

Załącznik Nr 1

Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest:

„Przygotowanie i dowóz gorących jednodaniowych posiłków uczniom, w dni nauki szkolnej w godzinach ustalonych szczegółowo z dyrektorami poszczególnych szkół oraz trzech posiłków dziennie dla dzieci uczęszczających do przedszkoli”. Zamówienie dotyczy zespołów szkolno-przedszkolnych i szkół podstawowych dla których organem prowadzącym jest Gmina Dźwierzuty.

1) Zapotrzebowanie w poszczególnych placówkach:

• Zespół Szkolno-Przedszkolny w Dźwierzutach:

dzienna ilość posiłków szkolnych: 55/ liczba dni żywieniowych w roku szkolnym około: 180

dzienna ilość posiłków przedszkolnych (liczba dni żywieniowych w roku szkolnym około 215)

- o śniadanie: 75,
- o obiad: 75,
- o podwieczorek: 30

• Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Ziemi Mazurskiej w Orzynach:

dzienna ilość posiłków szkolnych: 35/ liczba dni żywieniowych w roku szkolnym około: 180

dzienna ilość posiłków przedszkolnych (liczba dni żywieniowych w roku szkolnym około: 215)

- o śniadanie: 45,
- o obiad: 45,
- o podwieczorek: 30

• Szkoła Podstawowa w Rumach:

dzienna ilość posiłków szkolnych: 23/ liczba dni żywieniowych w roku szkolnym około: 180

dzienna ilość posiłków przedszkolnych (obiad): 7

2) Zamawiający zastrzega, że wskazana liczba dni jest liczbą szacunkową, w szczególności może ona ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu w przypadku zamknięcia placówek, w tym z uwagi na tzw. dni dyrektorskie.

3) Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej i/bądź prowadzonych zajęć przedszkolnych w roku szkolnym 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

4) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania i dostarczenia obiadów w ilości wynikającej z zapotrzebowania zgłoszonego na dany dzień. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o każdorazowej zmianie liczby dzieci zgłaszających zapotrzebowanie na obiad w placówce szkolnej/przedszkolnej, niezwłocznie po otrzymaniu informacji o rezygnacji z zapotrzebowania na obiad, nie później jednak niż do godz. 14.00. Zgłoszenie, o którym mowa w zdaniu poprzednim jest skuteczne od dnia następującego po dniu jego przekazania Wykonawcy. Sposób i forma dokonywania zgłoszeń zostanie uzgodniona z wybranym Wykonawcą.

5) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i dowozu posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, zgodnie z normami HACCP (System Analizy Kontroli i Krytyczne Punkty Kontroli) i zasadami GHP/GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej/Dobrej Praktyki

Higienicznej), zgodnie z przepisami obowiązującego prawa, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz., 1252 ze zm.) oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych, w szczególności Rozporządzenia 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) oraz aktualnymi normami i zaleceniami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych.

6) Wykonawca jest zobowiązany do dowozu posiłków w pojemnikach gastronomicznych dopuszczonych do eksploatacji przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku Państwowego Zakładu Higieny oraz pozwalających na zachowanie wymaganej temperatury posiłków, przy czym obiady dla uczniów szkoły podstawowej i obiady dla dzieci przedszkolnych powinny być dowożone w osobnych pojemnikach gastronomicznych,

7) W ramach posiłku dla szkół należy przygotować jednodaniowy gorący posiłek, tj. zupa lub drugie danie na przemian - w każdym tygodniu: 2 razy zupa, 3 razy drugie danie mączne, mięsne lub rybne (z zastrzeżeniem, że Wykonawca jest zobowiązany do podawania ryby nie rzadziej niż raz w tygodniu) z surówką, półmięsną lub jarską, (danie jarskie lub półmięsne nie częściej niż raz na 10 dni) zgodnie z normą żywienia dzieci w wieku szkolnym.

8) Posiłki powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących i sztucznie aromatyzowanych:

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny (zabrania się gotowania wywaru lub rosółu z korpusów drobiu, na bazie proszku lub wywaru z kości),
- zupy oraz sosy powinny być przygotowywane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników spożywczych,
- kompot nie powinien zawierać więcej niż 10 g cukru w 250 ml,
- do smażenia powinien być używany olej roślinny (rzepakowy),
- użyte do sporządzenia posiłków artykuły spożywcze muszą posiadać aktualne terminy ważności,
- wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, produktów typu „instant” oraz gotowych półproduktów,
- wyklucza się stosowanie następujących produktów: konserwy jakiegokolwiek typu, produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie (MOM) oraz wędliny z dodatkami preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, barwniki, sery topione, margaryna,
- posiłki powinny pozwalać na ich estetyczne podanie;

9) Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą niezwłocznie wymieniane, a w przypadku braku takiej możliwości posiłki w kolejnym dniu lub w kolejnych dniach następujących po zakwestionowanej dostawie posiłków, będą wzbogacone o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku,

10) W ramach posiłków dla przedszkoli należy przygotować trzy posiłki: śniadanie, obiad i podwieczorek.

Śniadanie:

produkty mleczne (zupa mleczna, owsianka, kasza manna z sokiem, płatki), mleko-pochodne, kanapki (z twarogiem, serem, wędliną, pastą jajeczną, dżemem, jajkiem itd.), herbata lub kakao.

Obiad (ciepły posiłek):

zupa i drugie danie z surówką (marchewka, mizeria, sałata, buraczki, kapusta pekińska, warzywa gotowane), ogórek korniszon lub surówka z kapusty kiszonej (nie częściej niż raz w tygodniu);

drugie danie zamiennie;

-mięsne,

-rybne (nie rzadziej niż raz w tygodniu),

-półmięsne,

-jarskie (makaron, kopytka, pyzy itp.).

Dodatkowo każdorazowo kompot lub sok owocowy.

Podwieczorek:

kanapka lub słodka bułka (nie częściej niż raz w tygodniu) deser mleczny (nie częściej niż raz w tygodniu), placki (drożdżowe, z owocami, naleśniki itp.) lub gofry.

Zamawiający zastrzega, że wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w uzgodnieniu pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą. Wykonawca może zaoferować odmienne menu, lecz o równoważnej wartości energetycznej poszczególnych składników.

11) Przybliżona wielkość porcji na osobę dla szkół: 400 ml. (zupa) +2 kromki chleba, 500g (drugie danie). Dla przedszkoli odpowiednio mniejsze porcje obiadowe, ale w sumie z pozostałymi posiłkami dające odpowiednią wartość energetyczną;

12) Posiłki przygotowywane dla szkół o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 450 kcal, dla przedszkoli o wartości energetycznej około 1000 kcal (75% zapotrzebowania dziennego przedszkolaka);

13) W przypadku, gdy wśród dzieci są osoby ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi, wymagającymi odmiennej diety, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłku odpowiedniego dla danej choroby;

14) Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia i dostarczenia dziesięciodniowego jadłospisu pracownikowi wyznaczonemu przez dyrektora placówki do kontaktu z Wykonawcą w celu jego akceptacji;

15) Sposób serwowania posiłków w poszczególnych placówkach:

• Zespół Szkolno-Przedszkolny w Dźwierzutach:

- o śniadanie wyporcjowane, podawane dzieciom przedszkolnym na zastawie stołowej,
- o obiad podawany w stołówce szkolnej w godzinach ustalonych z dyrektorem placówki,
- o podwieczorek wyporcjowany, serwowany dzieciom przedszkolnym do sali.

• Zespół Szkolno-Przedszkolny im. Ziemi Mazurskiej w Orzynach:

- o śniadanie dostarczane na godz. 8.30 w termosach lub termoportach.
- o obiad dostarczany łącznie z podwieczorkiem.

Posiłki dostarczane w uzgodnieniu z dyrektorem placówki w termosach lub naczyniach jednorazowych ze sztucznymi jednorazowymi lub w innych tożsamy naczyniach zgodnych z normami. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia naczyń i sztuczków jednorazowych lub innych tożsamy naczyń

zgodnych z normami do serwowania posiłków na swój koszt. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru własnym transportem, na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych i użytych naczyń jednorazowych.

• Szkoła Podstawowa w Rumach:

Posiłki dostarczane w uzgodnieniu z dyrektorem placówki w termosach lub naczyniach jednorazowych ze sztućcami jednorazowymi lub w innych tożsamy naczyniach zgodnych z normami. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia naczyń i sztućców jednorazowych lub innych tożsamy naczyń zgodnych z normami do serwowania posiłków na swój koszt. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru własnym transportem, na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych i użytych naczyń jednorazowych.

16) Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, jest zobowiązany do zawarcia z Gminą Dźwierzuty odpłatnej umowy najmu pomieszczeń o łącznej powierzchni 231,03 m² (kuchnia 177,7 m² i 1/3 powierzchni stołówki 53,33 m²) znajdujących się na terenie szkoły przy ul. Sienkiewicza 2A, 12-120 Dźwierzuty, w której zamówienie będzie realizowane dla wszystkich placówek objętych zamówieniem.

17) Koszt jednego posiłku obejmuje naczynia i sztućce jednorazowego użytku, koszt dowozu do placówki oświatowej, a także odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i użytych naczyń jednorazowych.

18) Wykonawca zapewnia osobę z uprawnieniami do wydawania posiłków na terenie placówki mającej siedzibę w Dźwierzutach, przy ul. Sienkiewicza 2A;

19) Wykonawca bierze odpowiedzialność za bezpieczeństwo i higienę pracy osób, które uczestniczą w realizacji zamówienia;

20) Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek posiłków, we własnym zakresie, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.