

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest:

**„Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków dla uczniów szkół podstawowych oraz oddziałów przedszkolnych na terenie Gminy Białe Błota w roku szkolnym 2023/2024”.**

2. Zamówienie obejmuje:

A. Przygotowywanie posiłków dla uczniów w dwóch kuchniach szkolnych – użyczonych Wykonawcy na czas realizacji zamówienia:

- 1) Szkoła Podstawowa im. Mariana Rejewskiego w Białych Błotach, ul. Centralna 27, 86-005 Białe Błota;
- 2) Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Łochowie, ul. Wierzbowa 2, 86-065 Łochowo;

B. Wydawanie posiłków przez pracowników Wykonawcy w budynkach szkół wymienionych w ppkt A);

C. Dostarczanie posiłków (bez wydawania), wcześniej przygotowanych w Szkole Podstawowej w Białych Błotach, do:

- 1) Szkoły Podstawowej w Przyłękach (bud. nr 1), ul. Zabytkowa 5, 86-005 Białe Błota, Przyłęki;
- 2) Szkoły Podstawowej w Przyłękach (bud. nr 5), ul. A. Przysieckiego 7, 86-005 Białe Błota, Przyłęki;
- 3) Szkoły Podstawowej w Przyłękach (bud. nr 6), ul. A. Przysieckiego 26, 86-005 Białe Błota, Przyłęki;
- 4) Szkoły Podstawowej w Białych Błotach (bud. C), ul. Czerska 10, 86-005 Białe Błota.

3. Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe dożywianie dzieci zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 3 do 6 lat (oddziały przedszkolne) oraz od 7 do 15 lat (szkoły podstawowe).

4. Termin realizacji zamówienia: **od 01.09.2023 r. do 31.08.2024 r.**

5. Szacunkowa dzienna liczba posiłków w poszczególnych szkołach:

- 1) Szkoła Podstawowa w Białych Błotach - 610 posiłków dziennie, w tym:
  - a) 450 posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej,
  - b) 160 posiłków dla oddziału przedszkolnego,

- 2) Szkoła Podstawowa w Łochowie - 250 posiłków dziennie, w tym:
  - a) 200 posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej,
  - b) 50 posiłków dla oddziału przedszkolnego,
- 3) Szkoła Podstawowa w Przyłękach - 80 posiłków dziennie, w tym:
  - a) 65 posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej,
  - b) 15 posiłków dla oddziału przedszkolnego.

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki:

- a) oddziały przedszkolne – 250 dni
- b) szkoły podstawowe – 185 dni

Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy dla:

- 1) Szkoły Podstawowej w Białych Błotach – 123 250 posiłków
- 2) Szkoły Podstawowej w Łochowie – 49 500 posiłków
- 3) Szkoły Podstawowej w Przyłękach – 15 775 posiłków

**UWAGA: Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa i w okresie obowiązywania umowy może ulec zmianie.**

6. Posiłki przygotowane w placówce, o której mowa w pkt 2A) ppkt 1) będą dostarczane przez Wykonawcę własnym środkiem transportu, dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.
7. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności gorących (temperatura min. 75 st. Celsjusza dla zup i min. 63 st. Celsjusza dla drugich dań) **dwudaniowych posiłków wraz z kompotem lub sokiem** zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży w wieku od 3 do 15 lat;
  - 2) przygotowywania posiłków o odpowiedniej kaloryczności i gramaturze:

**Kaloryczność** zestawu obiadowego musi wynosić:

    - a) dla oddziału przedszkolnego - nie mniej niż **490 kcal**,
    - b) dla szkoły podstawowej – nie mniej niż **700 kcal**,

**I danie** – Zamawiający rozumie pod pojęciem I danie: zupę przygotowaną z pełni dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

- dla oddziału przedszkolnego – gramatura nie mniej niż **250 g**

- dla szkoły podstawowej – gramatura nie mniej niż **300 g**

**II danie** - Zamawiający rozumie pod pojęciem II danie: 1 raz w tygodniu danie jarskie/danie mączne bezmięsne (np. naleśniki, pierogi, kopytka, pierogi, kluski na parze, krokiety), 3 razy w tygodniu dania mięsne (np. pierś z indyka, udziec z kurczaka, gulasz, kotlet mielony, kotlet schabowy), 1 raz w tygodniu (najlepiej w piątek) danie rybne (ryba wyfiletowana, pozbawiona ości); codziennie porcja warzyw lub surówek (warzywa przetworzone, sezonowe, kiszonki), w przypadku dania mięsnego lub rybnego - ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron):

- dla oddziału przedszkolnego – gramatura nie mniej niż **300 g**
  - dla szkoły podstawowej – gramatura nie mniej niż **400 g**
- a) mięso lub ryba – waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki:
- dla oddziału przedszkolnego – min. 80 g
  - dla szkoły podstawowej – min. 100 g
- b) danie jarskie – tj. pierogi, naleśniki, makaron [w przypadku potraw, szczególnie tych wydawanych na słodko tj. pierogi z serem lub owocami, naleśniki z twarogiem itp., do których „nie pasuje surówka” zapewnić należy owoc (np. jabłko, banan) w minimalnej ilości – 120 g]:
- dla oddziału przedszkolnego – min. 300 g
  - dla szkoły podstawowej – min. 350 g
- c) surówka/sałatka/warzywa z wody - nie mniej niż 120 g
- d) kasza, ryż, ziemniaki, kopytka i in. – podawane naprzemiennie:
- dla oddziału przedszkolnego – min. 100 g
  - dla szkoły podstawowej – min. 150 g
- e) sos do porcji obiadowych – 50-100 g

**UWAGA:** Zamawiający nie dopuszcza jajka sadzonego na II danie.

**napój** – min. 200 ml; Zamawiający rozumie pod pojęciem napój: soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących lub kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 10 gram cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia (np. truskawkowe, malinowe, wiśniowe, wieloowocowe).

- 3) dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Pod pojęciem "danie mięsne" należy rozumieć porcję

mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);

- 4) w przypadku wydawania takich dań jak: risotta, potrawki, gulasze, sosy mięsno-jarzynowe, dania z produktów strączkowych, makarony z mięsem i jarzynami itp., które zawierają już warzywa - dodatkowej „surówki” nie wydaje się. Należy jednak w jadłospisie poza ziemniakami (lub zamiennikami) uwzględnić min. 120 g warzyw (lub/ i owoców) na tzw. talerz – czyli ilości po obróbkach, która finalnie trafia na talerz; dania jednogarnkowe o gramaturze:
  - dla oddziału przedszkolnego – min. 230 g
  - dla szkoły podstawowej – min. 300 g;
- 5) dostarczania miesięcznych jadłospisów – zgodnie z pkt 16;
- 6) przygotowywania i dostarczania posiłków codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych ustalonych przez Dyrektorów;
- 7) wydawanie posiłków nastąpi w godzinach od 11:00 - 14:00, w kilku turach zgodnie z harmonogramem wyznaczonym przez Dyrektorów poszczególnych szkół;
- 8) w wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, posiłki będą wydawane o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Dyrektorem;
- 9) dostarczania posiłków w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca musi uwzględnić czas dojazdu do placówek, o których mowa w pkt 2 C). Przygotowane posiłki zapakowane w termosach nie mogą być przechowywane dłużej niż godzinę (czas liczony od momentu zapakowania posiłków i zamknięcia termosu do momentu dostarczenia termosów do placówki);
- 10) zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, itp.); Zamawiający dopuszcza, żeby Wykonawca przygotowywał ww. posiłki w wybranej przez siebie placówce wymienionej w pkt 2 A);**
- 11) wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, sporządzonych przez **osoby proponowane do pełnienia funkcji kucharza oraz pomocy kuchennej**, zgodnie z wymogami sztuki

kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego.

8. Obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 35 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 3 - 15 lat.
9. Zamawianie konkretnej liczby posiłków będzie dokonywane przez rodziców poprzez program e - stołówka. Wykonawca będzie miał dostęp do programu e - stołówka i codziennie będzie pobierał raport ilości zadeklarowanych posiłków w poszczególnych szkołach.
10. Obiady będą mogli kupować także nauczyciele i inni pracownicy ww. placówek oświatowych, po cenie całkowitej zaoferowanej przez Wykonawcę.
11. Liczba osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów będą dokonywane przez rodziców (przez program e-stołówka) najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień wydania posiłku. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków (tj. za przygotowanie i dostarczenie).
12. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
13. W przypadku, gdy liczba zadeklarowanych obiadów w jednej z placówek wymienionych w pkt 2 A) będzie wynosiła nie więcej niż 50, Zamawiający zezwala, aby Wykonawca przygotował posiłki w jednej z placówek wymienionych w pkt 2 A) a dostarczył do pozostałych placówek wymienionych w pkt 2 A) i 2 C) oraz do placówek wymienionych w pkt 2 C) .
14. Liczba dzieci i liczba posiłków podanych są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
15. W szczególnych przypadkach, gdy rodzic:

- a) nie zadeklarował posiłków, a dziecko będzie chciało pobrać posiłek – Wykonawca otrzyma rzeczywistą zapłatę za wydane posiłki,
  - b) zadeklaruje na dany dzień posiłek, a dziecko nie będzie korzystało z posiłku (np. w przypadku absencji, nieodwołania posiłku przez rodzica lub innych okoliczności) - Wykonawca otrzyma zapłatę za przygotowane posiłki.
16. Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów miesięcznych - określających opis składników z jakich zostały przygotowane dania (zupa, drugie danie, kompot/sok), kaloryczność, gramaturę oraz występujące alergeny. Jadłospisy będą sporządzane przez Wykonawcę – **osobę wskazaną przez Wykonawcę do pełnienia funkcji dietetyka** - i przedstawiane Zamawiającemu (osobie upoważnionej przez Zamawiającego) do akceptacji nie później niż do 10 dnia każdego miesiąca na kolejny miesiąc. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
17. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany drogą elektroniczną przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego nie później niż do 20 dnia każdego miesiąca, a wszelkie sugerowane zmiany w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy, zachowując powyższy termin.
18. Zamawiający dopuszcza zmianę jadłospisu, w przypadku niedostarczenia przez poddostawcę danego produktu na czas. Powyższa sytuacja musi być zaakceptowana przez Zamawiającego (osobę upoważnioną) i nie może wystąpić częściej niż raz w miesiącu. Posiłek ze zmianą będzie odznaczony w jadłospisach, o których mowa w pkt 20.
19. Jadłospis sporządzany przez Wykonawcę musi zawierać informacje o występujących w potrawach alergenach – zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności...(…).
20. Zadaniem Wykonawcy będzie zamieszczanie:
- a) jadłospisu miesięcznego w programie e-stołówka, z wyszczególnieniem występujących alergenów, najpóźniej na 5 dni przed końcem miesiąca, oraz
  - b) jadłospisu tygodniowego w widocznym miejscu na tablicy informacyjnej, z wyszczególnieniem występujących alergenów, najpóźniej na początku każdego tygodnia.

21. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
22. Posiłki obiadowe muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).
23. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określonych przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki obiadowe mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
24. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- a) jadłospis musi uwzględniać produkty z każdej grupy środków spożywczych, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny, atrakcyjny z punktu widzenia dziecka i dostosowany do pory roku, ważna jest estetyka potraw i posiłków. **Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni roboczych;**
  - b) potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, naturalnych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
  - c) do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi;
  - d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku; potrawy muszą być dogotowane, dosmażone i dopieczone;
  - e) ziemniaki, kasze, makarony oraz ryż muszą być podawane naprzemiennie;
  - f) przynajmniej raz w tygodniu zawsze w piątek drugie danie z rybą (np. dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś), za wyjątkiem ryby pangii, zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;
  - g) 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;

h) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców), wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

25. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Kontrole sprawdzające będą dotyczyć jakości przygotowanych posiłków pod względem gramatury, temperatury oraz sprawdzenia produktów, z jakich zostały przygotowane pod względem ich pochodzenia, składu, terminu ważności.
27. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów: mięso i przetwory z puszek konserwowych, konserw, przypraw typu Vegeta, parówek, kostek rosołowych, tłuszczu utwardzonych (tj. margaryna), produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo - fruktozowym, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie, wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków sporządzanych na bazie półproduktów, posiłków typu Fast Food, mrożonych potraw, napojów z proszku lub na bazie suszu, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie, artykułów zawierających środki spulchniające, wędlin zawierających poniżej 80% mięsa.
28. Posiłki będą wydawane w godzinach wskazanych przez Dyrektorów:
  - 1) w SP w Białych Błotach [oprócz placówki wymienionej w pkt 2 C) ppkt 4)] i SP w Łochowie:
    - posiłki będą **wydawane przez Wykonawcę** - na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami (widelec, nóż, łyżka). Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne. Obiad powinien być podawany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podawanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym. Wykazy wyposażenia kuchni (w tym zastawy) w ww.



placówkach stanowią załączniki nr 1A i 1B do umowy. W przypadku konieczności uzupełnienia zastawy, Wykonawca musi zapewnić brakujące elementy wyposażenia,

- Wykonawca w obu placówkach będzie miał do dyspozycji komputer z ekranem dotykowym oraz czytnik kart zbliżeniowych, dzięki którym nastąpi weryfikacja wydanych posiłków;

- Wykonawca odpowiedzialny jest za mycie zastawy w ww. budynkach szkół;

2) w SP w Przytękach:

a) na talerzach – ok. 55 obiadów dostarczanych w termosach do bud. nr 1

- posiłki będą **wydawane przez pracowników szkoły;**

- zastawę stołową zapewnia Zamawiający, w ilości ok. 55 zestawów obiadowych oraz sztućców (widelec, nóż, łyżka); w przypadku konieczności uzupełnienia zastawy, Wykonawca musi zapewnić brakujące elementy wyposażenia;

- po skończonych posiłkach osoba wyznaczona przez Zamawiającego, posiadająca aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych, umyje naczynia przy pomocy dwóch zmywarek;

b) w pojemnikach jednokrotnego użytku, sztućce jednorazowego użytku - ok. 25 obiadów lub więcej w zależności od ilości faktycznie zamówionych posiłków, dostarczanych w termosach do bud. nr 5 i bud. nr 6

- posiłki będą **wydawane przez pracowników szkoły;**

3) w SP w Białych Błotach **bud. C** -

a) na talerzach - ok. 100 obiadów dostarczanych w termosach

- posiłki będą **wydawane przez pracowników szkoły;**

- zastawę stołową zapewnia Zamawiający, w ilości wykazanej w załączniku 1A do umowy; w przypadku konieczności uzupełnienia zastawy, Wykonawca musi zapewnić brakujące elementy wyposażenia;

- po skończonych posiłkach osoba wyznaczona przez Zamawiającego, posiadająca aktualne badania lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych, umyje zastawę.

29. Osoby do wydawania posiłków – Zamawiający wymaga:

1) w Szkole Podstawowej w Białych Błotach, ul. Centralna 27 - co najmniej cztery osoby;

2) w Szkole Podstawowej w Łochowie, ul. Wierzbowa 2 - co najmniej dwie osoby.

30. 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 osób.
31. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem, dostarczaniem i wydawaniem przedmiotowego zamówienia, koszty osprzętu (termosy, pojemniki GN, naczynia i sztucze jednorazowego użytku itd.), koszty dowozu posiłków, koszty przygotowania posiłku przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie w przyrządzaniu posiłków jakościowych, itp.

Specjalista  
ds. zamówień publicznych  
Joanna Kuletkowska

