzieci = 3.620 porcji

**Uwaga!**

Śniadanie, obiad i podwieczorek – możliwość zakupu indywidualnego przez rodziców

62 dni:

śniadanie, zupa, II danie x 20 dzieci = 1.240 porcji + podwieczorek zakupiony indywidualnie przez rodziców – ok. 20 dzieci.

W/w 62 dni – to okresy, w których w szkole podstawowej nie organizuje się dożywiania, np. okres wakacyjny, ferie zimowe, przerwy świąteczne) i listy chętnych dzieci do przedszkola są organizowane na bieżąco.

**UWAGA!**

Ilość posiłków w okresie trwania umowy może ulec zmianie w przypadku wystąpienia niezależnych od Zamawiającego i nieprzewidywalnych przez Zamawiającego sytuacji, tj. ograniczenia z powodu pandemii związanej z rozprzestrzenianiem się choroby Covid-19 lub

innej choroby zakaźnej lub wystąpieniem innych zagrożeń powodujących zmianę w organizacji pracy Zespołu Szkół w Jedwabnie (Przedszkole, Szkoła Podstawowa).

Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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, poz. 1154) oraz innymi obowiązującymi przepisami prawa, tj. Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020r., poz. 2021, z 2022 poz. 24,138) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności.

Wykonawca jest zobowiązany przestrzegać zasad sanitarno- higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków i wydawania posiłków.

Wykonawca jest zobowiązany zapewnić wszelkie przewidziane prawem środki przeciwdziałające możliwości zakażenia i przenoszenia choroby COVID-19 (SARS-Cov-2) i innych chorób zakaźnych, a w szczególności prowadzić dezynfekcję wynajętego pomieszczenia po spożyciu posiłków.

### **Miejsce i godziny wydania posiłków wykonawca uzgodni bezpośrednio z dyrektorem Zespołu Szkół w Jedwabnie.**

Przez użyte powyżej pojęcie śniadanie, zupa, drugie danie, podwieczerek należy rozumieć:

#### **1) dla uczniów szkoły podstawowej:**

drugie danie (3 razy w tygodniu) -

- ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) min. 200g po obróbce, mięso (kotlet mielony, schabowy, sztuka mięsa, itp.) lub ryba min. 100g po obróbce, surówka min. 150g (świeże warzywa, ewentualnie jarzyny gotowane i naturalne kiszonki – kapusta, ogórki)
- lub – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – II danie składające się z innych potraw półmięsnych tj., gulasz z kaszą, potrawka z kurczaka z ryżem, makaron z sosem mięsnym, pyzy z mięsem, gołąbki (z pieczywem lub ziemniakami) – min. 250g. po obróbce + kompot 200ml
- lub – nie częściej niż jeden raz w tygodniu II danie jarskie – typu – naleśniki z serem, konfiturą, kopytka w sosie lub zasmażką, pierogi z owocami lub serem, krokiety, makaron z musem owocowym, itp. – min. 250g po obróbce + kompot z owoców sezonowych

zupa (2 razy w tygodniu) - zupa ugotowana na wywarze mięsno – warzywnym - min. 350ml + świeże pieczywo bez ograniczenia ilościowego ;

#### **2) dla Przedszkola w Jedwabnie:**

śniadanie:

pieczywo 30g, masło 20g, szynka, wędlina, ser lub twarożek – 20g, warzywa – 20g + 2 x w tygodniu zupa mleczna

zupa:

zupa ugotowana na wywarze mięsno – warzywnym - min. 200ml.

drugie danie:

- ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) min. 150g po obróbce, mięso (kotlet mielony, schabowy, sztuka mięsa, itp.) lub ryba min. 80g po obróbce, surówka min. 100g (świeże warzywa, ewentualnie jarzyny gotowane i naturalne kiszonki – kapusta, ogórki) + kompot z

owoców sezonowych

- lub – nie częściej niż dwa razy w tygodniu – II danie składające się z innych potraw półmięśnych tj. gulasz z kaszą, potrawka z kurczaka z ryżem, makaron z sosem mięsnym, pyzy z mięsem, gołąbki (z pieczywem lub ziemniakami) – 200g. po obróbce + kompot 200ml
- lub – nie częściej niż jeden raz w tygodniu II danie jarskie – typu – naleśniki z serem, konfiturą, kopytka w sosie lub zasmażką, pierogi z owocami lub serem, krostki, makaron z mussem owocowym, itp. – min. 200g po obróbce + kompot z owoców sezonowych

### **Podwieczorek:**

- jogurt naturalny 150g + herbatnik min. 14g. + owoc sezonowy świeży,
- jogurt owocowy 150g + batonik owsiano – zbożowy min 30g,
- sałatka owocowa min 100g. + herbatniki min 14g.,
- budyń 200ml + owoc sezonowy świeży lub budyń owocowy + herbatniki min.14g.,
- kanapki z dżemem lub serem – min. 100g. + herbata 150 ml.
- ciasto własnego wyrobu lub placki - min. 120g + herbata 150ml.
- kisiel owocowy 200ml + herbatniki min. 14g.

Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia (5 dni).

Zamawiający zastrzega możliwość incydentalnego zapewnienia przez Wykonawcę dożywiania w soboty w przypadku konieczności odrabiania przez szkoły zajęć w sobotę. Wykonawca dostarczy wtedy posiłek, który będzie odpowiadał posiłkowi z takiego dnia tygodnia jaki będzie odpracowywany.

### **Miejsce realizacji zamówienia:**

- 1) Przygotowanie posiłków – użyczone pomieszczenie w budynku Zespołu Szkół przy ul. Polnej 1 w Jedwabnie. W oparciu o wskazane pomieszczenie Wykonawca może przygotowywać posiłki także dla innych podmiotów i osób niż Zamawiający.
- 2) Wydawanie posiłków – w Zespole Szkół w Jedwabnie przy ul. Polna 1 (bezpośredni dostęp z pomieszczenia) oraz w Przedszkolu w Jedwabnie ul. Polna 1 (przejście ciągiem komunikacyjnym na zewnątrz – ok. 30 m.)

Warunki użyczenia pomieszczenia w Zespole Szkół w Jedwabnie przy ul. Polnej 1 określa projekt umowy najmu lokalu użytkowego stanowiący załącznik nr 7 do niniejszego SWZ

### **Jakość serwowanych usług:**

- 1) Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
- 2) Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub

Instytut żywności i żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku od 2,5 do 6 lat.

- 3) Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
- 4) Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood, stosowanie półproduktów, sosów i zup typu instant, zabrania się używania MOM – mięso oddzielone mechanicznie,
- 5) Niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci,
- 6) Minimalna temperatura posiłków w chwili podania dzieciom winna wynosić: dla zupy – 75°C, dla II dania 65°C
- 7) Posiłki muszą być wydane dzieciom w czasie do 3 godzin od momentu ich wytworzenia (wyprodukowania), zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 8) W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - położone na kanapki lub umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest wywiesić w miejscu wskazanym przez Zamawiającego jadłospisu na kolejnych 5 dni żywieniowych,
- 10) Półprodukty oraz obiady dostarczane przez Wykonawcę do Przedszkola winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:
  - a) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
  - b) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w równej konfiguracji zapewniają dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków.
- 11) Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla wychowanków przedszkola jest Wykonawca.