

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA**  
**DZIECI**  
**UCZĘSZCZAJĄCYCH DO**  
**SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 12 PRZY ZESPOLE SZKOLNO – PRZEDSZKOLNYM NR 2**  
**W GLIWICACH**  
**W OKRESIE OD DNIA 01.09.2022 r. DO DNIA 30.06.2023 r.**

Realizacja usług cateringowych w ramach zadania polega na zapewnieniu kompleksowego świadczenia obejmującego: przygotowanie i dostarczenie posiłków oraz kompleksową i kompletną obsługę.

**1. Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności**

Przygotowanie posiłków dla dzieci:

- 1) Na dzienną liczbę posiłków dla dziecka składa się śniadanie i podwieczorek w ilości ok 100 oraz obiad w ilości ok. 150
- 2) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dzieciom napojów (typu: herbata, woda mineralna, kompoty, soki naturalne) do każdego posiłku
- 3) Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Szkole Podstawowej nr 12 i w Przedszkolu Miejskim nr 17 (grupy 0 w budynku szkoły) przy ZSP2 w Gliwicach. O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany przed rodziców/opiekunów do godziny 9:00 w dniu wykonania usługi. Zatem liczba śniadań, obiadów i podwieczorków może różnić się między sobą.
- 4) Posiłki powinny być dostarczane w dwóch turach, w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
- 5) Z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 28.08.2015r., poz. 1256).
- 8) Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

## Załącznik nr 1 zapytania ofertowego z dnia 20 czerwca` 2022 r.

- 9) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
- 10) Wykonawca winien zapewnić aby przygotowane posiłki i wydawane posiłki były urozmaicone [zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 50 % zaplanowanych potraw], wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej i odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 11) Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. (Dz. U. z 28.08.2015r., poz. 1256).
- 12) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- 13) Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
- 14) Porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Wykonawcy.
- 15) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.

### Dostarczanie zamówionych posiłków:

- 1) Zamówione posiłki winny być dowieszone w terminach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków [decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego]
- 3) Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz. U. z 2007 r. Nr 39, poz. 251 z późn. zm.).
- 5) Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
- 6) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działanie jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi [tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności

## Załącznik nr 1 zapytania ofertowego z dnia 20 czerwca` 2022 r.

z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych].

### **2. Sposób realizacji usług cateringowych**

- 1) Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w okresie od 1 września 2022 r. do 30 czerwca 2023 r. z wyłączeniem dni ustawowo wolnych [święteczne].
- 2) Wykonawca będzie otrzymywał od Zamawiającego pisemną informację o liczbie dzieci uprawnionych do świadczenia posiłkowego gwarantowanego przez Zamawiającego w ramach pomocy OPS. Informacja ta będzie każdorazowo aktualizowana, z chwilą objęcia tą formą pomocy nowych dzieci.
- 3) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego dekadowego jadłospisu ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu/Dyrektorowi Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 2 w Gliwicach propozycję nowego jadłospisu.
- 4) W przypadku wystąpienia awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na własny koszt.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 6) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.
- 7) Wykonawca zapewni raz w tygodniu, w cenie zamówienia jeden dodatkowy gorący posiłek do testowania przez przedstawiciela Zamawiającego.
- 8) Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 2 w Gliwicach.

### **3. Sposób rozliczenia finansowego**

- 1) W cenie jednostkowej posiłku [śniadania, obiadu, podwieczorku, wody mineralnej] Wykonawca winien ująć wszystkie przewidywane koszty związane z realizacją zamówienia, w tym podatek VAT, naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wszystkie inne koszty wynikające z zamówienia:
  - a. produkty służące przygotowaniu poszczególnych pozycji
  - b. obsługa
  - c. transport
  - d. inne koszty bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa
- 2) Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Rodzicami oraz opiekunami prawnymi dziecka uczęszczającego do Zespołu odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej – w okresach miesięcznych.