**Załącznik nr 1 do Zaproszenia do składania ofert**

 **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 stołówki 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,
- usuniecie przez Wykonawcę z terenu Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im Jana Brzechwy w Justynowie resztek jedzenia pozostałych po posiłkach,
- usuniecie 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, uzależnioną od decyzji
rodziców i frekwencji dzieci.

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

**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. 5 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 musza 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.

3
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-mięsnym,
• 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/GMP/GHP
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 kcal, chłopcy 2400 kcal
c) podwieczorek 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 zgłąbiałe, nie skawalone, nie rozgotowane, o wymaganej temperaturze
Inny dodatek do II dania – miękki, sypki, nierozgotowany, nieposklejany o wymaganej
temperaturze
Zupy – nie zważone, nie skiśnięte, 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.

**6. Organizacja gotowania i wydawania posiłków**

 **6.1. Miejsce wydawania dziennych posiłków**
Gotowanie i wydawanie dzienne posiłków Zamawiającemu przez Wykonawcę następuje
w kuchni i stołówce Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im Jana Brzechwy w Justynowie 95-020 Andrespol, ul. Łódzka 17

6.2. 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 – godz. 9.00
- obiad przedszkole – godz. 12.00
- obiad szkoła – klasa I-III - godz. 11.30

- obiad szkoła – klasy IV – VIII - godz. 12.35
- podwieczorek przedszkole – cała grupa godz. 14.30
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.

**6.3. Wielkości dziennych posiłków:**
Zamawiający przewiduje około 150 dziennych porcji ciepłych posiłków dla uczniów w Szkoły Podstawowej z oddziałami przedszkolnymi im Jana Brzechwy w Justynowie 95-020 Andrespol, ul. Łódzka 17 l 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.
**7. Jadłospis posiłków dziennych:**
7.1. 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.
7.2. 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.
7.3. Kaloryczność oraz zawartość odżywcza posiłków winna odpowiadać stosownym
normom dla poszczególnych rodzajów diet i być dostosowana do wieku dzieci.
7.4. 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.
7.5. Posiłki, muszą być gotowane w sposób i w ilościach pozwalających na ich
rozdysponowanie wg poszczególnych rodzajów diet.
7.6. Ilość posiłków na dany dzień określa Wykonawca na podstawie zgłoszeń od rodziców.
7.7. W opracowywanych jadłospisach Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić posiłki
tradycyjne serwowane w dniach okolicznościowych powszechnie obchodzonych (Środa
Popielcowa, Tłusty czwartek, Wielki Piątek, itp.), chyba że rodzaje zamawianych diet nie
będą na to pozwalały.
7.8. Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych dziennych
posiłków w formie pisemnej.

**8.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 wyparzanie (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 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 lub inną pandemią.

**9. 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 postawienia nie wyłączają prawa Zamawiającego do
obciążania Wykonawcy karami umownymi przewidzianymi za niewykonanie lub nienależyte
wykonanie przedmiotu zamówienia (umowy).