

**Usługa przygotowania, dostarczenia i zapewnienia obsługi wydawania posiłków
(usługa cateringowa) dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. H. Ch. Andersena
w Petrykozach, w tym oddziale przedszkolnego
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usług cateringu polegających na **przygotowaniu, dostarczeniu i zapewnieniu obsługi wydawania** ciepłych dwudaniowych posiłków (zupa i drugie danie z kompotem/napojem) dla dzieci i młodzieży szkolnej w przedziale wiekowym 3-15 lat w ramach prowadzonego dożywiania uczniów i dzieci z oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. H. Ch. Andersena w Petrykozach. Przez **zapewnienie obsługi wydawania posiłków rozumie się wydanie posiłków uczniom bezpośrednio przez Wykonawcę.**

2. Przewidywana dzienna liczba posiłków:

- **126** posiłków dziennie – dla dzieci i młodzieży od 7 lat do 15 lat;
- **27** posiłków dziennie – dzieci od 3 lat do 6 lat.

3. Przewidywana całkowita liczba dwudaniowych posiłków **27 700**, w tym:

- dla dzieci i młodzieży od 7 lat do 15 lat: **22 880**
- dzieci od 3 lat do 6 lat: **4 820**

Liczba posiłków jest wartością szacunkową. Zakres zamówienia może zostać zmniejszony odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych dostaw. Wykonawca nie może odmówić realizacji dostaw ze względu na zmniejszenie zamówienia. Dzienna liczba posiłków będzie zależna od frekwencji dzieci.

4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku do godziny 11:00, z wyjątkiem świąt oraz innych dni wolnych uzgodnionych z Dyrektorem szkoły wynikających z organizacji pracy danej szkoły lub niezależnych od niego. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków w trakcie trwania umowy.

5. Wydawanie posiłków odbywać się będzie na 3 przerwach obiadowych:

- w godzinach: 11:10-11:20
- w godzinach: 12:05-12:25
- w godzinach: 13:10-13:30

6. W przypadku zmiany organizacji pracy szkoły, posiłki wydawane będą w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowaniu i dostarczaniu posiłków z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w szkole spowodowane wyższą potrzebą szkoły i przedszkola.

8. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków i cechy jednostkowej za przygotowanie, dostarczenie i zapewnienie obsługi wydania posiłku, zadeklarowanych w ofercie Wykonawcy.

9. Cena jednostkowa winna zawierać jedynie koszt przygotowania, dostarczenia i zapewnienia obsługi wydania posiłku. Część zwana „Wsad do kotła” wykonawca zobowiązany będzie rozliczać bezpośrednio z Rodzicami/opiekunami prawnymi. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić możliwość korzystania przez rodziców dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. H. Ch. Andersena w Petrykozach z aplikacji do zdalnego zamawiania i rozliczania posiłków dla dzieci. Zamawiający nie narzuca konkretnej technologii i produktu.

10. Ilość zamówionych w danym dniu posiłków wynikać będzie z ilości posiłków zamówionych przez rodziców/opiekunów prawnych za pośrednictwem aplikacji do zdalnego zamawiania i rozliczania posiłków. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wyposażył uczniów w chip / kartę, który/a umożliwi wydanie posiłku. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczania wraz z posiłkiem listy uczniów, którym w danym dniu posiłek należy wydać.

11. Zakup produktów do przygotowania posiłków leży po stronie Wykonawcy.

12. Zamawiający wymaga, aby surowcowy, uśredniony tzw. „wsad do kotła” - przypadający na 1 ucznia, ustalony na podstawie art. 106, ust.1 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 roku - Prawo oświatowe, umożliwiający wyprodukowanie posiłku, z uwzględnieniem wymogów niniejszego zamówienia, nie był niższy od kwot wskazanych niżej: :

- obiad dwudaniowy dla jednego dziecka szkolnego brutto 9,00 zł
- obiad dwudaniowy dla jednego dziecka przedszkolnego brutto 8,00 zł .

13. Wartość kaloryczna posiłków nie mniejsza niż 600 kcal i gramaturze:

- a) zupy - 350 ml z czego nie dopuszcza się przygotowania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki, do zup dodatkowo dostarczane będzie pieczywo, wkładka mięsna min. 50 g (skład: min. 90% mięsa), która powinna być przeznaczona do spożycia przez dzieci i młodzież lub mięsa (bez kości, nie może być tłuste i przerośnięte);
- b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram, gdzie w przypadku:
 - dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 170 gramów;
 - mięso lub ryba - nie mniej niż 110 gram, waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki, w przypadku ryb, ryby bez ości lub filet;
 - surówka - nie mniej niż 120 gram;
 - danie jarskie i półmięsne - nie mniej niż 360 gram;
 - kompot/napój - 250 ml (do wyrobu kompotu nie wolno stosować syropów syntetycznych, barwników i innych konserwantów);
- c) dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte; pod pojęciem "wkładka mięsna" i "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kielbasy i parówek);
- d) przygotowywania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania filetu z ryby (nie dopuszcza się przygotowywania posiłku z ryby mielonej), bądź dań jarskich (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, pyzy lub inne);

14. Wykonawca dostarczał będzie jadłospis w formie pisemnej lub elektronicznej uwzględniający miesięczne menu (jadłospis miesięczny), w terminie nie krótszym niż 3 dni przed upływem miesiąca. Na każdym jadłospisie powinna widnieć gramatura posiłku oraz wyszczególnione produkty alergizujące.

15. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Dostarczane posiłki muszą być proste, tradycyjne, lekkostrawne, świeże, atrakcyjne z punktu widzenia dziecka, przewożone w ten sposób, by istniała możliwość ich estetycznego podania (nie dopuszcza się przygotowania rozmięczonych, pływających w wodzie ziemniaków, innych warzyw, makaronu, itp.).

16. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 2 tygodniowych (10 dni). Dania mięsne muszą być urozmaicone, przygotowane tego samego dnia, z różnych rodzajów mięsa, które nie mogą się powtarzać w jednym tygodniu;

17. Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez rodziców/opiekunów prawnych w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 20.00 do Wykonawcy.

18. Posiłki muszą być przygotowane i transportowane zgodnie z odpowiednimi wymogami higieniczno-sanitarnymi. Pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę w miejscach dostarczenia posiłków: zupa min. 75 ° C, drugie danie min. 70 ° C, napoje gorące min. 80 ° C, napoje zimne 4 ÷ 14 ° C, sałatki i surówki 4 ÷ 8 ° C. Wykonawca przez cały czas wydawania posiłków ma zapewnić utrzymanie wymaganych temperatur.

19. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
20. Do obowiązków Wykonawcy należy także dostarczenie naczyń i sztućców oraz odbiór pojemników. Wydawanie posiłków odbywać się będzie na bieżąco z bemałów na naczynia tradycyjne i na naczynia plastikowe, w tym miseczki z przykrywką uniemożliwiające wylanie się posiłku (zupy). Za naczynia tradycyjne uznaje się naczynia wykonane np. z kamionki, szkła hartowanego, przeznaczone do mycia w zmywarce. Za naczynia plastikowe uznaje się naczynia wielorazowego użytku posiadające atesty Państwowego Zakładu Higieny, wolne od bisfenolu A (BPA-free), przeznaczone do mycia w zmywarce. Zamawiający wymaga, aby miseczki plastikowe przeznaczone do spożywania posiłków płynnych (zup) wyposażone były w przykrywkę zapobiegającą wylewaniu się posiłku. Zamawiający nie dopuszcza dostarczania posiłków i ich wydawania w naczyniach jednorazowych.
21. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
22. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
23. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
24. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci i młodzieży w przedziale od 3 lat do 15 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
25. Zamawiający nie dopuszcza na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
- konserw,
 - przypraw typu Vegeta,
 - kostek rosółowych oraz innych produktów z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku,
 - barwników,
 - serów topionych,
 - tłuszczów utwardzonych tj. margaryn (z wyjątkiem diet bezmlecznych),
 - produktów z syropem glukozowo-fruktozowym,
 - parówek (o zawartości mięsa poniżej 70%)
 - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
 - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
 - posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
 - posiłków na bazie Fast Food,
 - gotowych mrożonych potraw,
 - napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu,
 - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych,
 - ryby pangii, tilapii, ryby maślanej, paluszków rybnych z mielonej ryby.
26. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu dwudaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.
27. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
- a) jadłospis powinien być urozmaicony: rodzaj zupy i drugiego dania nie może powtarzać się w tygodniu;

- b) w tygodniu powinien być dostarczany naprzemiennie: obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe) z daniem jarskim, półmięsnym, rybnym lub zupą (w skali miesiąca ilość wydanych obiadów z drugim daniem winna być równa ilości pozostałych dań obiadowych);
 - c) przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;
 - d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
 - f) 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 cukru i soli;
 - g) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
 - h) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
 - i) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
 - j) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców);
 - k) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
28. Udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
- a) stosowanie tłuszczów roślinnych;
 - b) ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
 - c) umiarkowane stosowanie mięsa "czerwonego";
 - d) stosowanie mięsa drobiowego;
 - e) stosowanie ryb (filety);
 - f) umiarkowane stosowanie cukru i soli;
 - g) duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
29. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
30. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, łącznie z normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP, oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał, dostarczał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarnoepidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży w wieku od 3 lat do 15 lat.
31. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia m.in.: koszty osprzętu (termosy, pojemniki, bemały itd.), koszty zakupu naczyń i sztućców oraz utensyliów do wydania posiłków, koszty załadunku, transportu i wniesienia, koszty przygotowania

posiłków w lokalu spełniającym warunki techniczne i sanitarno - higieniczne niezbędne do przygotowywania w nim posiłków przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych, koszty rozładunku i obsługi wydania posiłków, koszty sprzątania. Cena będzie zawierała nadto wszelkie podatki, opłaty i inne koszty wynikające z realizacji zamówienia.

32. Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Transport ten odbywać się musi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

33. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych uczniów.

34. Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostarczenie oraz rozładunek do: Szkoły Podstawowej im. . H. Ch. Andersena w Petrykozach, Petrykozy 52, 95-200 Pabianice.
wraz z obsługą wydania posiłków

35. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych przez personel własny należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom we wszystkie dni nauki szkolnej podczas wyznaczonych przerw obiadowych, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki w trakcie wydawania posiłków i po ich wydaniu, odbiór brudnych naczyń z pomieszczeń spożywania posiłków, mycie naczyń, pojemników, termosów itd. oraz ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużytych do sprzątania.

36. Do obowiązków Wykonawcy będą należały także czynności odbioru brudnych termosów, odpadów pokonsumpcyjnych, zużytych opakowań i resztek żywieniowych – za pomocą własnych pojemników. W tym celu dostarczy do poszczególnych miejsc wydawania posiłków odpowiednią ilość i wielkość pojemników. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.

37. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

38. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym i osobowym na przygotowanie, dowóz gorących posiłków do wskazanych przez Zamawiającego miejsc (szkoły/przedszkola) oraz zapewnienia obsługi wydawania posiłków.

39. **UWAGA: Zamawiający WYMAGA zapewnienia przez Wykonawcę niezbędnego wyposażenia kuchni (wyparzarka do naczyń, bojler, zlewy, bemary, wózki, naczynia tradycyjne, sztućce, kubki tradycyjne, tace i stojak do odbioru brudnych naczyń, itp.) (stoliki - szacowana ilość: 8 szt. i krzesła – szacowana ilość: 50 szt.), przekazane Zamawiającemu w użyczenie na czas realizacji Zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu wymaganego wyposażenia w czasie umożliwiającym terminowe rozpoczęcie realizacji zamówienia (termin dostawy uzgodniony z Zamawiającym).**

DYREKTOR SZKOŁY


mgr Bogusława Piątkowska