

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30, w roku szkolnym 2024/2025”

Opis przedmiotu zamówienia do zamówienia pn.:

„Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30, w roku szkolnym 2024/2025”

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na: świadczeniu usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydania gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu i kompotu w okresie obowiązywania umowy:
 - od dnia 09.09.2024 r. do dnia 26.06.2025 r., z wyłączeniem dni wolnych ustawowo i przewidzianych w organizacji pracy szkoły, świąt, ferii i wakacji,
 - od dnia 09.09.2024 r. do dnia 26.06.2025 r. usługa będzie świadczona dla około 200 uczniów dziennie przez około 175 dni żywieniowych (około 35 000 osobodni żywieniowych).
2. Dienne zapotrzebowanie ilościowe w miesiącach wrzesień 2024 r.– czerwiec 2025 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.
3. Zamawiający zastrzega, iż ilość uczniów korzystających z posiłków w 2024 i 2025 roku może zmienić się w trakcie obowiązywania umowy. O każdej zmianie na bieżąco Szkoła będzie informować Wykonawcę do godziny 15:00 dnia poprzedzającego dostawę.
4. 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.
5. W sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. 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.
7. 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

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30, w roku szkolnym 2024/2025”

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.

8. 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.
9. 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.).
10. 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.

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30, w roku szkolnym 2024/2025”

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Receptury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności z 2008 roku.

- 11.** W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki wraz z kompotem o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
- 12.** 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.
- 13.** W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych wraz z kompotem oraz dietetycznych (w razie konieczności).
- 14.** Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków wraz z kompotem.
- 15.** Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
- 16.** 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-wyparzynkę. Koszt zużycia wody i energii elektrycznej niezbędnej do zmywania/wyparzynania ponosi Zamawiający. Wyparzynkę może obsługiwać jedynie upoważniony i uprawniony pracownik Wykonawcy. Naczynia są myte, wyparzynane i składowane w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego. Mycie i wyparzynanie naczyń i sztućców należy do obowiązków Wykonawcy.
- 17.** Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków wraz z kompotem dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
- 18.** Wykonawca ponadto zobowiązany jest do dostarczenia, porcjowania i wydawania posiłków oraz mycia i wyparzynania naczyń, przygotowywania resztek żywieniowych do odbioru, odbierania resztek żywieniowych. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30, w roku szkolnym 2024/2025”

transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca, sprzątnięcia wydawalni posiłków oraz stolików w części jadalnej pomiędzy posiłkami dzieci.

19. Wykonawca zapewnia wydawanie posiłków w naczyniach wielokrotnego użytku (talerze obiadowe, sztućce, kubki), które stanowią własność Wykonawcy.
20. Koszty związane z wydawaniem obiadów wraz z kompotem, myciem naczyń i termosów, ponosić będzie Wykonawca.
21. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
22. W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
23. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
24. 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.
25. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy
26. **Wykonawca będzie dostarczał jadłospis wraz z kalorycznością posiłku i gramaturą jego składowych oraz określeniem alergenów układany przez Dietetyka lub Technologa Żywności na okres 15 dni Dyrektorowi szkoły najpóźniej w środę w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis (jeśli przypadnie w dniu wolnym to poprzedni dzień roboczy).**
27. 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.).
28. Dostawa obiadu jednodaniowego wraz z kompotem dla uczniów nastąpi w godzinach: 10.00 – 10.30 do siedziby Szkoły Podstawowej Nr 1 w Pruszczu

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30, w roku szkolnym 2024/2025”

Gdańskim przy ul. Westerplatte 30 do stołówki szkolnej znajdującej się na parterze budynku.

29. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. W okresie tygodniowym struktura obiadów ma kształtować się następująco:

- 1 raz w tygodniu zupa i pieczywo - temperatura – nie mniej niż 65 stopni Celsjusza;
- 2 razy w tygodniu posiłki mięsne np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony + ziemniaki, kasza lub ryż. Sukcesywnie należy wprowadzać ciemny ryż i makaron;
- 1 raz w tygodniu posiłek półmięsny, 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) – min. 150 gram

mięso/ ryba – min. 100 gram

surówka/ warzywa gotowane – min. 150 gram

kompot (kompot lub woda) – 250 ml

Kaloryczność porcji nie mniej niż 600 kcal. Temperatura nie mniej niż 65 stopni Celsjusza.

Dopuszcza się dodanie do posiłku uzupełniająco owoców, budyniu, kisielu lub ciasta domowego wypieku.

30. Posiłek będzie podlegał codziennej ocenie organoleptycznej (smak, zapach, wygląd, gramatura) oraz codzienny pomiar temperatury, a także ilość zamówionych obiadów.

31. 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.

Tom II SWZ OPZ

na usługę pn.: „Usługa cateringowa zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej Nr 1 w Pruszczu Gdańskim, przy ul. Obrońców Westerplatte 30, w roku szkolnym 2024/2025”

3. Sprzątanie i utrzymanie czystości w sali jadalnej poza czasem wydawania posiłków.
4. Zapewnienie miejsca na zamontowanie wyparzarki oraz miejsca na składowanie naczyń.
5. Kontrola dostarczanych posiłków.