

DOŻYWIANIE W SZKOŁACH GMINA PNIEWY NA ROK 2024/2025

I. Opis przedmiotu zamówienia

Dostawa gorących posiłków składających się z dwóch dań (zupa i drugie danie) w przybliżonej ilości 20 posiłków dziennie dla dzieci w dni nauki szkolnej do Publicznej Szkoły Podstawowej w Jeziorze i Oddziale Przedszkolnym, Publicznej Szkoły Podstawowej w Kruszewie i Oddziale Przedszkolnym, Publicznej Szkoły Podstawowej w Karolewie i Oddziale Przedszkolnym, w Publicznej Szkoły Podstawowej w Ciechlinie i Oddziale Przedszkolnym w godzinach rannych zgodnie z załączonym harmonogramem lub po uzgodnieniu z dyrektorami szkół.

- 1) Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu ciepłych dwudaniowych posiłków (zupa i drugie danie z kompotem/napojem) dla dzieci i młodzieży szkolnej w ramach prowadzonego dożywiania uczniów w szkołach, dla których organem prowadzącym jest Gmina Pniewy w roku szkolnym 2024/2025 tj.:
 - a) Publiczna Szkoła Podstawowa im. O. Kazimierza Wyszyńskiego w Jeziorze (Jeziora 45, 05-652 Pniewy),
 - b) Publiczna Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Kruszewie (Kruszew 57A, 05-652 Pniewy),
 - c) Publiczna Szkoła Podstawowa w Karolewie, im. Maksymiliana Marii Kolbego, (Karolew 3, 05-652 Pniewy),
 - d) Publiczna Szkoła Podstawowa w Ciechlinie, im. Generała Franciszka Kamińskiego (Ciechlin 39, 05-652 Pniewy).
- 2) Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe dożywienie dzieci i młodzieży zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 7 lat do 15 lat.
- 3) Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do świadczenia usług będących przedmiotem niniejszego postępowania.
- 4) Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczonych ciepłych dwudaniowych posiłków (zupa i drugie danie z kompotem) wyniesie 20 sztuk.
- 5) Przygotowanie obiadów odbywać się będzie **od 02.09.2024 r. 27.06.2025 r.** we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

- 6) W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- a) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności ciepłych dwudaniowych posiłków w postaci zup i drugich dań z kompotem lub zup lub drugich dań z kompotem z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży (temperatura 75 st. Celsjusza dla zup i 60 st. Celsjusza dla drugich dań);
 - b) przygotowywania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 600 kcal. i gramaturze:
 - **zupy** - 300 ml z czego nie dopuszcza się przygotowania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki, do zup dodatkowo dostarczane będzie pieczywo, wkładka mięsna min. 50 g (skład: min. 90% mięsa), która powinna być przeznaczona do spożycia przez dzieci i młodzież lub mięsa (bez kości, nie może być tłuste i przerośnięte);
 - **drugie danie**: gramatura nie mniej niż 400 gram, gdzie w przypadku:
 - **dania mięsnego lub rybnego**: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 17 gram;
 - **mięso lub ryba** - nie mniej niż 110 gram, waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki, w przypadku ryb, ryby bez ości lub filet;
 - **surówka** - nie mniej niż 120 gram;
 - **danie jarskie i półmięsne** - nie mniej niż 290 gram i nie mniej niż 400 gram;
 - **kompot / napój** - 250 ml (do wyrobu kompotu nie wolno stosować syropów syntetycznych, barwników i innych konserwantów);
 - c) dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte; pod pojęciem "wkładka mięsna" i "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);
 - d) przygotowywania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania filetu z ryby (nie dopuszcza się przygotowywania posiłku z ryby mielonej), bądź dań jarskich (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, pyzy lub inne);
 - e) stosowania się do zapisów złożonego dyrektorom szkół jadłospisu uwzględniającego 10 - dniowe menu, w terminie nie krótszym niż 5 dni przed upływem 10 - dniowego okresu, wyznaczony przez dyrektora koordynator może zgłaszać propozycje zmiany w zaproponowanym menu, a Wykonawca obowiązany jest te propozycje uwzględnić; przygotowane danego dnia posiłki muszą ściśle odpowiadać jadłospisowi;

- f) dostarczania posiłków w pojemnikach utrzymujących ich temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu jako tzw. posiłków ciepłych; dostarczane posiłki muszą być proste, tradycyjne, lekkostrawne, świeże, atrakcyjne z punktu widzenia dziecka, przewożone w ten sposób, by istniała możliwość ich estetycznego podania (nie dopuszcza się przygotowania rozmięczonych, pływających w wodzie ziemniaków, innych warzyw, makaronu, itp.); dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu, na własny koszt; Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków w miejsce wskazane w szkołach;
 - g) Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia dokumentów potwierdzających spełnienie przez pojazd, którym będą dostarczane posiłki, wymogów sanitarnych do przewozu posiłków w systemie cateringowych;
 - h) Wykonawca zobowiązany jest przedstawić decyzję zatwierdzającą wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności Państwowej Stacji Sanitarnej na żywienie zbiorowe otwarte i catering;
 - i) dostarczania posiłków we wszystkie dni nauki szkolnej w godzinach pomiędzy 10:00 a 11:40;
 - j) uzgodnienia z dyrektorem szkoły godziny dostawy we wskazane miejsca;
 - k) w przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą wydawane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem;
 - l) wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia sporządzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego;
- 7) Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
- a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
 - b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);

- c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).
- 8) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 2 tygodniowych (10 dni). Dania mięsne muszą być urozmaicone, przygotowane tego samego dnia, z różnych rodzajów mięsa, które nie mogą się powtarzać w jednym tygodniu; raz na dwa tygodnie, przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć jadłospis dwutygodniowy w celu jego zatwierdzenia.
- 9) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany tj. zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez rodziców/ opiekunów prawnych; Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez rodziców/ opiekunów prawnych w dniu dostarczenia posiłków do godziny 8.00 do Wykonawcy przez dyrektora szkoły lub osobę wyznaczoną przez niego.
- 10) Planowane w pkt 4 ilości mogą ulec zmianie, zmniejszeniu lub zwiększeniu w przypadku zmiany ilości dzieci objętych dożywianiem bądź wystąpienia innych okoliczności, których nie można było przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności.
- 11) Przewidziana w umowie planowana ilość posiłków określona w pkt 4 może ulec zmniejszeniu. W przypadku zakupu mniejszej ilości posiłków Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu żadnego roszczenia.
- 12) Wykonawca umożliwi odpłatny zakup obiadów dla pozostałych uczniów w danej szkole w tej cenie i tej samej jakości.
- 13) Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym i osobowym na przygotowanie i dowóz gorących posiłków do wskazanych przez Zamawiającego miejsc (szkół).
- 14) W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań; w tym celu dostarczy do poszczególnych miejsc wydawki posiłków odpowiednią ilość i wielkość pojemników. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.
- 15) Proponuje się, aby Wykonawca w celu prawidłowej oceny zakresu dostaw niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia, przeprowadził wizję lokalną miejsc dostaw.

- 16) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego lub dwudaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.
- 17) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
- a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie;
 - b) w tygodniu powinien być dostarczany naprzemiennie: obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe) lub z daniem jarskim, półmięsnym, rybnym;
 - c) przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;
 - d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
 - f) 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 jaj, cukru i soli;
 - g) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
 - h) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
 - i) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
 - j) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców); w sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;

- k) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- 18) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, tj. m.in. 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).
- 19) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- 21) Udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
- a) stosowanie tłuszczów roślinnych;
 - b) ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
 - c) umiarkowane stosowanie mięsa "czerwonego";
 - d) stosowanie mięsa drobiowego;
 - e) stosowanie ryb (filety);
 - f) umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - g) duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
- 22) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
- a) konserwy,
 - b) produkty z glutaminianem sodu;
 - c) parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %);

- d) produkty masłopodobne i seropodobne;
 - e) mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
 - f) wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.
- 23) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- 24) Cena oferowana to cena za jeden posiłek (zupa i drugie danie) **z wyszczególnieniem ceny za zupę i drugie danie.**
- 25) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

CPV:

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych,

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół