

## Rozdział III SWZ

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ( dalej SOPZ )

„Świadczenie kompleksowej usługi polegającej na codziennym przygotowaniu, dostawie (transporcie) i wydawaniu gorącego posiłku jednodaniowego w: Szkole Podstawowej nr 1 ul. Warmińska 11, Szkole Podstawowej nr 4 (SP4) ul. Kopernika 13, Szkole Podstawowej nr 4 ul. 1 Maja 28 w Ornece”.-  
Zadanie 2

#### 1. Przedmiot zamówienia:

1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi polegającej na codziennym przygotowaniu, dostawie (transporcie) i wydawaniu gorącego posiłku jednodaniowego w: Szkole Podstawowej nr 1 ul. Warmińska 11, Szkole Podstawowej nr 4 (SP4) ul. Kopernika 13 w Ornece, Szkole Podstawowej nr 4 ul. 1 Maja 28 w Ornece, dla dzieci i młodzieży zakwalifikowanej do korzystania z posiłków finansowanych przez Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Ornece w ramach ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (t.j.: Dz. U. 2020 r. poz. 1876) oraz Uchwały nr 140 Rady Ministrów z dnia 15 października 2018 roku w sprawie ustanowienia wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019- 2023

2) Planowana dzienna liczba dzieci i młodzieży korzystających z gorących posiłków jednodaniowych - 57 (dzienna liczba posiłków oraz godzina wydawania posiłków może ulec zmianie w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia)

w tym:

**a) Szkoła Podstawowa Nr 1 ul. Warmińska 11 w Ornece**

Planowana dzienna liczba – 24 .

Posiłek dostarczany będzie do szkoły i wydawany przez Wykonawcę w godzinach: od **11:30 do 11:40**

**b) Szkoła Podstawowa Nr 4 ul. Kopernika 13 w Ornece**

Planowana dzienna liczba - 21.

Posiłek dostarczany będzie do szkoły i wydawany przez Wykonawcę w godzinach: od **11:15 do 11:25**

**c) Szkoła Podstawowa Nr 4 ul. 1 Maja 28 w Ornece**

Planowana dzienna liczba – 12 .

Posiłek dostarczany będzie do szkoły i wydawany przez Wykonawcę w godzinach :od **10:30 do 10:40**

**Planowana ilość gorących posiłków jednodaniowych w okresie realizacji zamówienia – 10 830 szt. tj.: 57 szt. (planowana dzienna ilość posiłków) x 19 dni (średnia liczba dni w miesiącu) x 10 m - cy (liczba miesięcy w okresie realizacji przedmiotu zamówienia )**

3) Za posiłek jednodaniowy uważa się gorący posiłek: drugie danie sporządzony w dniu wydania wydawany w naczyniach styropianowych jednorazowego użytku wraz ze sztućcami w pomieszczeniach Szkoły Podstawowej nr 1 ul. Warmińska 11 w Ornece, Szkoły Podstawowej nr 4 ul. Kopernika 13 w Ornece, Szkoły Podstawowej nr 4 ul. 1 Maja 28 w Ornece. Posiłki jednodaniowe wykonawca dostarczać będzie do szkół własnymi środkami transportowymi przystosowanymi do transportu żywności, w pojemnikach jednorazowych, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków i posiadających odpowiednie atesty, certyfikaty dopuszczające wykorzystanie ich w żywieniu ludzi.

4) Wymagana gramatura posiłku jednodaniowego przedmiotu zamówienia:

- drugie danie ma być posiłkiem mięsnym co najmniej trzy razy w tygodniu.

Jedna porcja: mięso nie mniej niż 100 g lub ryba nie mniej niż 100 g, surówka (zamiennie gotowane jarzyny) nie mniej niż 150g oraz ziemniaki (zamiennie ryż lub kasza lub makaron) nie mniej niż 200g (Uwaga: do dań mięsnych nie zalicza się: wątróbki, kaszanki, bigosu)

Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku.

- 5) Danie drugie mogą stanowić również pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, makaron z sosem nie mniej niż 250-300g. Posiłki muszą być przygotowywane wg zróżnicowanych jadłospisów.
- 6) Przesunięcie usługi dożywiania dzieci i młodzieży na wolną sobotę nie spowoduje zmiany ceny jednostkowej brutto 1 gorącego posiłku jednodaniowego
- 7) Liczba posiłków przedmiotu zamówienia w trakcie okresu realizacji zamówienia może ulec zmianie.
- 8) Ilość posiłków będzie ustalona na podstawie wydanych decyzji administracyjnych.
- 9) W przypadku zmiany liczby posiłków, wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków. Zmniejszenie, czy zwiększenie liczby posiłków nie spowoduje zmiany cen jednostkowych brutto 1 posiłku jednodaniowego w okresie realizacji przedmiotu umowy.
- 10) Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania, dostawy i wydawania gorących posiłków jednodaniowych (obiadów) dla uczniów nie objętych dożywianiem ze środków MGOPS w Ornece, a zgłaszających chęć odpłatnego korzystania z obiadów- w cenie i na warunkach ustalonych w będą prowadzone bezpośrednio między Wykonawcą i osobami korzystającymi z posiłków.
- 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia, zwiększenia ilości posiłków, w zależności od ilości dzieci. Ilość posiłków w danym miesiącu będzie zależna od ilości dzieci dożywianych w ramach programu dożywianie oraz od ilości dzieci, które zadeklarują chęć korzystania z obiadów odpłatnie zgodnie z zamówieniem składanym na piśmie przez rodzica.
- 12) Zamawiający zastrzega, iż liczba dzieci zadeklarowanych na dany miesiąc może ulec zmianie w sytuacjach, których zamawiający nie mógł przewidzieć np.: z powodu choroby dziecka.
- 13) Posiłki muszą być przygotowywane wg zróżnicowanych jadłospisów. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu 2 tygodni.
- 14) Posiłki powinny być przygotowywane według aktualnych norm żywieniowych i przepisów sanitarno - epidemiologicznych, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
- 15) Wykonawca będzie świadczył usługę żywieniową w zakresie przygotowania i dostawy i wydania posiłków zgodnie z najnowszymi przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu żywności i żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności. Ponadto w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając ich różnorodność). Wykonawca jest zobowiązany przestrzegać zasad sanitarno- higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków oraz ich przewozu.
- 16) Posiłki muszą posiadać wymaganą wartość energetyczną i odżywczą zgodnie z zalecanymi Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia.
- 17) Usługa dożywiania będzie odbywać się od poniedziałku do piątku w dni robocze w okresie nie wcześniej niż od 03.01.2022r. i nie później niż do 31.12.2022 r. z uwzględnieniem:
  - przerw w realizacji zajęć dydaktyczno-wychowawczych, określonych na podstawie przepisów rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz. U. 2017r, poz. 1603 ze zm.) tj. ferie zimowe , wiosenna i zimowa przerwa świąteczna oraz inne dni, które będą wolne od zajęć dydaktyczno-wychowawczych
  - innych dni wolnych od zajęć w szczególności sobót, świąt kościelnych, państwowych, resortowych, zmian w organizacji roku szkolnego wprowadzonych zarządzeniem Ministra Edukacji Narodowej, zarządzeniem dyrektora Centralnej Komisji Egzaminacyjnej, zawieszenia zajęć szkolnych przez Dyrektora szkoły, z zastrzeżeniem, że nie dotyczy to dni wolnych od zajęć w przypadku odpracowywania w tym dniu zajęć dydaktyczno-wychowawczych
  - czasowego ograniczenia lub czasowego zawieszenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty przez ministra właściwego ds. oświaty i wychowania (lub inne właściwe organy) w przypadkach uzasadnionych nadzwyczajnymi okolicznościami zagrażającymi życiu i zdrowiu dzieci i młodzieży np. np. klęski żywiołowe, pandemie, epidemie (np. COVID -19).

W przypadku odpracowywania zajęć szkolnych w innym dniu wolnym od zajęć, Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia w tym dniu usługi polegającej na przygotowaniu, dostawie (transporcie) i wydawaniu gorącego posiłku jednodaniowego.

18) Dokładna ilość posiłków w szkole wskazana będzie Wykonawcy przez Zamawiającego formie pisemnej, w postaci wykazu zawierającego liczbę uczniów i termin rozpoczęcia dożywiania.

Wykazy te będą aktualizowane w trakcie trwania umowy na bieżąco w miarę potrzeb, jednak nie rzadziej niż 1 raz w miesiącu.

19) Posiłki wydawane będą w pomieszczeniach Szkoły Podstawowej nr 1 ul. Warmińska 11 w Ornece, Szkoły Podstawowej nr 4 ul. Kopernika 13 w Ornece, Szkoły Podstawowej nr 4 ul. 1 Maja 28 w Ornece. Zamawiający udostępni Wykonawcy nieodpłatnie pomieszczenia do spożywania posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w tych pomieszczeniach odpowiedniego stanu sanitarno – epidemiologicznego, właściwych warunków bhp i ppoż, stosownie do wymogów Sanepidu, PIP-u i innych instytucji mających uprawnienia kontrolne.

## **2. Wymagania dla posiłków:**

1) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów. Nie dopuszcza się stosowania zup, sosów, ziemniaków itp z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).

2) Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych

3) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczenia (transportu) i wydawania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

4) Wszystkie etapy procesu produkcyjnego, łącznie z napełnianiem posiłkami naczyń jednorazowych powinny przebiegać bez zbędnych przestojów, celem zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem, zepsuciem i rozwojem drobnoustrojów chorobotwórczych.

5) Dostarczane posiłki muszą być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, przygotowane zgodnie z zasadami żywienia dzieci i młodzieży, smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Urozmaicenie posiłków musi dotyczyć: doboru posiłków, barwy smaku i zapachu, konsystencji, sposobu przyrządzania potraw;

6) Porcja dzienna dostarczana przez Wykonawcę składać się będzie z jednego posiłku jednodaniowego tj. obiadu

7) Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj:

-drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C

8) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną posiłku z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup

9) Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki w pojemnikach styropianowych jednorazowego użycia (wraz ze sztućcami) zapewniających właściwą ochronę i temperaturę.

10) Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem. Transport posiłków powinien być prowadzony samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych. Środek transportu winien być dopuszczony przez SANEPID do przewozu posiłków.

11) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami

12) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.

13) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę posiłku jednodaniowego.

14) Przygotowanie, dostarczenie i wydawanie gorących posiłków powinno być wykonywane przez

kadre posiadająca wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną do sporządzania posiłków.

15) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienie osoby do wydawania posiłków.

16) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru odpadów pokonsumpcyjnych, jak również zużytych sztućców i naczyń niezależnie od ich ilości oraz ich transportu i utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami .

### **3. Forma i sposób przygotowania jadłospisu:**

1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego jadłospisu zawierającego informacje dotyczące m.in.: składu posiłku, gramatury posiłków na 3 dni przed pierwszym dniem świadczenia usługi i każdym następnym okresem dziesięciodniowym żywienia w celu jego akceptacji przez Zamawiającego. Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

2) Jadłospis należy wykonać w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów, ilość produktów, gramaturę, kaloryczność, dni w jakich dany produkt będzie dostarczany

3) Wykonawca zobowiązuje się do wywieszenia jadłospisu zaakceptowanego przez Zamawiającego z co najmniej 1 – dniowym wyprzedzeniem w widocznym miejscu w szkołach.

4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.

**Zatwierdzam:**  
**Orneta, dnia 08.12.2021r.**  
**Ewa Mazur**  
**Dyrektor Miejsko - Gminnego**  
**Ośrodka Pomocy Społecznej**  
**w Orneć**  
(podpis nieczytelny)