

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci:
 - a. **dwudaniowego obiadu wraz z kompotem** dla dzieci z Przedszkola Publicznego Nr 6 (PP-6) w okresie od dnia podpisania umowy, ale **nie wcześniej niż od 02.09.2024 r. do 30.09.2024 r.**, co stanowi około 21 dni żywieniowych (2 625 posiłków) dla 125 dzieci oraz
 - b. **jednodaniowego posiłku tj. II danie z surówkami (bez kompotu)** dla uczniów Szkoły Podstawowej Nr 13 (SP-13) w okresie od dnia podpisania umowy, ale **nie wcześniej niż od 11.09.2024 r. do 30.09.2024 r.**, co stanowi około 14 dni żywieniowych (3 248 posiłków) dla ok. 232 uczniów.
2. Miejsce świadczenia usługi: budynek główny placówki przy ul. Skrajnej 1 w Rzeszowie.
3. Posiłki będą dostarczane na bieżąco według zapotrzebowania dziennego składanego **dzień wcześniej do godziny 12:00 (SP-13) oraz do godz. 8.30 w danym dniu (PP-6).**
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia ilości dostarczanych obiadów. Minimalna ilość dostarczanych posiłków to jeden.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość domówienia w dniu dostawy dodatkowych posiłków. Zamówienie takie zostanie złożone do godz. 8:30 i będzie dotyczyć maksymalnie 10 obiadów.
6. obiady należy dostarczyć:
 - a. dla PP-6 – w opakowaniach zbiorczych (termosy i/lub pojemniki), zapewniających odpowiednią temperaturę,
 - b. dla SP-13 – poporcjowane w jednorazowych pojemnikach (bez sztuców).
7. W PP-6 obiady będą wydawane w godz. 11:15-12:00. Używane będą talerze, kubki i sztucce stanowiące własność Zamawiającego. Zamawiający przejmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków w PP-6.
8. W SP-13 obiady będą wydawane w dwóch turach w godz. 11.00-12:15.
9. Wykonawca dostarczy posiłki w dwóch turach, ok. 15 min przed godziną wydawania, tj.:
 - a. dostawa pierwsza (PP-6 i I tura SP-13) – w godzinach 10.50-11.00,

- b. dostawa druga (II tura SP-13) – w godzinach 12.00-12.15.
10. Jak najszybciej po zakończeniu wydawania posiłków należy zabrać opakowania jednorazowe wraz z odpadami pokonsumpcyjnymi i opuścić budynek. Odbiór resztek powinien nastąpić codziennie do godz. 14:00.
11. Zamawiający przewiduje wyjątkowo możliwość zmiany pór dostarczania posiłków ze względu na uroczystości szkolne w granicach dwóch godzin zegarowych.
12. Dostawa posiłków będzie odbywać się w dniach od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, zgodnie z organizacją pracy placówki.
13. Przez posiłek w postaci dwudaniowego obiadu wraz z kompotem Zamawiający rozumie:
- a. pierwsze danie – zupa, min. 250 ml oraz pieczywo min. 30 g (mieszane z dużą zawartością mąki pełnoziarnistej) jako dodatek. Rodzaj przygotowanej zupy powinien uwzględniać sezonowość surowców. Zaleca się przygotowywanie 2-3 razy w tygodniu zup-kremów z dodatkiem pestek dyni lub słonecznika. Kaloryczność pierwszego dania – min. 115 kcal.
- b. drugie danie:
- zamiennie: ziemniaki, ryż, kasza, makaron z pszenicy durum – min. 80 g,
 - zamiennie: porcja mięsa/ryby, sztuka mięsa/ryby bez sosu – min. 70 g,
 - zamiennie: potrawa typu – gulasz, potrawka, spaghetti z makaronem z pszenicy durum – min. 110 g,
 - zamiennie: surówka/salátka warzywna, warzywa gotowane - min. 80 g,
 - zamiennie: dania typu: naleśniki, gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – min. 150 g.
- Do każdego drugiego dania należy dodać surówkę/salatkę warzywną lub warzywa gotowane.
Kaloryczność drugiego dania – min. 450 kcal
- c. kompot owocowy – min. 250 ml sporządzony na bazie owoców sezonowych lub mrożonych zawierający nie więcej niż 5 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia.
14. W tygodniu szkolnym powinien być dostarczany:
- a. 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (np. schab, pierś z kurczaka, udko, kotlet mielony z szynki wieprzowej lub udźca indyczego) z dodatkiem ziemniaków, kaszy, ryżu w tym ciemnego, makaronu z pszenicy durum itp.,
- b. 1 raz posiłek półmięsny, np. spaghetti z makaronem z pszenicy durum z sosem warzywno-mięsnym, gulasz wyłącznie z mięsa wołowego z kaszą, gołąbki, pyzy, itp.,
- c. 1 raz posiłek bezmięsny – mączny, np. naleśniki, pierogi z serem lub owocami, racuchy, ryż ze świeżymi owocami sezonowymi i musem

sporządzonym ze zblendowanych owoców i jogurtu naturalnego, kotleciki warzywne lub burgery z ciecierzycy albo soczewicy,

d. 1 raz ryba morska z ziemniakami, makaronem lub kaszą.

15. Przez jednodaniowy posiłek w postaci II dania z surówkami bez kompotu rozumie się:

- zamiennie: ziemniaki, ryż, kasza, makaron z pszenicy durum – min. 120 g,
- zamiennie: porcja mięsa/ryby, sztuka mięsa/ryby bez sosu – min. 100 g,
- zamiennie: potrawa typu – gulasz, potrawka, spaghetti z makaronem z pszenicy durum – min. 160 g,
- zamiennie: surówka/sałátka warzywna, warzywa gotowane - min. 120 g,
- zamiennie: dania typu: naleśniki, gołąbki, pierogi, krostki, kluski – min. 250 g.

Do każdego drugiego dania należy dodać surówkę/sałatkę warzywną lub warzywa gotowane.

Kaloryczność drugiego dania – min. 450 kcal

16. W tygodniu szkolnym powinien być dostarczany:

- a. 2 razy drugie danie mięsne (np. schab, pierś z kurczaka, udko, kotlet mielony z szynki wieprzowej lub udźca indyczego) z dodatkiem ziemniaków, kaszy, ryżu w tym ciemnego, makaronu z pszenicy durum itp.,
- b. 1 raz posiłek półmięsny, np. spaghetti z makaronem z pszenicy durum z sosem warzywno-mięsnym, gulasz wyłącznie z mięsa wołowego z kaszą, gołąbki, pyzy, itp.,
- c. 1 raz posiłek bezmięsny – mączny, np. naleśniki, pierogi z serem lub owocami, racuchy, ryż ze świeżymi owocami sezonowymi i musem sporządzonym ze zblendowanych owoców i jogurtu naturalnego, kotleciki warzywne lub burgery z ciecierzycy albo soczewicy,
- d. 1 raz ryba morska z ziemniakami, makaronem lub kaszą.

17. Co najmniej 5 dni roboczych wcześniej Wykonawca dostarczy Zamawiającemu do zatwierdzenia jadłospis przygotowany na co najmniej 10 dni. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. W jadłospisie należy określić:

- a. wartość odżywczą (wartość energetyczna, tłuszcz, węglowodany, białko) – wyrażoną w gramach w przeliczeniu na jedną porcję posiłku,
- b. gramaturę potraw,
- c. w odniesieniu do każdego dania obiadowego – substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji 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, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw

Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

18. Zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami żywienie w szkole (obiad) powinno dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia.
19. Zamawiający podaje Wykonawcy średnioważoną normę na energię dla danej grupy populacyjnej – 2000 kcal na ucznia co oznacza, że obiad powinien dostarczyć ok. 600 kcal.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym, organoleptycznym (smak, zapach, konsystencja) i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - a. zupy – temperatura 75°C (+/-2°C),
 - b. drugie danie – temperatura 65°C (+/-2°C),
 - c. sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno – temperatura 4°C (+/-2°C).
21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z:
 - a. normami HACCP,
 - b. *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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),*
 - c. *ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 poz. 2132) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,*
 - d. *rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).*
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przedstawionych przez Wykonawcę do zatwierdzenia jadłospisów pod kątem realizacji *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a. przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-16 lat,
- b. mięso używane do produkcji posiłków powinno być chude: drób, wołowina, schab, szynka wieprzowa. Nie dopuszcza się używania mięsa garmazeryjnego oraz mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM), a także kości do przygotowywania zup,
- c. bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Receptury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia,
- d. posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy,
- e. do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie dużej ilości warzyw i owoców sezonowych, w okresie zimowym – kiszonych, w tym także nasion roślin strączkowych (soczewica, ciecierzycą), różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- f. zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Nie można przygotowywać produktów na bazie proszku, półproduktów typu instant, np. gotowych sosów. Ponadto winny być mało przetworzone, bez zawartości substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwników lub sztucznie aromatyzowanych,
- g. zupy powinny być sporządzane:
 - na wywarze warzywno-mięsny (nie na kościach),
 - na wywarze warzywnym,
 - na maśle (tylko produkt, który zawiera co najmniej 82% tłuszczu pochodzącego z mleka),
 - na oliwie,
- h. nie można używać produktów gotowych oraz głęboko mrożonych, jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, krokiety, pulpety oraz gotowych produktów typu fast-food (np. hamburgery, nuggetsy),
- i. do przygotowywania posiłków z tłuszczów zwierzęcych dopuszcza się świeże masło (tylko produkt, który zawiera co najmniej 82% tłuszczu pochodzącego z mleka) – nie można używać produktów masłopodobnych (margaryna, miksy roślinne), śmietanę 12% - nie dopuszcza się stosowania substytutów śmietany,
- j. do przygotowywania posiłków z udziałem ryby dopuszcza się wyłącznie rybę morską – nie dopuszcza się stosowania tilapii, pangii oraz paluszków rybnych,
- k. nie dopuszcza się powtarzalności zestawów obiadowych w układzie krótszym niż 10-dniowy,
- l. zaleca się różnorodność dziennych zestawów żywieniowych. Nie należy powtarzać w jednym posiłku oraz dzień po dniu tego samego lub podobnego produktu i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji,
- m. potrawy muszą być lekkostrawne. Mają przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Od poniedziałku do piątku potrawy smażone (naleśniki też zaliczamy do potraw smażonych)

mogą być podawane nie więcej niż dwa razy, przy czym do smażenia musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Do przygotowania innych potraw należy również stosować tłuszcze roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

- n. Wykonawca zadba o estetykę przygotowywanych posiłków.
24. W celu sprawdzenia dostawcy oraz jakości surowców służących do produkcji posiłków Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów zakupu Wykonawcy. Wykonawca przedstawi wyżej wymienione dokumenty w ciągu 7 dni od wezwania Zamawiającego.
 25. Do Wykonawcy należy dbanie o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące o odpowiedniej temperaturze, świeże, smaczne i estetyczne).
 26. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o jakości takiej samej lub wyższej na swój koszt z innych źródeł.
 27. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna, bezcukrowa, bezglutenowa itp.).
 28. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności (do ok. 5% wartości zamówienia).
 29. Próbkę 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 (licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zakładu) w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury +4°C lub niższej, w zależności od przechowywanego produktu) z oznaczeniem określającym zawartość, datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrała próbę zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545)*.
 30. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towar wolny od wad.
 31. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki własnym transportem, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie

personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

32. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach i/lub pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca zobowiązuje się przewozić obiady we własnych termosach i/lub pojemnikach, a także zadbać o ich czystość, w tym mycie.
33. Cena oferty winna zawierać wszystkie koszty:
 - a. przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w budynku szkoły,
 - b. mycia i wyparzania termosów i/lub pojemników służących do transportu posiłków,
 - c. mycia i wyparzania pojemników zbiorczych (np. garnki),
 - d. odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (resztek) i opakowań jednorazowych,
 - e. inne koszty niewymienione a niezbędne do zrealizowania zamówienia.
34. Koszty związane z myciem naczyń (talerze, kubki, sztućce) używanych w PP-6 oraz sprząaniem stołówki w PP-6 ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny posiłku.
35. Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione, a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usługi cateringowej.
36. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
37. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, przeciwpożarowych i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia wyżej wymienionych przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno-sanitarnymi i porządkowymi.
38. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.