

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

- 1.** Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie żywienia uczniów tj.
 - codzienne przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków,
 - wydawanie przez Wykonawcę posiłków zgodnie z obowiązującym w szkole i przedszkolu harmonogramem spożywania posiłków,
 - rozkładanie i zbieranie przez Wykonawcę talerzy i sztućców,
 - nalewanie zupy przez Wykonawcę na talerze,
 - uprzątnięcie przez Wykonawcę naczyń po wydaniu posiłków z miejsca wydawania posiłków po zakończeniu ich wydawania,
 - uprzątnięcie przez Wykonawcę naczyń ze stołówek po spożyciu posiłków przez dzieci,
 - mycie przez Wykonawcę naczyń po posiłkach,
 - utrzymywanie przez Wykonawcę w czystości miejsca gotowania i wydawania posiłków, miejsca mycia naczyń oraz miejsca spożywania posiłków przez dzieci,
 - usunięcie przez Wykonawcę z terenu Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie resztek jedzenia pozostałych po posiłkach,
 - usunięcie przez Wykonawcę z terenu Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie odpadów wytworzonych przy przygotowywaniu posiłków.

Przygotowywanie posiłków dotyczy obiadów dwudaniowych w ilości około 150 szt. dla uczniów Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie, jak również dla dzieci z oddziałów przedszkolnych tj. śniadania, obiadu i podwieczorku w ilości około 50 szt.

Rzeczywista, docelowa ilość posiłków jest wartością zmienną, uzależniona jest od decyzji rodziców i frekwencji dzieci.

- 2.** Usługa świadczona będzie 5 dni w tygodniu w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy zgodnie z zapotrzebowaniem dietetyczno – ilościowym określonym przez Zamawiającego.

3. Zasady przygotowywania posiłków

3.1. Rodzaje diet

Zamówienie opiera się na diecie podstawowej (standardowej) z uwzględnieniem możliwości realizacji diet specjalnych tj. cukrzycowej, lekkostrawnej, wątrobowej, bezglutenowej, bezmlecznej, bez laktozowej, wegetariańskiej lub innej zlecone przez lekarza lub dietetyka.

Zamawiający informuje, że w ostatnich dwóch latach działalności Szkoły Podstawowej z

oddziałami przedszkolnymi im. Jana Brzechwy w Justynowie i wydawania około 150 posiłków dziennie dla uczniów szkoły podstawowej oraz 50 posiłków dziennie w oddziałach przedszkolnych wystąpiła potrzeba stosowania diet specjalnych w ok. 4 przypadkach (bezmleczne, bezglutenowe).

3.2 Przygotowywane posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

3.2.1. Każdy z posiłków powinien uwzględniać produkty z każdej grupy Piramidy Żywienia, posiłki muszą być urozmaicone, zbilansowane, smaczne i dostosowane do pory roku (produkty sezonowe). Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłków po upływie 10 dni.

Posiłki muszą się składać się z:

1) Śniadania (uczniowie przedszkola):

- różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierka), do tego
- kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami np: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką,
- chude kiełbaski na gorąco (np.: biała, śląska, , parówki o min. 90% mięsa),
- napoje (np.: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa)
- pasta jajeczna lub rybna, ryba na śniadanie 1 raz na dekadę
- świeże warzywa i owoce.

2) Obiad (uczniowie przedszkola i szkoły):

I danie (zupa),

II danie (w tygodniu: 1 raz danie jarskie/danie mączne, 3 razy dania mięsne, 1 raz danie rybne (ryba wyfiletowana, pozbawiona ości)), surówki, napoju. Wykonawca zobowiązany jest naprzemiennie podawać ziemniaki, kasze, makarony oraz ryż. Dania typu naleśniki, pierogi leniwe, kopytka nie częściej niż raz w tygodniu. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych.

Kompot

3) Podwieczorek (uczniowie przedszkola):

- kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami np: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką,

- napoje (np.: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa)
- pasta jajeczna lub rybna,
- bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmoladą), ciasta pieczone rzez wykonawcę, ciasteczka, desery owocowe, serki, jogurty, koktajle owocowe, soki owocowe z małą ilością cukru.

W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku.

Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

- Sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g (na dziecko),
- Zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
- Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny,
- Napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, woda niegazowana.

3.2.2. Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku typu puree. Wykorzystane do przygotowania posiłku produkty muszą być wolne od GMO. Podawany makaron musi być ugotowany al dente. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP

3.2.3. Posiłki muszą być dostosowane do obowiązujących przepisów norm żywności i żywienia w zakresie żywienia dzieci i młodzieży. Wartość odżywcza przygotowanych posiłków powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami, o dożywianiu dzieci i młodzieży, tj.:

a) śniadanie o wartości min. 400 kcal

b) obiad o wartości min:

przedszkole 630 kcal

szkoła: dziewczynki 1800, chłopcy 2400 kcal

c) podwieczerek o wartości min. 300 kcal

3.2.4. W załączeniu zamawiający przedstawia przykładowy jadłospis na okres 6 tygodni (Załącznik nr 1 do Szczegółowego opisu zamówienia). Jadłospis po uzgodnieniu z Dyrektorem szkoły może być zastosowany przez Wykonawcę lub ulec zmianie.

3.2.5. Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych w jednym posiłku przykładowych produktów nie może być mniejsza niż:

Posiłki (1 osobo-dzień)

Produkt/potrawa	Obiad
Zupa obiadowa	300 ml (200 ml)*
Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych)	250 g (150 g)*
Kluski śląskie, kopytka	200 g (150 g)*
Makaron, kasza, np. jaglana, jęczmienna, gryczana, ryż itp. do II dania	200 g (150 g)*
Sosy	80 g
Dodatki warzywne do II dania (surówki, warzywa gotowane)	150 g (100 g)*
Porcja mięsa (wieprzowe, wołowe)	100g (80 g)*
Udko z kurczaka	1 szt.
Filet z drobiu	100 g (80 g)*
Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana - (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie)	100 g (80 g)* bez panierki
Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g	250 g (150 g)*
Kotlet z jaj	120 g (80 g)*
Potrawy bezmięsne	300 g (200 g)*
Kompot	250 ml (200 ml)*

*(...) gramatura potrawy dla dzieci przedszkolnych

Wymagany stan wybranych posiłków:

Ziemniaki – nie zgłębiate, nie skawalone, nie rozgotowane, o wymaganej temperaturze

Inny dodatek do II dania – miękki, sypki, nierozgotowany, nieposklejany o wymaganej temperaturze

Zupy – nie zważone, nie skisnięte, o wymaganej temperaturze

Surówki i sałatki – świeże, przygotowane przez Wykonawcę, o wymaganej temperaturze

Mięso i ryby – świeże, miękkie, w stanie nienaruszonym, o wymaganej temperaturze

Sosy – nie zważone, o wymaganej temperaturze

Zamawiający w celu zachowania wysokich walorów dietetycznych posiłków wymaga, aby potrawy były nieodgrzewane, lecz by zachowywały swoją temperaturę od momentu ich pierwotnego przygotowania w kuchni Wykonawcy.

Zamawiający nie dopuszcza zastępowania posiłków przemysłowymi daniami gotowymi, posiłków poddanych regeneracji oraz podawania posiłków wyprodukowanych wcześniej tj. w innym dniu niż dzień podania (za wyjątkiem deseru - jogurt).

Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet.

4. Organizacja gotowania i wydawania posiłków

4.1. Miejsce wydawania dziennych posiłków

Gotowanie i wydawanieienne posiłków Zamawiającemu przez Wykonawcę następuje w kuchni i stołówce Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi, ul. Łódzka 17, 95-020 Andrespol

4.2. Harmonogram wydawania posiłków

Posiłki wydawane codziennie w takim czasie, aby mogły być spożywane przez dzieci wg. ustalonego w szkole i przedszkolu harmonogramu.

Harmonogram spożywania posiłków w szkole i przedszkolu:

- śniadanie przedszkole – I grupa, II grupa godz. 9.00
- obiad przedszkole – I grupa, II grupa godz.12.00
- obiad szkoła – I grupa godz. 11.30, II grupa godz. 12.30
- podwieczorek przedszkole – I grupa II grupa godz. 14.15

Godziny wydawania posiłków uważa się za dotrzymane w przypadku, gdy zostaną one wydane przez Wykonawcę zgodnie ze złożonym przez rodziców zapotrzebowaniem oraz w czasie zgodnym z obowiązującym w szkole i przedszkolu harmonogramem spożywania posiłków przez dzieci.

4.3. Wielkości dziennych posiłków:

Zamawiający przewiduje około 150 dziennych porcji ciepłych posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi, ul. Łódzka 17, 95-020 Andrespol oraz około 50 posiłków w postaci: śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek dla dzieci z oddziałów przedszkolnych.

Rzeczywista, docelowa ilość posiłków jest wartością zmienną, uzależniona jest od decyzji rodziców i frekwencji dzieci.

5. Jadłospisy posiłków dziennych:

- 5.1. Jadłospisy dla każdej ze wskazanych przez Zamawiającego diet przygotowuje Wykonawca na 10 – dniowe okresy i przedkłada je do zatwierdzenia Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni roboczych przed początkiem okresu, w jakim jadłospisy mają obowiązywać z uwzględnieniem racji pokarmowych, wartości odżywczych dla poszczególnych diet i w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące żywienia. Zamawiający, w ciągu 2 dni roboczych od doręczenia mu przez Wykonawcę jadłospisów, zobowiązany jest do potwierdzenia ich zaakceptowania lub wniesienia do nich zastrzeżeń, z zastrzeżeniem, że zaakceptowanie przedstawionych jadłospisów nie wyłącza prawa Zamawiającego do zobowiązania Wykonawcy do ich zmiany w ciągu okresu, w jakim będą obowiązywać w przypadku szczególnie uzasadnionych okoliczności. Pierwsze jadłospisy Wykonawca przedkłada Zamawiającemu najpóźniej na 1 dzień przed pierwszym dniem dostarczania posiłków.
- 5.2. Każdy z jadłospisów musi uwzględniać urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań oraz poprzez uwzględnienie owoców i warzyw tzw. sezonowych.
- 5.3. Kaloryczność oraz zawartość odżywcza posiłków winna odpowiadać stosownym normom dla poszczególnych rodzajów diet.
- 5.4. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego Zamawiającemu lub jego części, to jest poprzez podanie składników i zawartości dań, kaloryczności i wartości odżywczej oraz innych żądanych przez Zamawiającego danych. W przypadku złożenia przez Zamawiającego zastrzeżeń wynikających z zapoznania się przez Zamawiającego z analizą, o której mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed wprowadzeniem tego jadłospisu do stosowania.
- 5.5. Posiłki, muszą być gotowane w sposób i w ilościach pozwalających na ich rozdysponowanie wg poszczególnych rodzajów diet.
- 5.6. Ilość posiłków na dany dzień określa Wykonawca na podstawie zgłoszeń od rodziców.
- 5.7. W opracowywanych jadłospisach Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić posiłki tradycyjne serwowane w dniach okolicznościowych powszechnie obchodzonych (Środa Popielcowa, Tłusty czwartek, itp.), chyba że rodzaje zamawianych diet nie będą na to pozwalały.
- 5.8. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych dziennych posiłków w formie pisemnej.

6. Sposób wydawania posiłków i obsługi podczas podania posiłków.

- Wykonawca wydaje posiłki bezpośrednio w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

- Upoważniony przez Zamawiającego pracownik ma prawo koordynowania czynności Wykonawcy w ciągu wykonywania wydawania posiłków.
- Temperatura każdego posiłku ciepłego musi być o odpowiedniej temperaturze zgodnie z obowiązującymi wymowami, natomiast kaloryczność i gramatura zapewniona będzie zgodnie z pkt 3 opisu przedmiotu zamówienia.
- Wykonawca zapewni, że posiłki w momencie ich wydawania wśród osób uprawnionych, będą miały wysoką jakość: odpowiednią temperaturę oraz estetykę.
- Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do gotowania i wydawania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzenie (dezynfekcja) naczyń o których mowa wyżej, jest obowiązkiem Wykonawcy.
- Wykonawca zobowiązany będzie do uprzątnięcia naczyń po wydaniu posiłków z miejsca wydawania posiłków po zakończeniu ich wydawania oraz do uprzątnięcia naczyń ze stołówki po spożyciu posiłków. Wykonawca będzie zobowiązany do utrzymywania w czystości miejsca gotowania i wydawania posiłków (kuchni), miejsca mycia naczyń oraz miejsca spożywania posiłków (stołówki – szczególnie ważne czystość podłogi i blatów stołów). Wykonawca będzie zobowiązany do usunięcia z terenu szkoły resztek jedzenia pozostałych po posiłkach oraz wytworzonych odpadów po przygotowywaniu posiłków.
- Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w okresie trwania umowy w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych) potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji.
- Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
- Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. 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.
- Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP/GMP/GHP
- Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania procedur zgodnych z reżimem sanitarnym określonym dla placówek oświatowych przez Główny Urząd Sanitarny i Ministerstwo Edukacji Narodowej w związku z Covid-19

7. Inne postanowienia istotne dotyczące przedmiotu zamówienia

Każde niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę skutkuje złożeniem przez Zamawiającego reklamacji doręczanej Wykonawcy e-mailem. Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia Zamawiającemu odpowiedzi na złożoną reklamację w terminie 3 dni roboczych od dnia jej doręczenia Wykonawcy. Po zapoznaniu się z odpowiedzią Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do zmiany sposobu wykonywania przedmiotu zamówienia wraz z określeniem żądanych przez Zamawiającego zmian. Powyższe postanowienia nie wyłączają prawa Zamawiającego do obciążania Wykonawcy karami umownymi przewidzianymi za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia (umowy).