**Załącznik nr 2 do zapytania**

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia w ramach postępowania pn. **„****Usługa cateringu dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Lotników Alianckich w Ostrowie”** jest przygotowywanie i sukcesywne dostarczanie posiłków w postaci dwóch dań obiadowych – zupa + drugie danie + kompot dla średnio dziennie 39 uczniów w każdym dniu roboczym z wyłączeniem dni wolnych od nauki, w okresie od dnia podpisania umowy (włącznie) przez okres do 10 miesięcy nie dłużej jednak niż do dnia zakończenia roku szkolnego 2022/2023.

Wykonawca w ramach przygotowania posiłków winien uwzględnić poniższe wskazania Zamawiającego:

1. Wykonawca, który w treści załącznika nr 1 do SWZ (formularz oferty) oświadczy, że będzie przygotowywał posiłki z udziałem produktów sezonowych jest obowiązany dokumentować przez jadłospis ze wskazaniem użytych produktów sezonowych, potwierdzenie zakupu użytych produktów (w postaci: faktur, rachunków, potwierdzeń nabycia bezpośrednio z gospodarstwa rolnego paragonem lub innym dokumentem) udział produktów sezonowych w każdej tygodniowej partii posiłków i przedkładać dokumenty na żądanie Zamawiającego,
2. Drugie danie powinno składać się z produktu dostarczającego pełnowartościowego białka (chude mięso, ryby, ser twarogowy, jaja, mięso drobiowe bez skóry), produktu dostarczającego węglowodany złożone (ziemniaki, kasze, ryż, makaron) oraz warzyw surowych i gotowanych. Napoje winny być pozbawione m.in. cukrów, słodzików, barwników, substancji konserwujących.
3. W związku z tym, że przedmiot zamówienia będzie obejmował zróżnicowaną pod względem wieku i płci grupę uczniów, Wykonawca przystępując do planowania realizacji zamówienia może posiłkować się obliczeniami tzw. średnioważonej normy żywienia. W tym celu należy określić procentowy udział poszczególnych grup osób w całej grupie odbiorów, a także zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze dla każdej z grup podlegających żywieniu, wg. poniższego wzoru[[1]](#footnote-1):



Zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia zaleca się model 4-5 posiłkowy. Na potrzeby niniejszego postępowania przyjęto, że uczniowie mają zapewnione wszystkie posiłki w domu, poza obiadem, który jedzą w szkole, zatem udział energii pochodzącej z obiadu winien wynosić 30% wartości odżywczej całodziennej diety. Po ułożeniu jadłospisów Wykonawca winien je odnosić do norm żywienia dla odpowiedniej grupy (tabele poniżej) lub obliczonej średnioważonej normy, biorąc pod uwagę straty składników odżywczych podczas sporządzani potraw. Należy przyjąć następujące straty składników odżywczych odpowiednio dla: energii 10%, dla białek, tłuszczów i węglowodanów – 10%, składników mineralnych – 10%, witaminy A – 25%, witaminy C – 55%, kwasu foliowego – 40%.





1. Należy uwzględniać na bieżąco indywidualne zalecania lekarskie i dietetyczne, związane z niepełnosprawnościami, alergiami, nietolerancją pokarmową, przekonaniami religijnymi, w odniesieniu do posiłków, co do których takie zalecenia zostaną Wykonawcy zgłoszone. Zamawiający zastrzega, że takie zalecenia zgłaszać może z wyprzedzeniem nie mniejszym niż 24 h.
2. Planując jadłospis uwzględnić urozmaicenie i różnorodność produktów, tj. uwzględnić produkty ze wszystkich podstawowych grup produktów, obejmujących: produkty zbożowe (pełnoziarniste- nisko przetworzone), warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, drób, ryby, wędliny, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy, tłuszcze (w ograniczonej ilości) oraz produkty naturalne i o małym stopniu przetworzenia, niezawierające dodatku soli lub zawierające jej niewielkie ilości, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
3. Ująć w jadłospisie obowiązkowo w minimum 1 posiłku tygodniowo uwzględnić produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu),
4. Do przyrządzania potraw zbożowych typu kluski, naleśniki, pierogi używać głównie mąki pełnoziarnistej,
5. Wykonawca winien do stosowania w jadłospisie używać:
	1. produktów zawierających wyłącznie niewielką ilość cukrów, zaś wysoką węglowodanów złożonych i błonnika,
	2. mleka i jego przetworów o obniżonej zawartości tłuszczu,
	3. masła i olejów roślinnych lub oliwy z oliwek. Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego powinny być stosowane wyłącznie sporadycznie,
	4. nie używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów) lub półproduktów (np. gotowe mrożone ciasto),
6. Dostarczane posiłki każdego dnia o temperaturze na poziomie: zupy – 83oC do 87oC, drugie danie - 70oC do 75oC, surówki – 8oC do 10oC. Zamawiający zastrzega wyrywkowe badanie przez wskazanego pracownika temperatury dostarczanych posiłków. Z badania sporządzony zostanie protokół, którego podpisanie wymagane będzie również przez obecnego w czasie badania pracownika Wykonawcy. Jeśli temperatura dostarczonego posiłku będzie wynosiła poniżej minimalnej wskazanej przez Zamawiającego, cała partia zamówionych dań zostanie cofnięta do Wykonawcy. Z tej procedury zostanie spisany protokół w obecności uprawnionego pracownika Wykonawcy, który zobowiązany będzie do podpisania protokołu zwrotu. Wykonawca na własny koszt odbierze cofnięte posiłki i tym samym dniu, w czasie nieprzekraczającym 1 godziny dostarczy Zamawiającemu nową partię posiłków zgodnych z ofertą,
7. Posiłki winny być przygotowywane codziennie na bieżąco, ze świeżych produktów, wysokiej jakości (smaczne, nierozgotowane, nieprzypalone), w uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP, zasad żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia,
8. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia naczyń w których będą transportowane posiłki spełniających następujące wymogi: musza być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy) zamykane tak szczelnie, aby w trakcie transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu,
9. Transport posiłków i produktów musi się odbywać z wykorzystaniem będącego w dyspozycji Wykonawcy środka transportu spełniającego wymagania sanitarne, co musi być potwierdzone decyzją właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przewozu posiłków na potrzeby żywienia,
10. Zapewnienie do dostarczania i wydawania posiłków osoby posiadającej aktualne badania lekarskie oraz zapewnienia odzieży roboczej dla tej osoby,
11. Dostarczone posiłki muszą zostać rozładowane i wniesione do siedziby Zamawiającego w Szkole Podstawowej w Ostrowie, Ostrów 1, do pomieszczeń wskazanych przez pracownika Zamawiającego, nie później niż do godziny 12.30 każdego dnia realizacji umowy.
12. Przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań itd., stanu higieny produkcji, sposobu transportu posiłków i produktów winny być zapewnione z uwzględnieniem obowiązujących norm i przepisów w tym zakresie,
13. Uzyskanie i przechowywanie, a także okazanie na żądanie Zamawiającego dokumentów potwierdzających dopuszczenie do obrotu przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych użytych do produkcji dostarczonych posiłków,
14. Pobieranie i przechowywanie próbek dostarczanych potraw w miejscu ich wytworzenia. Próbki te mają być udostępnione przedstawicielom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów, szczególnie w przypadkach związanych z realizacją przedmiotowego zamówienia,
15. Odbieranie odpadków pokonsumpcyjnych po każdej dostarczonej partii posiłków, nie później niż 2 godziny po zakończeniu posiłku. Odbiór i unieszkodliwianie powstałych odpadów w całości obciążają Wykonawcę i powinny być wliczone w cenę oferty,
16. Zamawiający zaleca stosowanie naczyń i sztućców wielokrotnego użycia z obowiązkiem wyparzania i dostarczania czystych po stronie Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych/styropianowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów. Naczynia do serwowania posiłków oraz sztućce winny być wykonane z materiałów podlegających recyklingowi (papierowe, drewniane), a plastikowe/styropianowe winny być stosowane sporadycznie, po wcześniejszym zgłoszeniu takiego przypadku Zamawiającemu i uzyskaniu jego zgody.
17. Dostarczanie posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed ustaloną w harmonogramie godziną.

1. Wykorzystano opracowanie „Wytyczne żywienia dzieci w wieku szkolnym korzystających z żywienia w szkole. Warunki jakie musi spełniać dostawca usługi żywieniowej w szkołach” dr n. o zdrowiu M. Milewskiej z Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego [↑](#footnote-ref-1)