

Znak: PSP5.261.22.2022

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

przygotowanie i dostarczanie wraz z wydawaniem gorących posiłków dla uczniów PSP nr 5

1. Posiłki przygotowane zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym oraz przestrzegać następujących zasad:
  - w ciągu pięciu dni potrawa nie może się powtórzyć,
  - posiłek musi dostarczać białko o wysokiej wartości biologicznej (mięso, ryby, jaja, mleko, sery), ziemniaki lub produkty pochodzenia zbożowego (np. kasza, makarony), ewentualnie nasiona roślin strączkowych (np. groch, fasola) do tego warzywa i owoce w postaci gotowanej lub surowej,
  - zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników lub z koncentratów z naturalnych składników, bez użycia konserwantów spożywczych;
  - od poniedziałku do piątku można podawać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej;
  - do smażenia można używać olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %;
  - napoje nie mogą zawierać więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
  - przynajmniej raz w tygodniu należy podać rybę.
2. Gramatura posiłków powinna wynosić:
  - zupa – 350 ml,
  - pieczywo – 80 g,
  - ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – 200 g,
  - kluski śląskie – 250 g,
  - naleśniki – 250 g,
  - pierogi – 300 g,
  - kotlety (drobiowe, wołowe, wieprzowe) – 120 g,
  - udko z kurczaka – 150 g,
  - ryba – 120 g,
  - gulasz – 165 g,
  - sos do mięsa – 120 ml,
  - sos do spaghetti – 165 g,
  - surówka/warzywa gotowane – 120 g,
  - kompot/herbata/sok – 200 ml.
3. Obiad powinien zapewniać ok. 30% dziennej normy energetycznej, czyli około 600-700 kcal. W przypadku posiłku w formie zupy Wykonawca zapewnia dodatek wyrównujący kalorie (deser) w stosunku do dania głównego.
4. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis powinien być urozmaicony;
  - posiłek powinien być jednodaniowy: trzy razy w tygodniu drugie danie plus kompot/herbata/sok, w tym dwa dania mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, kotlet

- schabowy, bitki wołowe, gulasz itp.); dwa razy w tygodniu zupa ugotowana na mięsie plus deser. Raz w tygodniu zamiast mięsa Zamawiający dopuszcza inny produkt (np. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp.);
- potrawy powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych,
  - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.
5. Temperatura posiłków winna wynosić:
    - zupa +75°C (+/- 3°C),
    - danie główne mięsne lub jarskie + 63°C (+/- 3°C).
  6. Godziny dostarczania i wydawania posiłków:  
I tura - godz. 12.25 – 12.35  
  
II tura - godz. 13.30.- 13.45  
  
III tura - godz. 14.30 – 14.40
  7. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
  8. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu na okres 10 dni żywieniowych.
  9. Jadłospis musi zawierać wykaz składników użytych do produkcji potraw, w tym substancji alergicznych.
  10. Wszystkie posiłki muszą spełniać aktualne normy żywienia dla danej grupy wiekowej oraz wymogi rozporządzenia 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.
  11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli:
    - utrzymania przez Wykonawcę higieny kompleksu kuchennego, zwłaszcza na etapie porcjowania oraz wydawania potraw,
    - w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
    - jakości, wagi, ilości, kaloryczności przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków.
  12. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca nie może zaniżać ustalonej wagi posiłków. Stwierdzone uchybienia w tym zakresie skutkować będą odstąpieniem od umowy.
  13. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem, bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
  14. Posiłki mają być wydawane przez Wykonawcę na jego porcelanowych talerzach i do ich spożycia mają być użyte metalowe sztućce dostarczone przez Wykonawcę.
  15. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia, o których mowa w ust. 4 i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane.
  16. Posiłki muszą być dostarczone własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno – techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.
  17. Na Wykonawcy spoczywa odbiór termosów oraz mycie i wyparzenie naczyń (Zamawiający zapewnia wypararkę).
  18. Liczba posiłków może ulegać zmianie w okresach miesięcznych.

Pozostałe warunki określa umowa.