

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia pn.

„Dożywianie dzieci w placówkach oświatowych na terenie Gminy Krzymów w 2024 r”
Szkoła podstawowa w Paprotni.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na dożywianiu dzieci w Szkole Podstawowej im. Jana Brzechwy w Paprotni, ul. Zielona 12, 62-513 Krzymów. Jest to usługa polegająca na przygotowaniu oraz dostawie w roku 2024 w terminie **od podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 02 stycznia 2024 r. do 31 grudnia 2024 r.** (w dni nauki szkolnej) gorących posiłków dostarczanych w termosach (do porcjowania przez wyznaczonych pracowników szkoły) dla około 85 dzieci w wieku od 3 lat do 15 lat, w następujących formach:

Obiady w postaci pierwszego dania, około 5 porcji dziennie:

- zupy, np.: kalafiorowa, ogórkowa, jarzynowa, koperkowa, pomidorowa z ryżem i makaronem, pieczarkowa, krupnik, barszcz ukraiński, rosół z makaronem, fasolowa, kapuśniak, warzywna, żurek, (makarony oddzielnie).

Obiady w postaci drugiego dania, około 25 porcji dziennie:

- drugie danie z surówką o gramaturze 450 g i kompotem z owoców, składające się z: Ziemniaki lub makaron lub ryż lub kasza - 200g + mięso (wołowe, wieprzowe lub drobiowe) lub ryba- 100 g + surówka – 150 g. Np.: gulasz z kaszą jęczmienną, pulpet w sosie pomidorowym z ziemniakami, kotlet drobiowy z ryżem, ryba z ziemniakami, sos z mięsa mielonego z makaronem, kotlet schabowy z ziemniakami, bigos, kotlet z ziemniakami, kiełbasa z ziemniakami i zasmażaną kapustą, gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami, kurczak pieczony z ryżem, kotlet rybny z ziemniakami, gulasz pomidorowy z ryżem, kotlet mielony z pieca z ziemniakami, kotlet z piersi kurczaka z ziemniakami, kotlet jajeczny z pieca z ziemniakami.

Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Ryby nie powinny zawierać ości.

Jednodaniowy gorący posiłek mogą też stanowić np.: pierogi ruskie, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z mięsem, pierogi na słodko, pyzy z mięsem, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem - 450 g.

Surówki powinny być urozmaicone, np.: buraczki, surówka warzywna, marchewka z chrzanem, surówka z białej kapusty, surówka z pora, surówka z czerwonej kapusty, surówka z selera, ogórek kiszony, marchewka z groszkiem, surówka z kiszonej kapusty. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce.

Wartość kaloryczna posiłku 850 kcal.

Obiad w postaci zestawu (zupa, drugie danie, kompot), około 20 porcji dziennie:

- wyżej wymienione zupy i II dania, kompot z owoców.

Posiłek dla dzieci 3, 4, 5 i 6-letnich – 35 sztuk:

- wyżej wymienione zupy i II dania, kompot z owoców.

Podwieczorek – 20 sztuk (zgodnie z zasadami żywienia dzieci w tej grupie wiekowej).

Obiad w termosach do porcjowania przez wyznaczonych pracowników szkoły.

SZACOWANA LICZBA POSIŁKÓW (OD 02.01.2024 r. DO 31.12.2024 r.)

Rodzaj posiłku	Szacunkowa liczba porcji dziennie	Szacunkowa liczba dni	Łączna szacunkowa liczba posiłków w okresie trwania umowy
Zupa	5	170	850
Drugie danie i kompot	25	170	4 250

Zestaw obiadowy (zupa, drugie danie, kompot)	20	170	3 400
Obiad dla dzieci 3, 4, 5 i 6-letnich (zupa, drugie danie, kompot)	35	170	5 950
Podwieczorek dla dzieci 3, 4, 5 i 6-letnich	20	170	3 400

2. Pozostałe dane dotyczące przedmiotu zamówienia:

Zamawiający zastrzega, aby dzieciom nie podawano skrzydełek drobiowych, ryb z ości. Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty jadłospis na pierwszych 10 dni żywienia. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania owoców i warzyw dla dzieci codziennie. Wykonawca zobowiązany jest podać dokładny adres, pod którym przygotowywane będą posiłki. Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw w nauce (ferie, wakacje, przerwy świąteczne, itp.)

3. Obowiązki Wykonawcy:

- 1) Sporządzanie posiłku „od surowca do gotowego wyrobu”.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu 10 dni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Przez posiłek rozumie się, pierwsze i drugie danie.
- 3) Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe obowiązujące dla określonej grupy wiekowej (dzieci w wieku przedszkolnym i szkoły podstawowej). Należy mieć na uwadze odpowiedni dobór wartości odżywczych i zapotrzebowanie energetyczne dla tej grupy wiekowej.
- 4) Posiłki muszą być sporządzone z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego.
- 5) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
- 6) Gorący 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.
- 7) Próbkę posiłków winny być przechowywane przez Wykonawcę w jego siedzibie zgodnie z zasadami.**
- 8) Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy, gorące, urozmaicone, smaczne i estetyczne. Produkcja, przechowywanie, dostarczanie i wydawanie powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno – sanitarnych.
- 9) Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
- 10) Posiłki powinny być dostarczane do szkoły w godzinach: **obiad i podwieczorek 10:15.**
- 11) Dostawca każdorazowo, z tygodniowym wyprzedzeniem, przedłoży dyrektorowi szkoły jadłospis na kolejny tydzień, celem akceptacji. Wykonawca zobowiązany jest do wprowadzania zmian w jadłospisie wprowadzonych przez dyrektora szkoły.
- 12) Wykonawca wystawia zamawiającemu faktury za wykonaną usługę na podstawie otrzymanego ze szkoły rozliczenia.
- 13) Wykonawca w ramach świadczonych usług jest zobowiązany do współpracy z Dyrektorem szkoły.

14) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt (wraz z załadunkiem i rozładunkiem) samochodem służącym do przewozu gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, we własnych, specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

15) Zamawiający rezygnuje z naczyń jednorazowych. Posiłki będą wydawane na naczyniach wielokrotnego użytku, porcjowane przez wyznaczonych pracowników szkoły zgodnie z zasadami higieny.

16) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w należytej czystości termosu, w których przewozi gorące posiłki. Po wydaniu posiłków Wykonawca odbiera termosy w tym samym dniu i myje u siebie w firmie.

16) W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków. Odbiór resztek posiłków będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.

17) Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań sprawdzających posiłki, pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w niniejszej SIWZ kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

18) Wydawanie i porcjowanie posiłków dla dzieci 3 i 4 letnich na naczyniach wielokrotnego użytku odbywać się będzie przez wyznaczonych pracowników szkoły.

4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia, według zamówień uczniów. **Zamawiający gwarantuje wykonanie przedmiotu zamówienia na poziomie 40 %.** Zamawiający zastrzega, że w przypadku wystąpienia ograniczeń w funkcjonowaniu placówki, niezależnych od woli Zamawiającego (np. w wyniku sytuacji pandemicznej) możliwe jest zmniejszenie poziomu wykonania umowy poniżej 40%.

5. **Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji przedszkolaków oraz uczniów. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym obywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto poszczególnych posiłków dla jednego przedszkolaka, jednego ucznia . W przypadku zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy. O liczbie wydawanych obiadów na kolejne dni Wykonawca informowany będzie dwa razy w tygodniu (poniedziałki i środy). W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.**

6. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola lub szkoły, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

7. Wszystkie posiłki winny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 29 czerwca 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541) oraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także 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 obowiązuje we wszystkich placówkach oświaty. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

8. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być różnorodne i urozmaicone.
9. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy i wzmacniaczy smaku, substancji konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, jak również gotowych dań w torebkach.
10. Trzy razy w tygodniu powinien być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie, bezmięsne (zawierające produkt białkowy np. ser) w tym min. raz w tygodniu danie rybne, sporządzone z mintaja, morszczuka lub dorsza.
11. W jadłospisach powinny przeważać dania gotowane, pieczone i duszone. Dopuszcza się dwa razy w tygodniu danie smażone.
12. Wykonawca zobowiązuje się do smażenia, duszenia i pieczenia wykorzystywać wyłącznie rafinowany olej rzepakowy niskoerukowy, natomiast pozostałe oleje roślinne dodawać tylko na zimno, np. do surówki. Nie zaleca się dodatku tłuszczu do ziemniaków.
13. Warzywa powinny być uwzględnione w każdym posiłku i podawane z dodatkiem oleju rzepakowego, oliwy z oliwek lub sosów na bazie jogurtu naturalnego.
14. Posiłki muszą posiadać wymaganą kaloryczność i być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy w jakiej są podawane do wieku dzieci i młodzieży.
15. obiady dostarczane przez wykonawcę powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu i estetyki.
16. Zawartość błonnika w obiedzie nie powinna być mniejsza niż 6 g.
17. Wartość soli dodanej w obiedzie nie powinna przekraczać zalecanych norm. Przeciwwskazane są gotowe mieszanki przypraw, zawierające dodatkowe ukryte źródła sodu.
18. Dania obiadowe powinny być doprawiane przy użyciu ziół takich jak: liść laurowy, ziele angielskie, imbir, słodka papryka, majeranek, tymianek, bazylija, rozmaryn, cynamon (dania słodkie).
19. Zupy powinny być przygotowywane na wywarach warzywnych lub mięsnych, nigdy na wywarach kostnych.
20. Kompot powinien być ugotowany ze świeżych owoców sezonowych lub w okresie zimowym z owoców mrożonych. Zawartość cukru na porcję kompotu powinna wynosić maksymalnie 10 g.
- 21. Temperatura posiłków powinna wynosić:**
- Zupa – temperatura +77° C (+/-2°C)
 - Drugie danie – temperatura +65° C (+/-2°C)
 - Potrawy na zimno (surówki, kompot) – temperatura +3° C (+/-2°C)
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
23. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
24. 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, oraz stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.
25. Do obowiązków Zamawiającego, realizowanych za pomocą personelu własnego, należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków, zapewnienie miejsca spożycia posiłków, sprzątanie po posiłku w miejscu spożywania wraz z ponoszeniem kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku w miejscu jego spożywania.
26. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

27. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

28. Wymagania konieczne:

1. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

2. Środki spożywcze dobiera się w taki sposób, aby:

1) na całodienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;

2) posiłki (obiad, podwieczorek) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

3) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

4) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

5) napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

6) każdego dnia były podawane:

a) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,

b) co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,

c) warzywa lub owoce w każdym posiłku,

d) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;

7) w żywieniu całodziennym były podawane porcje warzyw lub owoców zgodnie z obowiązującą normą;

8) co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

3. Posiłki będą podawane przez pracowników szkoły na naczyniach wielorazowych, które są wcześniej myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, a następnie wyparzone.