



Siedliszcze, dnia 08 lipca 2024 r.

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi polegającej na przygotowaniu i dostawie (usługa cateringowa) posiłków dla uczniów i dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej i przedszkola prowadzonych przez Gminę Siedliszcze w roku szkolnym 2024/2025. Posiłki będą przygotowywane i wydawane od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej przez okres trwania umowy. W wyjątkowych sytuacjach wynikających ze zmiany organizacji dnia nauki szkolnej godziny wydawania posiłków mogą ulec zmianie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Zamówienie obejmuje przygotowanie codziennych posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym – 3 posiłki (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek), dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych sześciolatek – 1 posiłek (jednodaniowy obiad), oraz uczniów szkoły podstawowej – 1 posiłek (jednodaniowy obiad). Łączna liczba dzieci, którym należy zapewnić wyżywienie to 420 przy czym liczba ta może ulec zmianie w okresie realizacji umowy. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia i dostarczenia do oddziałów przedszkolnych i szkoły podstawowej ilości posiłków zamówionych na dany dzień. Wynagrodzenie Wykonawcy przysługuje i zostanie wypłacone wyłącznie za faktycznie zamówione i dostarczone posiłki.

### ORIENTACYJNA LICZBA DZIECI KORZYSTAJĄCYCH Z POSIŁKÓW I RODZAJ POSIŁKÓW:

Dla dzieci z przedszkola, oddziałów przedszkolnych (sześciolatek) oraz uczniów należy przygotować następujące posiłki:

Przedszkole Samorządowe w Siedliszczu:

- Śniadania – 100 posiłków
- Dwudaniowy obiad – 99 posiłków
- Podwieczorek – 50 posiłków

Oddziały przedszkolne – sześciolatek:

- Jednodaniowy obiad (drugie danie) – 60 posiłków (1/2 porcji)

Szkoła Podstawowa:

- Jednodaniowy obiad (drugie danie) – 260 posiłków

Do szacowania ceny przedmiotu zamówienia należy przyjąć następującą liczbę dzieci:

- W przedszkolu samorządowym – 100 dzieci
- W oddziałach przedszkolnych – 60 dzieci
- W szkole podstawowej – 260 dzieci

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w trakcie trwania umowy liczby dzieci korzystających z posiłków. Liczba dzieci i liczba posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości



faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

Dzienna liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu, oddziale przedszkolnym, szkole podstawowej w danym dniu. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego (szkoły). O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie lub mailowo do godziny 7:30 w dniu dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

Posiłki będą przygotowywane i dostarczane przez wszystkie dni nauki szkolnej oraz dni uczęszczania dzieci do przedszkola (ferie zimowe, wakacje). Godziny wydawania posiłków:

Przedszkole samorządowe:

- Śniadanie ok. godz. 8:30
- Obiad ok. godz. 11:30
- Podwieczorek ok. godz. 14:00

Oddziały przedszkolne – sześciolatki:

- Jednodaniowy obiad ok. godz. 11:00

Szkoła podstawowa:

- Jednodaniowy obiad wydawany od godz. 10:30 do 13:20

Dowóz posiłków będzie odbywał się codziennie w dni nauki szkolnej oraz funkcjonowania przedszkola samorządowego. Przygotowanie i dowóz posiłków do przedszkola oraz oddziału przedszkolnego będzie się odbywał od 12 sierpnia 2024 r. do 30 czerwca 2025 r. z wyłączeniem dni wskazanych przez dyrektora przedszkola, dla szkoły podstawowej dowóz będzie się odbywał od 03 września 2024 r. do 26 czerwca 2025 r. z wyłączeniem dni ustawowo oraz dodatkowo wolnych od nauki szkolnej. Podanie terminu realizacji zamówienia poprzez odniesienie do czasu trwania roku szkolnego, w którym ma być świadczona usługa. Zamawiający jest uprawniony do konsultowania składu posiłków i godzin dostaw z Wykonawcą. Posiłek musi obejmować; śniadania, obiad (jednodaniowy i dwudaniowy) i podwieczorek oraz ciepłe i zimne napoje.

#### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW ORAZ ICH DOSTAWA:**

Realizując umowę Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych i wymagań sanitarnych w zakresie żywienia, higieny pracy. Wykonawca ma obowiązek posiadać wdrożony i funkcjonujący system HACCP oraz ma obowiązek przeprowadzania szkoleń dla pracowników przygotowujących, wydających i mających kontakt z posiłkami w tym zakresie.

Wykonawca zobowiązany jest opracować dekadowy jadłospis. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy żywieniowej być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny i dostosowany do pory roku i świąt. Jadłospis powinien być przygotowany przez dietetyka lub



technologa żywienia. Poprzez urozmaicony jadłospis Zamawiający rozumie nie powtarzalność potraw w tym samym tygodniu.

Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę i przesyłany na adres e-mail szkoły - [sekretariat@zssiedliszcze.edu.pl](mailto:sekretariat@zssiedliszcze.edu.pl) dodatkowo Wykonawca będzie przysyłał 1 szczegółowy jadłospis zawierający gramaturę, kaloryczność oraz zawartość białek, tłuszczu i węglowodanów w poszczególnych posiłkach. Szczegółowy jadłospis będzie zawierał również informację o alergenach. Wykonawca będzie dostarczał szkole jadłospis w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania.

Dzienne wyżywienie obejmuje:

**Śniadanie** – różnego rodzaju zupy mleczne do tego kanapki (pieczywo mieszane lub bułka z masłem, z okładem w dwóch wariantach np.: z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz z warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, papryką, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką; jajecznicą; chude kielbaski lub parówki na gorąco; pasta (np. jajeczna, z makreli wędzonej, twarogowa); napoje (np.: herbata owocowa, z cytryną, miodem, kakao, mleko).

**Obiad** – pożywna zupa (np.: z mięsem, ziemniakami, makaronem, warzywami, kluseczkami, ryżem, kaszą); drugie danie – mięsne (np. drób, wieprzowina, wołowina, cielęcina), ryby (np. miruna, morszczuk, dorsz). Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż, makaron; surówki warzywne; napój, kompot, sok, itp.

Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę na wywarze mięsny. Zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów. Nie dopuszcza się stosowania zup z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane).

Pod pojęciem drugiego dania należy rozumieć posiłek mięsny lub rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Drugie dania mogą stanowić także pierogi, gołąbki, kopytka, makarony z warzywami, sosami, farszami, krokiety lub naleśniki (np. z twarogiem, serkiem, dżemem), itp.

**Podwieczorek** – owoc (w całości), wafelek, baton zbożowy, bułka słodka, serek homogenizowany, jogurt owocowy, kisiel, budyń, galaretki, musy owocowe, ciasteczka, napój (sok, herbatka), babka piaskowa, babeczki, drożdżówka, sałatka owocowa, racuszki, kanapki, biszkoptów itp.

**Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.** W przypadku wystąpienia alergii Wykonawca zostanie o fakcie poinformowany przez Zamawiającego. Wykonawca przygotuje posiłek zamienny dla dziecka nie używając alergenu.

Wykonawca zobowiązany jest, na żądanie Zamawiającego, dostosować indywidualną dla dzieci specjalną dietę (bezglutenową, ze skazą białkową, z alergią pokarmową, wegetariańską oraz przewlekłe chorych (np. cukrzyca). Informacja o diecie dzieci zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodziców, w trakcie roku szkolnego. Wykonawca zostanie poinformowany o fakcie dostosowania posiłku najpóźniej na 5 dni przed podaniem posiłku.



Wykonawca w ramach świadczenia usługi cateringu zobowiązany jest do współpracy z dyrektorem ZS im. H. Sienkiewicza w Siedliszczu oraz pracownikami wyznaczonymi przez dyrektora.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe (minimum):

**Śniadania:**

- zupa mleczna – 200ml
- kanapki lub bułki z dodatkami – 150g
- herbata – 200ml

**Obiad:**

- dla dzieci w szkole podstawowej (7-15 lat):
  - drugie danie – mięso 100g, mięso z sosem 150g, dodatek skrobiowy 200g (np. ziemniaki, kasza, ryż, makarony), surówka 100g, warzywa gotowane 120g.
  - kompot/sok – 200ml
- dla dzieci w przedszkolu (2,5-6 lat):
  - zupa – 200ml
  - drugie danie - mięso 80g, m mięso z sosem 100g, dodatek skrobiowy 120g (np. ziemniaki, kasza, ryż, makarony), surówka 80g, warzywa gotowane 100g.
  - kompot/sok – 200ml

W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków tj. 200 g kaszy lub 200 g makaronu lub 200 g ryżu albo wydawania – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, kopytka, pierogi, gołąbki, krokiety itp.) o gramaturze 400 g na porcję.

**Podwieczorek:**

- gramatura – 100g
- herbata/sok – 200ml

Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne: – w porcjach nieprzekraczających 200 ml, bez dodatku cukrów i substancji słodzących

Herbata liściasta (nie ekspresowa) – w tym z: owocami, dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim

Kompot owocowy (z owoców świeżych, mrożonych lub suszonych)

**Standardy żywienia:**

Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi, wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego o charakterze prozdrowotnym. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w szczególności zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.



Posiłki muszą być dostosowane do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154) roku 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. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności oraz Instytut Matki i Dziecka. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci przedszkolnych i młodzieży. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 2,5 – 6 lat i 7 – 15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast FOOD lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożycia (aktualne terminy ważności), z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

Dyrektor zespołu szkół zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia, Zamawiający kosztami badań oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąża Wykonawcę.

Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodnie z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić ok. 75 °C, drugiego dania ok. 65 °C, płynów ok. 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych ok. 10 °C i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu. Termosy oraz pojemniki transportowe winy być utrzymywane w należytej czystości, natomiast mycie oraz dezynfekcja wykonywana w pomieszczeniach Wykonawcy. Posiłki mają być dostarczane w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku. Zgodnie z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).

Wykonawca zobowiązany jest do wnoszenia przygotowanych posiłków w specjalistycznych termosach i pojemnikach do pomieszczeń wskazanych przez Dyrektora zespołu szkół znajdujących się na terenie szkoły: stołówka szkolna, wydawaniem posiłku będzie zajmować się personel szkoły. Posiłki wydawane będą na naczyniach Zamawiającego przez pracowników szkoły.

Próbki posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbek.

#### **Wykonawca zobowiązuje się do:**

- zakupu surowców i produktów niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym,
- ponoszenia kosztów transportu posiłków do Zespołu Szkół im. Henryka Sienkiewicza w Siedliszczu, ul. Aleksandra Bałasza 1, 22-130 Siedliszcze,
- rozładunku termosów i pojemników z posiłkami,



- załadunek pustych termosów i pojemników z resztkami po konsumpcji (Wykonawca zapewni własne pojemniki na resztki).

Dostawa przeprowadzana będzie pięć razy w tygodniu.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru naczyń wraz z odbiorem nie zjedzonych posiłków tego samego dnia lub następnego do godziny 8.30.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do wejścia na kontrolę do kuchni Wykonawcy, w której są przygotowywane posiłki oraz do pomieszczeń przechowujących żywność np. do magazynu

#### **Sposób dostawy:**

Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu (szkole) każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymagania sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzjami właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego serwowanych posiłków i tabelę kaloryczności serwowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków w wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw. W przypadku, gdy posiłki nie będą spełniać wymogów określonych w niniejszej specyfikacji, Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym.

#### **ZASADY PŁATNOŚCI ZA POSIŁKI**

Wynagrodzenie będzie wypłacane Wykonawcy na podstawie faktycznego ilościowego rozliczenia miesięcznego wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektorowi szkoły placówki oświatowej lub osobie upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków. Okresem rozliczeniowym jest okres jednego miesiąca.