**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).