

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Dotyczy:

**„Przygotowanie i dostawa posiłków (usługa cateringowa) dla uczniów i dzieci uczęszczających do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Godziszewie oraz Szkoły Podstawowej im. Piotra Szturmowskiego w Pogódkach”**

Zamówienie obejmuje przygotowanie dwóch posiłków dziennie: obiadu, podwieczorku, dla dzieci przedszkolnych w wieku 2,5 – 6 lat (oddziały przedszkole i punkty przedszkolne) uczęszczających do przedszkola, oraz dla dzieci szkolnych w wieku 7 – 15 lat. Łączna liczba dzieci to 82 Zespół Szkolno – Przedszkolny w Godziszewie oraz 26 Szkoły Podstawowej im. Piotra Szturmowskiego w Pogódkach, przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie.

### **I. Lokalizacje:**

#### **Zespół Szkolno – Przedszkolny w Godziszewie:**

- 1. Szkoła Podstawowa im.ks. Franciszka Sawickiego w Godziszewie, ul. Gdańska 7, 83-209 Godziszewo: 32 uczniów**
- 2. Publiczne Przedszkole Gminne w Demlinie, Demlin 25, 83-209 Godziszewo: 50 dzieci.**

#### **Szkoła Podstawowa im. Piotra Szturmowskiego w Pogódkach:**

- 1. Szkoła Podstawowa im. Piotra Szturmowskiego w Pogódkach, ul. Szkolna 3, 83-236 Pogódki: 6 uczniów,**
- 2. Szkoła Podstawowa im. Piotra Szturmowskiego w Pogódkach, Koźmin 57, 83-236 Pogódki: 12 uczniów,**
- 3. Oddział Przedszkolny w Pogódkach, ul. Szkolna 1, 83-236 Pogódki: 1 dziecko,**
- 4. Punkt Przedszkolny w Pogódkach, ul. Cystersów 13, 83-236 Pogódki: 7 dzieci.**

### **II. Zasady przygotowania posiłków:**

Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego (wg norm żywienia Instytutu Żywności i Żywienia, Ustawy o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 2448 z późn zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy (Rozporządzenie 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).

1. Posiłki powinny być przygotowane ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
2. Wykonawca przygotowuje jeden gorący posiłek w formie obiadu jednodaniowego w postaci:
  - a) 2 razy w tygodniu drugie danie (ziemniaki + mięso lub ryba + surówka),
  - b) 2 razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną (podana z chlebem, makaronem, ryżem lub ziemniakami),
  - c) 1 raz w tygodniu danie mączne (np. naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi, gofry, krokiety, spaghetti w sosie pomidorowym z mięskiem mielonym).
3. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe (szkoła):
  - a) zupa: gramatura nie mniej niż 400 ml;
  - b) drugie danie: gramatura w nie mniej niż 500 gram w tym:
    - ziemniaki, kasza, ryż - nie więcej niż 200 g,
    - mięso/ryba nie mniej niż 150 g -180 g,
    - surówka nie mniej niż 150 g -180 g,
  - c) dania mączne: nie mniej niż 400 g;
4. Obiad, podwieczorek musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe (przedszkole):
  - a) zupa: gramatura nie mniej niż 350 ml i kaloryczność 200 kcal;
  - b) drugie danie: gramatura w nie mniej niż 400 gram i kaloryczność 700 kcal w tym:
    - ziemniaki, kasza, ryż - nie więcej niż 170 g,
    - mięso/ryba nie mniej niż 110 g,
    - surówka nie mniej niż 120 g,
    - dania jarskie i półmięsne - gramatura w nie mniej niż 400 gram,
    - kompot - gramatura w nie mniej niż 200 ml.
  - c) dania mączne: nie mniej niż 400 g;
  - d) podwieczorek: owoc oraz np. ciasto, budyń, kisiel, kaszka gramatura nie mniej 100 g,
5. Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza niż 800 kcal dla ucznia i 700 kcal dla przedszkolaka.

6. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.
7. Obiad musi spełniać następujące warunki jakościowe:
- a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
  - b) obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak) nie może zawierać mięsa mieszanego;
  - c) raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą (z wyłączeniem ryby panga);
  - d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
  - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
  - f) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
  - g) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym;
  - h) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie;
  - i) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP;
  - j) temperatura posiłków winna wynosić:
    - Zupa +75° C (+/- 3 °C),
    - Drugie danie + 63°C (+/- 3 °C).
8. 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.

### **III. Dostawa posiłków:**

#### **1. Szkoła Podstawowa im. Piotra Szturmowskiego w Pogódkach:**

Dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, na własny koszt w atestowanych termosach

zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (**szkoła zapewnia naczynia, sztućce, serwetki**).

2. **Zespół Szklono – Przedszkolny w Godziszewie:**

Dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną, na własny koszt w atestowanych termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (**szkoła zapewnia naczynia, sztućce, serwetki**).

3. Godziny dostarczania posiłków przez Wykonawcę:

**Zespół Szkolno – Przedszkolny w Godziszewie:**

1. Szkoła Podstawowa im.ks. Franciszka Sawickiego w Godziszewie, ul. Gdańska 7, 83-209 Godziszewo: godz. 10.30 – 10.40;
2. Publiczne Przedszkole Gminne w Demlinie, Demlin 25, 83-209 Godziszewo: godz. 10.30 – 10.40.

**Szkoła Podstawowa im. Piotra Szturmowskiego w Pogódkach:**

1. Szkoła Podstawowa im. Piotra Szturmowskiego w Pogódkach, ul. Szkolna 3, 83-236 Pogódki: godz. 10.20 – 10.40.
  2. Szkoła Podstawowa im. Piotra Szturmowskiego w Pogódkach, Koźmin 57, 83-236 Pogódki: godz. 10.40 – 10.50.
  3. Oddział Przedszkolny w Pogódkach, ul. Szkolna 1, 83-236 Pogódki: godz. 10.20 – 10.40.
  4. Punkt Przedszkolny w Pogódkach, ul. Cystersów 13, 83-236 Pogódki: godz. 10.30 – 10.45.
4. Wykonawca dokona rozładunku wszystkich dostaw posiłków i dostarczy je do sali w której wydawane są posiłki.
  5. Odbioru posiłków będą dokonywali pracownicy obsługi, dyrektor szkoły bądź upoważnieni przez niego pracownicy.
  6. Wykonawca dostarczy do każdego posiłku po serwetki jednorazowe.
  7. Posiłki wydawane będą przez pracownika Zamawiającego.
  8. Wykonawca dostarczy pojemniki/worki do składowania zużytych naczyń i odpadów.
  9. Wykonawca odbierze zużyte naczynia i resztki posiłków.
  10. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.

#### **IV. Kwestie organizacyjne:**

- 1. Zamawiający zastrzega, że podana liczba uczniów korzystających z posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmianie w trakcie podpisania i obowiązywania umowy.**
- Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia.
- W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
- Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający (przedstawiciele poszczególnych placówek) zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:00 danego dnia.
- W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu, podwieczorku odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

#### **V. Zasady płatności za posiłki:**

- Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
- Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektorowi szkoły placówki oświatowej lub osobie upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
- Okresem rozliczeniowym jest okres jednego miesiąca.