

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30”

Opis przedmiotu zamówienia do zamówienia pn.:

„Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30”

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na: świadczeniu usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu i kompotu w okresie obowiązywania umowy:
 - od dnia zawarcia umowy do dnia 22.06.2023 r., z wyłączeniem dni wolnych ustawowo i przewidzianych w organizacji pracy szkoły, świąt, ferii i wakacji,
 - od dnia zawarcia umowy do dnia 22.06.2023 r. usługa będzie świadczona dla około 200 uczniów dziennie przez około 160 dni żywieniowych (około 32 000 osobodni żywieniowych).
2. Gorące posiłki i kompot będą dostarczane na bieżąco wg zapotrzebowania dziennego składanego Wykonawcy przez Szkołę Podstawową Nr 1 w Pruszczu Gdańskim codziennie do godziny 15:00 dnia poprzedzającego dostawę.
3. obiady wraz z kompotem powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 6 – 9 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
4. Sporządzenie i dostawa obiadów i kompotu odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych ustawowo i przewidzianych w organizacji pracy szkoły, świąt, ferii i wakacji oraz w wyniku wystąpienia siły wyższej lub zdarzenia losowego jak również wystąpienia stanu zagrożenia epidemicznego, stanu epidemii oraz innych zdarzeń spowodowanych epidemią, w szczególności w przypadku zawieszenia nauki stacjonarnej w szkole/przedszkolu, zamknięcia szkoły/przedszkola, skierowania poszczególnych klas/oddziałów na kwarantannę lub objęcia kwarantanną dzieci korzystających z obiadów lub braku możliwości realizacji umowy z powodu zdarzeń spowodowanych epidemią.
5. Dzielne zapotrzebowanie ilościowe w miesiącach wrzesień 2022 r.– czerwiec 2023 r. na posiłki będzie wynosiło około 200 obiadów wraz z kompotem dla około 200 uczniów, z tendencją rosnącą lub malejącą i dotyczyć będzie uczniów w wieku od 6 do 9 lat.
6. Zamawiający zastrzega, iż ilość uczniów korzystających z posiłków w 2022 i 2023 roku może zmienić się w trakcie obowiązywania umowy. O każdej zmianie

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30”

na bieżąco Szkoła będzie informować Wykonawcę do godziny 15:00 dnia poprzedzającego dostawę.

7. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termo-portach oraz termosach, tak aby uczniowie otrzymywali gorące posiłki wraz z kompotem. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których transportowane będą posiłki.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków wraz z kompotem o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzeniem 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), a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).
9. Posiłki wraz z kompotem mają bazować na sezonowych artykułach spożywczych, być mało przetworzone, bez substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Nie można używać produktów gotowych, jak np. mrożone klopsy, gołąbki etc. Przy planowaniu posiłków wraz z kompotem należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy dla produktów. Nie mogą być przygotowywane z półproduktów typu instant, mięso nie może być MOM. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w tygodniu. Potrawy muszą być lekkostrawne. Mają przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych rafinowanych o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i Żywności. Receptury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia z 2008 roku.
10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki wraz z kompotem o niepogorszonej jakości na swój

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30”

koszt z innych źródeł.

11. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków wraz z kompotem z każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 gram z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
12. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych wraz z kompotem oraz dietetycznych (w razie konieczności).
13. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków wraz z kompotem.
14. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
15. Wykonawca posiada własne naczynia (talerze porcelanowe (lub z podobnego materiału), kubki porcelanowe (lub z podobnego materiału), sztućce) które pozostają na czas trwania umowy w placówce Zamawiającego. Wykonawca wyposaża również stołówkę w Szkole w zmywarko-wyparzararkę. Koszt zużycia wody i energii elektrycznej niezbędnej do zmywania/wyparzania ponosi Zamawiający. Wyparzararkę może obsługiwać jedynie upoważniony i uprawniony pracownik Wykonawcy. Naczynia są myte, wyparzane i składowane w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego. Mycie i wyparzanie naczyń i sztućców należy do obowiązków Wykonawcy.
16. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków wraz z kompotem dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
17. Wykonawca ponadto zobowiązany jest do dostarczenia, porcjowania i wydawania posiłków oraz mycia i wyparzania naczyń, przygotowywania resztek żywieniowych do odbioru, odbierania resztek żywieniowych. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca, sprzątnięcia wydawalni posiłków oraz stolików w części jadalnej pomiędzy posiłkami dzieci.
18. Wykonawca zapewnia wydawanie posiłków w naczyniach wielokrotnego użytku (talerze obiadowe, sztućce, kubki), które stanowią własność Wykonawcy.
19. Koszty związane z wydawaniem obiadów wraz z kompotem, myciem naczyń i termosów, ponosić będzie Wykonawca.

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30”

- 20.** Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- 21.** W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
- 22.** Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 23.** Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż., i sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi.
- 24.** Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
- 25.** Jadłospis będzie układany przez Dietetyka lub Technologa Żywienia na okres 10 dni i dostarczany Dyrektorowi szkoły najpóźniej w środę w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis (jeśli przypadnie w dniu wolnym to poprzedni dzień roboczy). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora szkoły będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
- 26.** Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z otrzymaną od Zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa itp.).
- 27.** Dostawa obiadu jednodaniowego wraz z kompotem dla uczniów nastąpi w godzinach: 10.00 – 10.30 do siedziby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim przy ul. Westerplatte 30 do stołówki szkolnej znajdującej się na parterze budynku.
- 28.** Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. W okresie tygodniowym struktura obiadów ma kształtować się następująco:
 - 1 raz w tygodniu zupa z wkładką i pieczywo - nie mniej niż 450 kcal, temperatura – nie mniej niż 65 stopni Celsjusza
 - 2 razy w tygodniu posiłki mięsne np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30”

- + ziemniaki, kasza lub ryż. Sukcesywnie należy wprowadzać ciemny ryż i makaron.
- 1 raz w tygodniu posiłek półmięśny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, itp.
- 1 raz w tygodniu ryba z ziemniakami, kaszą lub ryżem.

Do każdego posiłku należy dodać surówkę lub gotowane warzywa, a także kompot.

Waga dania nie mniej niż 560 g, w tym:

ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) – 150 gram

mięso/ ryba – 100 gram

surówka/ warzywa gotowane – 150 gram

kompot – 250 ml

Kaloryczność porcji nie mniej niż 450 kcal. Temperatura niemniej niż 65 stopni Celsjusza.

29. Do Zamawiającego należy:

1. Udostępnienie sali konsumpcyjnej dla dzieci
2. Udostępnienie pomieszczenia na mycie, wyparzenie i przechowywanie naczyń. Pomieszczenie musi być wyposażone w bieżącą wodę ciepłą i zimną oraz odpływ kanalizacyjny i elektryczne gniazdo siłowe. Koszty związane ze zużyciem wody i prądu pokrywa Zamawiający.
3. Sprzątanie i utrzymanie czystości w sali jadalnej poza czasem wydawania posiłków.
4. Zapewnienie miejsca na zamontowanie wyparzarki oraz miejsca na składowanie naczyń.