

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 5

Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów do Szkoły Podstawowej nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie.

Szkoła Podstawowa nr 6

Posiłek, na który składa się: obiad jednodaniowy z kompotem/wodą dla uczniów w okresie od **03.09.2024 do 27.06.2025 r.**, gdzie:

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - **185**

Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy – **20350 szt.**

Wykonawca musi dostarczyć posiłki do godz. 11.15

Personel Wykonawcy będzie wydawał przygotowane posiłki w stołówce szkolnej w godzinach

od 11.30 do 13.00

Łącznie: **110** dzieci dane na podstawie bieżącego roku szkolnego

Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie. Cena jednostkowa posiłku wskazana w ofercie będzie obowiązywała Wykonawcę przez cały okres realizacji umowy.

Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

Oddział przedszkolny w Szkole Podstawowej nr 6 w Redzie

Posiłek, na który składa się: śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/wodą z cytryną, podwieczorek dla dzieci w okresie od **03.09.2024 do 31.08.2025 r.**, gdzie:

Szacunkowa liczba dzieci - 25

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – **249**

UWAGA: Liczono oba miesiące wakacyjne, gdyż dzieci uczęszczają wówczas do drugiego przedszkola i trzeba tym dzieciom zapewnić posiłki. Przedszkole będzie nieczynne w jeden miesiąc letni (lipiec lub sierpień).

Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy – **6225 szt.**

Wykonawca musi dostarczyć posiłki w godzinach :

od 7.45 do 8.15 (śniadanie)

od 10.30 do 11.00 (obiad i podwieczorek)

Posiłki wydawane będą przez Wykonawcę w godzinach:

od 8.30 do 9.00 (śniadanie)

od 11.30 do 12.00 (obiad)

od 14.30 do 15.00 (podwieczorek)

Posiłki będą wydawane przez Wykonawcę w grupie 15 - 25 osobowej w jednej sali. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w godzinach wyznaczonych powyżej, porcjował je na terenie Szkoły i je wydawał.

Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie. Cena jednostkowa posiłku wskazana w ofercie będzie obowiązywała Wykonawcę przez cały okres realizacji umowy.

Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadkach określonych We wzorze umowy, z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień dzieci/uczniów. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków. Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny **7:30** dnia roboczego, w którym wydawany jest posiłek.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków przedkładać ją do podpisu Zamawiającemu w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków (wzór załącznika nr 1 do Umowy)
5. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej/ elektronicznej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10.00 (załącznik nr 2 do umowy). Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku.
6. **Szkoła Podstawowa** - obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia (Dz. U. z 26 lipca 2016r. poz. 1154) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-14 lat (szkoła podstawowa).
7. **Oddział przedszkolny** - posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennego racji pokarmowej:
 - śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennego,
 - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennego,
 - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennego.
8. **Szkoła Podstawowa** - posiłek składać się będzie z:
 - a) zupy przygotowanej z dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, z „wkładem mięsny”, chleb bez ograniczeń 1 raz w tygodniu
lub
drugiego dania: (w tygodniu: 1 raz danie jarskie / danie mączne, 3 razy dania mięsne, 1 raz danie rybne; zawsze porcja warzyw przetworzonych lub surówki); drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsny/owocowym 4 razy w tygodniu,

b) kompotu owocowego lub wody z cytryną.

Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze oraz ryż.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram (w tym min. 100 g gotowej porcji mięsa) i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
- napój: gramatura nie mniej niż 200 ml.

9. **Oddział przedszkolny** - posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis winien zawierać:

I. Śniadanie

- pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju
- gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
- różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kielbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

Kanapki mogą być przygotowane na miejscu w Szkole z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników przez wykonawcę

herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml (słodzone miodem)

Śniadanie powinno zawierać owoce/warzywa przeznaczone do spożycia przez dzieci w trakcie tzw. drugiego śniadania

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal.

II. Obiad

Zupa

porcja zupy spełniająca następujące warunki:

- pojemność – 300 ml i kaloryczność 150 kcal
- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach.

Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką .

Drugie danie

- gramatura- co najmniej 350 g i kaloryczność – 400kcal
- posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka),
- posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, ryba (filet) -100g , surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 150g.

- kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru lub woda z cytryną.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.550 kcal.

III. Podwieczorek

- pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną
- gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami

Ciasto lub ciastka własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodyczy np. batoniki, czekoladki, ciastka), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty naturalne i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci).

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

Kanapki mogą być przygotowane na miejscu przez wykonawcę w Szkole z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników.

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 325 kcal.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wody wraz z jednorazowymi kubeczkami na całodzienne potrzeby dzieci przebywające w oddziale przedszkolnym. W tym celu Zamawiający zapewni miejsce na wstawienie dystrybutora na wodę.

10. Oddział przedszkolny i Szkoła - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne.
11. Wykonawca zobowiązany jest, w ramach umowy, do zapewnienia posiłków alternatywnych dla dzieci i uczniów wymaganych diet eliminacyjnych.
12. Przedszkole - W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem.

EWIDENCJA DOSTARCZONYCH POSIŁKÓW – wzór

za okres od r. do

dla placówki

Lp.	Data dostarczenia posiłku	Godzina dostarczenia posiłku	Ilość posiłków	Podpis dostarczającego posiłki	Podpis dyrektora placówki lub osoby upoważnionej	Uwagi (*)
Razem:		 szt.			

Łączna ilość wydanych posiłków x cena jednostkowa brutto jednego posiłku = Łączna należność za miesiąc

.....
.....

(*) Należy uwzględnić uwagi dotyczące przede wszystkim:

- I. dostawy posiłków o niewłaściwej temperaturze /letnie, zimne posiłki/
- II. dostawy posiłków niezgodnej z jadalnością.

Jadłospis zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia

dzień tygodnia	data	Menu (gramatura kaloryczność)
Poniedziałek		
Wtorek		
Środa		
Czwartek		
Piątek		
Poniedziałek		
Wtorek		
Środa		
Czwartek		
Piątek		