

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Zadanie 3 - Usługa gastronomiczna polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków na rzecz Ośrodka Pomocy Społecznej w Dębnicy Kaszubskiej.

1. Planowana liczba dożywianych uczniów oraz dzieci:

Lp.	Wyszczególnienie jednostek podlegających pod Ośrodek Pomocy Społecznej w Dębnicy Kaszubskiej	Planowana liczba dzieci finansowana przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Dębnicy Kaszubskiej	Rodzaj posiłku		Godziny wydawania posiłków
			Zupa+ chleb+ owoc	II danie + kompot	
1.	Niepubliczne Przedszkole w Niepogłędziu, ul. Puttkamerów 2, 76-248 Dębica Kaszubska	17	3 dni w tygodniu	2 dni w tygodniu	10.30-10.45
2.	Społeczna Szkoła Podstawowa w Niepogłędziu, ul. Puttkamerów 2, 76-248 Dębica Kaszubska	25	3 dni w tygodniu	2 dni w tygodniu	11.15-11.30
3.	RAZEM	42	-	-	-

*\*powyższe godziny mogą ulec zmianie w trakcie roku szkolnego*

2. Opis przedmiotu zamówienia określający rodzaj posiłków i szacunkowe ilości zamówienia (liczbę dzieci korzystających z posiłków), przedstawiony został w Formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 1.3. do SWZ. Podane w formularzu cenowym ilości są ilościami szacunkowymi, podanymi na potrzeby prowadzącego postępowania i mogą ulec zmianie. Podane ilości szacunkowe nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej usługi lub odmowy jej realizacji. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia wielkości zamówienia o maksymalnie 50% w zależności od zapotrzebowania.

3. Wymagania jakościowe wobec surowców użytych do produkcji potraw:

- 1) surowce do produkcji potraw powinny być najwyższej jakości, świeże, bez oznak nadpsucia, zgnilizny i pleśni, posiadać jak najniższe dopuszczalne poziomy substancji dodatkowych. Należy dostarczyć produkty z tzw. "czystą etykietą". Niedopuszczalne jest użycie surowców pośledniej jakości, nieświeżych, nadpsutych, przeterminowanych, uszkodzonych, nieznanego pochodzenia. Nie dopuszcza się użycia do produkcji zup i sosów instant oraz mieszanek przyprawowych. Do przyprawiania potraw należy używać naturalne przyprawy i zioła. Potrawy powinny być sporządzane na bazie produktów nieprzetworzonych, nie dopuszcza się stosowania żywności wygodnej, tj. gotowych dań lub półproduktów mrożonych, gotowych produktów do podgrzania, posiłków typu fast-food, produktów zawierających mięso MOM, gotowych mas mięsnych mielonych. Dopuszcza się podawanie mącznych gotowych produktów garmazeryjnych do podgrzania (naleśniki z serem, pierogi ruskie, pierogi z mięsem, leniwe pierogi, kopytka) wykonanych przez zewnętrzną firmę na zlecenie Wykonawcy, spełniających wymagania zawarte w SWZ, wyprodukowane i podane (dostarczone) w tym samym dniu. Wykonawca jest zobowiązany do podania nazwy firmy podwykonawcy i zakresu korzystania z usługi zewnętrznej przy składaniu oferty na realizację usługi stanowiącej przedmiot zamówienia oraz do podania każdorazowo daty i nr FV zakupu produktu;

- 2) artykuły i surowce niedopuszczalne w zbiorowym żywieniu dzieci: ketchup, musztarda, ocet, marynaty z octem, majonez, grzyby (w tym pieczarki), koncentraty spożywcze w postaci proszku (zupy, sosy) i syropu, margaryna, smalec, lój, frytury, podroby, śledzie, konserwy, słodczyce, substancje słodzące inne niż cukier za wyjątkiem miodu, gotowe panierki, mieszanki przyprawowe, rosoly i buliony w kostkach, przyprawy w płynie;
- 3) do produkcji potraw mięsnych należy używać chudych rodzajów mięs: schab b/k, polędwica, mięso z szynki b/k, chuda łopatką b/k, cielęcina, chudy drób (piersi z kurczaka, piersi z indyka, kurczak tuszki), ryby po usunięciu ości;
4. Wymagania wobec technologii sporządzania potraw:
  - 1) **zupy z wkładką mięsną:**
    - a) sporządzane na wywarze mięsno-jarskim wg proporcji i w gramaturach przedstawionych w tabeli nr 1:

**Tabela 1. Standardowa receptura na wywar mięsno-jarski**

Receptura na wywar 1 porcja - 300ml przedszkole/400ml szkoła	
Składnik	Ilość [g]
marchew	40/50
pietruszka	15/20
seler	15/20
por	8/10
Ziemniaki*	70/80
Łopatką b/k** przedszkole/szkoła	20/50
Kurczak*** przedszkole/szkoła	50/75

\*nie dotyczy zup zawierających składnik węglowodanowy w postaci makaronu lub ryżu;

\*\*łopatką b/k lub kurczak zamiennie

\*\*\*rosół: kurczak 100/150 g

- b) nie dopuszcza się sporządzania zup na wywarze z kości;
- c) nie dopuszcza się dodawania do wywaru tłuszczu innego niż pochodzącego z wywaru z mięsa oraz polepszania wywaru dodatkiem bulionów lub kostek rosółowych, przypraw w płynie i Vegety;
- d) w szkole dodatek do każdej porcji zupy, oprócz owocu, stanowić będzie chleb - 2 kromki (75-100 g);
- e) asortyment zup, częstotliwość podawania i sposób wykończenia wg tabeli nr 2. Skład, częstotliwość oraz sposób wykończenia zup nie wymienionych w tabeli należy skonsultować z Zamawiającym.

**Tabela 2. Asortyment, częstotliwość podawania i sposób wykończenia zup z wkładką mięsną.**

Nazwa zupy	Częstotliwość podawania	Sposób wykończenia/dodatki
Pomidorowa z makaronem lub z ryżem	Tak, aby zapewnić różnorodność i urozmaicenie jadłospisu	Zabielana śmietaną
Ogórkowa		Zabielana śmietaną
Kapuśniak		Bez zasmażki
Jarzynowa		Zabielana śmietaną lub bez wykończenia
Barszcz czerwony/botwina		Zabielany/-a śmietaną

Krupnik		Zabielany śmietaną lub bez wykończenia
Rosół z makaronem		Nać pietruszki*
Szczawiowa/szpinakowa	Nie częściej niż 1 raz na dwie dekady	Zabielana śmietaną/jajko gotowane 25-30g/os.
Grochowa, fasolowa	Co najmniej 1 raz w dekadzie	Bez zasmażki

\*przedszkole - w osobnym pojemniku, bez łączenia z zupą

## 2) II dania:

- a) asortyment II dań, wymagania ilościowe (gramatury gotowych potraw: masa na talerzu po obróbce termicznej) oraz rodzaj obróbki termicznej przedstawiono w tabeli nr 3. Gramatury, skład i rodzaj obróbki potraw nie wymienionych w tabeli należy uzgodnić z Zamawiającym.

**Tabela 3. Asortyment II dań, wymagania ilościowe oraz rodzaj obróbki termicznej.**

Nazwa potrawy	Przedszkole	Szkoła	Rodzaj obróbki termicznej
Bitki schabowe	60g/os.	80g/os.	duszenie z obsmażeniem lub bez
Schab pieczony	60g/os.	80g/os.	duszenie z obsmażeniem lub bez
Kotlet schabowy	70g/os.	90g/os.	smażenie
Kotlet panierowany z piersi kurczaka	70g/os.	90g/os.	smażenie
Udko pieczone	130g/os.	170g/os.	pieczenie
Klopsiki	60g/os.	80g/os.	duszenie z obsmażeniem lub bez
Gulasz wieprzowy	90g (w tym mięsa min. 55g/os.)	120g (w tym mięsa min.70g/os.)	gotowanie po obsmażeniu
Kotlet mielony	60g/os.	80g/os.	smażenie
Zrazy mielone	60g/os.	80g/os.	duszenie po obsmażeniu
Pieczeń rzymska	60g/os.	80g/os.	pieczenie
Pulpety wieprzowe lub z ryby	60g/os.	80g/os.	gotowanie
Kotlet pożarski	60g/os.	80g/os.	smażenie
Kotlet kaukaski	60g/os.	80g/os.	smażenie/ sos 50 ml
Gołąbki królewskie	70g/os.	90g/os.	duszenie po obsmażeniu
Gołąbki tradycyjne	85g/os.	110g/os.	duszenie
Sos do mięs*	40-50ml/os	50-60ml/os	
Potrawka z kurczaka z jarzynami	140g/os., w tym mięso min.60g/os.	180g/os., w tym mięso min.80g/os.	gotowanie
Spaghetti z mięsem i jarzynami	220g/s., w tym mięso min.45g/os.	290g/os. w tym mięso min.60g/os.	gotowanie
Łazanki z mięsem i kapustą	220g/os. w tym mięso min.45g/os.	290g/os. w tym mięso mn.60g/os.	gotowanie + duszenie
Zapiekanka z makaronu, mięsa i jarzyn	220g/os. w tym mięso min.45g/os.	290g/os. w tym mięso min.	zapiekanie

		60g/os.	
Zapiekanka ziemniaczana z mięsem i jarzynami	220g/os. w tym mięso min.45g/os.	290g/os. w tym mięso min. 60g/os.	zapiekanie
Pierogi z mięsem lub z mięsem i kapustą	180g/os.	240g/os.	gotowanie
Pierogi ruskie	180g/os.	240g/os.	gotowanie
Kopytka ziemniaczane	180g/os. + bułka tarta na maśle	240g/os. + bułka tarta na maśle	gotowanie, smażenie
Naleśniki z serem	200g/os. + śmietana	260g/os. + śmietana	smażenie
Filet smażony/zapiekan z dorsza	70g/os.	90g/os.	smażenie, zapiekanie
Kotlet z ryby	60g/os.	80g/os.	smażenie
Ryba w sosie greckim	110g/os. ( w tym ryby 60g/os.)	140g/os. ( w tym ryby 80g/os.)	smażenie + duszenie
Kasza gryczana do II-go dania	140g/os.	190g/os.	gotowanie
Kasza jęczmienna do II-go dania	140g/os.	190g/os.	
Makaron do II-go dania	150g/os.	200g/os.	
Ryż na sypko do II-go dania	140g/os.	190g/os.	
Ziemniaki gotowane	140g/os.	190g/os.	
Surówki	80g/os.	100g/os.	brak obróbki termicznej
Salatki (fasolka z wody, buraczki, brokuły, kalafior, brukselka, marchew oprószana)	80g/os.	100g/os.	gotowanie z wody lub na parze

\*zrazy mielone, pulpety, klopsiki, pieczeń rzymska, kotlet kaukaski, gołąbki królewskie i tradycyjne

- b) W żywieniu zbiorowym dzieci nie stosuje się smażenia w głębokim oleju. Do smażenia używa się wyłącznie oleju rzepakowego, nie dopuszcza się smażenia na smalcu, loju, margarynie i we fryturach.
- c) Należy stosować różnorodne techniki przyrządzania potraw: gotowanie w wodzie, na parze, smażenie, duszenie, pieczenie, pieczenie kombinacyjne, zapiekanie.
- d) Należy stosować dokładną obróbkę termiczną z odpowiednią kombinacją czasu i temperatury.
- e) Procesy technologiczne należy przeprowadzać w taki sposób, aby zapewnić jak najwyższą jakość gotowych potraw pod względem organoleptycznym i odżywczym.

### 3) kompoty:

Kompoty należy sporządzać na bazie owoców najwyższej jakości, świeżych lub mrożonych, bez pestek, podczas gotowania lekko słodzone cukrem. Zawartość cukrów (cukry naturalnie pochodzące z owoców + cukier dodany) w 250 ml gotowego produktu nie może być wyższa niż 10g. Nie dopuszcza się słodzenia kompotu substancjami słodzącymi innymi niż cukier, sporządzania napoju z koncentratów, syropów oraz podawania nektarów, soków i napojów słodzonych. Nie dopuszcza się sporządzania kompotów z owoców nadgniłych, z oznakami pleśni oraz z tzw. spadów.

**Kompot owocowy b/pestek, schłodzony – 250 ml/os.**

### 4) sałatki/surówki:

Wyklucza się sporządzanie i podawanie surówek typu Coleslaw, serwowanie zakupionych gotowych sałatek/surówek oraz zlecenie wykonania sałatek/surówek podwykonawcy. Do produkcji

sałatek/surówek należy używać surowców najwyższej jakości, świeżych, bez oznak nadpsucia, nadgnicia i pleśni, wolnych od zanieczyszczeń i szkodników oraz nieporażonych chorobami. Surówki należy sporządzać na krótko przed podaniem (dostawą), aby nie dopuścić do znacznych strat witamin i składników mineralnych oraz zachować świeży i estetyczny wygląd. W procesie produkcji surówek używać jako antyutleniacza soku z cytryny. Składniki mieszać ze sobą krótko, tyle ile jest konieczne, aby nie dopuścić do nadmiernego wycieku soków i zachować estetyczny wygląd. Do wykończenia używać oliwy, oleju rzepakowego tłoczonego na zimno, śmietany - w zależności od surówki; nie dopuszcza się wykończenia surówek majonezem. Warzywa podawane na ciepło, z wody lub gotowane na parze z dodatkiem masła. Sałatki/surówki nie powinny powtarzać się na przestrzeni dekady.

5) **owoce:**

Owoce najwyższej jakości, świeże, jędrne, dojrzałe, bez oznak obicia, zaparzenia, nadpsucia, nadgnicia i pleśni, bez oznak porażenia chorobami. Owoce należy podawać w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci (wyjątek - arbuz). Owoce nie powinny powtarzać się na przestrzeni tygodnia (wymóg nie dotyczy owoców sezonowych);

**Tabela 4. Przykładowe owoce - wymagania ilościowe**

Asortyment	Porcja [g/os.]
Owoce drobne (truskawki, winogrona, czereśnie)	min. 100g
Jablka, gruszki, brzoskwinie, nektarynki, śliwki, kiwi, banan	Od 150g do 250g/ szt. (w przypadku gdy owoc waży mniej niż 100g, należy podać 2 szt./porcja)
Arbuz	Należy dostarczyć w całości, porcjowanie na miejscu dostawy - min. 150g/os.

5. Zmiany w asortymencie potraw należy uzgadniać z Zamawiającym;

6. Wymagania jakościowe wobec gotowych potraw:

Ocena organoleptyczna i sensoryczna – potrawy dostarczone przez Wykonawcę będą podlegały ocenie organoleptycznej i sensorycznej. Wyróżniki: wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak. Z tego względu Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia za każdym razem wolnej od zapłaty dodatkowej porcji posiłku dla osoby odpowiedzialnej za dokonanie oceny. Wygląd powinien być estetyczny, konsystencja odpowiednia do rodzaju potrawy, barwa i zapach odpowiedni w zależności od użytych składników i dodatków. Zupy i sosy esencjonalne, klarowne, powierzchnia gładka, jedwabista bez grudek i kłaczków zwarzonej śmietany. Zapach i smak wyrazisty, odpowiedni do użytych składników. Mięsa na przekroju o barwie szarej, kruche. Nie dopuszcza się na przekroju wycieku surowego soku i barwy różowej wskazującej na niedopieczenie/niedosmażenie mięsa lub użycie surowca peklowanego. Panierka kotletów złocista, nieprzypalona, przylegająca. Potrawy jednogarnkowe nierozgotowane, z wyróżniającymi się składnikami użytymi do produkcji. Dodatki skrobiowe: odpowiednio odparowane po ugotowaniu ziemniaki puree lub nietłuczone, posypane koprem; ryż lub kasza na sypko (brak zbryleń i grudek), makaron al dente (nierozgotowany). Surówki puszyste, niepodcieknięte. Wymagane temperatury potraw podano niżej.

7. Wymagania wobec planowanych jadłospisów i realizacji zapotrzebowania na składniki pokarmowe konsumentów:

- 1) planując jadłospisy należy uwzględniać preferencje konsumenta (w tym przypadku zalecenia Zamawiającego),
- 2) planowane posiłki powinny być urozmaicone pod względem surowcowym, zawierać produkty z różnych grup żywnościowych,
- 3) w ciągu tygodnia szkolnego (od poniedziałku do piątku) należy planować jedną potrawę smażoną,

- 4) przynajmniej 1 raz w tygodniu należy planować porcję ryby w jadłospisie dla przedszkola i przynajmniej raz w dekadzie w jadłospisie dla szkoły,
- 5) przynajmniej 1 raz w tygodniu należy planować potrawę mięsną (dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę) oraz naprzemiennie potrawy półmięsne i bezmięsne,
- 6) potrawy bezmięsne planować co najwyżej 1 raz w tygodniu dla przedszkola, w szkole drugie danie raz na 2 tygodnie, mogą to stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki.
- 7) każdy posiłek obiadowy musi zawierać pełnowartościowe białko,
- 8) wymiennie planować dodatki skrobiowe: ziemniaki, ryż, kasze, makarony,
- 9) potrawy nie powinny się powtarzać w okresie dwóch dekad,
- 10) potrawy powinny być urozmaicone pod względem smaku, zapachu, barwy oraz konsystencji,
- 11) w planowaniu jadłospisów należy uwzględnić porę roku, ze względu na sezonowość niektórych produktów, jak również dostosowanie rodzaju potraw do temperatury otoczenia,
- 12) wartość energetyczna posiłku jednodaniowego: trzy razy w tygodniu zupa + 2 kromki chleba (75-100 g) – jeden bochenek na 10 osób + owoc, dwa razy w tygodniu drugie danie + kompot (szkoła) powinna odpowiadać średnio połowie 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego, tj. min. 360 kcal/os. średnio w rozliczeniu dekadowym,
- 13) przy produkcji potraw należy ograniczać użycie soli do ilości niezbędnej, stosować sól o obniżonej zawartości sodu,
- 14) jadłospisy należy planować dekadowo,
- 15) zaplanowany jadłospis dekadowy (10-cio dniowy od poniedziałku do piątku) należy dostarczyć Zamawiającemu najpóźniej 3 dni przed rozpoczęciem dekady,
- 16) jadłospis powinien zawierać informacje co do daty, dni tygodnia, nazwy potraw, gramatury potraw, zawartości alergenów i wykazem wartości odżywczych potrawy,
- 17) gramatury potraw powinny odpowiadać gramaturom podanym w opisie przedmiotu zamówienia,
- 18) pod każdym posiłkiem w jadłospisie należy wymienić wszystkie alergeny zawarte w surowcach użytych do produkcji potraw, 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,
- 19) jadłospisy należy dostarczać z wyliczeniami wartości odżywczej potraw w przeliczeniu na 100g/ml produktu oraz w przeliczeniu na 1 porcję, z wyszczególnieniem surowcowym podając wartości: energii (KJ i Kcal), tłuszczu z wyszczególnieniem SFA, węglowodanów w tym cukrów, białka, składników mineralnych: wapnia, żelaza, sodu (z przeliczeniem zawartości soli) oraz witamin: A, C, D (dla przedszkola i szkoły). Wyliczenia powinny uwzględniać ubytki surowcowe, ubytki podczas obróbki termicznej potraw oraz zawierać podsumowanie. Informację należy przedstawić w formie tabeli wraz z uszeregowanymi wartościami liczbowymi,
- 20) przy tworzeniu jadłospisów należy przewidywać zamienniki dla dzieci z zaleceniami dietetycznymi. Informacja o diecie zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego, najpóźniej na 1 dzień przed zamawianiem posiłku. Na dzień ogłoszenia postępowania jedno dziecko uczęszczające do przedszkola jest objęte dietą bezrybną,
- 21) proponowane menu musi być sporządzone w oparciu o zalecenia i wytyczne osoby upoważnionej, tj. doświadczonego dietetyka/technologa żywienia i przez nią podpisane,
- 22) w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant”. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3 dniowym wyprzedzeniem. Szczegóły będą uzgadniane pomiędzy Kierownikiem jednostki a Wykonawcą,
- 23) wszelkie zmiany dokonywane w zaplanowanym jadłospisie należy zgłaszać Zamawiającemu. Przy zmianie należy dostarczyć poprawiony jadłospis, skorygować obliczenia wartości odżywczych oraz informację na

temat zawartości alergenów. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia zmian w przedstawionych jadłospisach.

8. Wymagania wobec miejsca produkcji posiłków i personelu:

- 1) produkcja posiłków będzie odbywać się w lokalu dopuszczonym przez PPIS w zakresie działalności związanej z przygotowywaniem posiłków, wskazanym przez Wykonawcę,
- 2) personel zatrudniony przez Wykonawcę przy produkcji potraw musi posiadać odpowiednie kwalifikacje zawodowe (kucharz, dietetyk/technolog żywienia), bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych,
- 3) mając na uwadze obowiązujące przepisy i wytyczne przeciwepidemiczne w zakresie bezpieczeństwa żywności wskazane jest aby producenci żywności:
  - a) przypominali pracownikom: zasady higieny osobistej, mycia rąk, o obowiązku informowania o złym stanie zdrowia - nie tylko osobom mającym bezpośredni kontakt z zakładem i żywnością, ale również pracownikom biurowym, kierowcom, dostawcom i innym współpracującym z zakładem firmom,
  - b) zapewnili pracownikom odpowiednie środki ochrony osobistej – maseczki, przyłbice, rękawiczki, odzież ochronną oraz stanowiska ze środkami dezynfekującymi i egzekwowali ich używanie,
  - c) wzmogli nadzór nad przestrzeganiem zasad higieny przez pracowników i ściśle je egzekwowali,
  - d) przeanalizowali wewnętrzne procedury czyszczenia i dezynfekcji powierzchni roboczych, podłóg, maszyn, urządzeń, naczyń, pojemników transportowych i zwiększyć częstotliwość wykonywanych zabiegów,
  - e) dokonali weryfikacji dobrych praktyk higienicznych oraz procedur HACCP, aby wyeliminować ewentualne luki lub możliwe ścieżki zanieczyszczeń mikrobiologicznych,
  - f) starali się ograniczać w miarę możliwości ekspozycję żywności nieopakowanej, produktów przeznaczonych do przyrządzania potraw - zwracać uwagę na właściwą higienę (nie kasłanie/kichanie w okolicach stanowisk roboczych),
  - g) ograniczyli i przestrzegali zasad dostępu do zakładu przez osoby zewnętrzne,
  - h) egzekwowali szczególną dbałość o higienę miejsc wspólnych dla pracowników takich jak szatnie, przebieralnie, łazienki i zachowywanie przez nich odpowiednich odstępów,
  - i) wzmoczyli procedury mycia i czyszczenia zakładowych toalet,
  - j) opracowali wewnętrzny plan zarządzania kryzysowego i procedur na ewentualność pojawienia się na terenie zakładu przypadku zarażenia pracownika COVID-19.
- 4) pracownicy mający bezpośredni kontakt z produkcją żywności muszą myć ręce:
  - a. przed rozpoczęciem pracy,
  - b. po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
  - c. przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona,
  - d. po zajmowaniu się odpadami/śmieciami,
  - e. po zakończeniu procedur czyszczenia i dezynfekcji,
  - f. po każdym skorzystaniu z toalety,
  - g. po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
  - h. po jedzeniu, picciu lub paleniu.

9. Personel dostarczający posiłki:

- 1) powinien posiadać czystą odzież ochronną (białe fartuchy) oraz przestrzegać podstawowe wymogi higieniczne (schludny wygląd, czyste dłonie i paznokcie, brak uszkodzeń i chorób skóry, brak ozdób),
- 2) powinien pamiętać o konieczności utrzymania odległości (min. 2m) od osób przekazujących do przewiezienia pojemniki z żywnością i odbierających dostawę,
- 3) myć i dezynfekować ręce przed i po każdej dostawie oraz po każdym kontakcie z powierzchniami obcymi,
- 4) mieć zasłonięte usta i nos, a dłonie zabezpieczone jednorazowymi rękawiczkami,

- 5) powinien często zmieniać rękawiczki, szczególnie po wszelkich czynnościach nie związanych z kontaktem z żywnością oraz unikać dotykania twarzy.
10. Transport i odbiór:
  - 1) Wykonawca będzie dostarczać posiłki do miejsc wskazanych przez Zamawiającego na własny koszt, w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego,
  - 2) w czasie transportu powinny być zachowane wszelkie wymagania higieniczno-sanitarne dla środków transportu przeznaczonych do przewozu żywności. Podczas transportu, pojemniki z żywnością należy zabezpieczyć przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami.
  - 3) środek transportu:
    - a) musi być czysty i w dobrym stanie technicznym, Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli pojazdu pod względem czystości,
    - b) nie może być używany do transportu produktów innych niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia,
    - c) musi być regularnie poddawany całkowitemu i dokładnemu procesowi mycia i dezynfekcji.
  - 4) pojemniki transportowe:
    - a) muszą być czyste, w dobrym stanie, nie uszkodzone, łatwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji,
    - b) szczelne, by zabezpieczać żywność przed zanieczyszczeniem czy rozlaniem,
    - c) nie mogą być używane do transportu produktów innych niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia.
  - 5) środki transportu i/lub pojemniki do przewozu żywności ogrzewanej powinny utrzymywać temperaturę tych potraw, tak aby w chwili dostarczenia zupy posiadały minimalną temperaturę - 75°C, II-gie dania - 63°C. Potrawy serwowane na zimno (surówki) powinny posiadać temp. poniżej 4°C,
  - 6) Wykonawca zobowiązuje się do załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków oraz do dbałości o jakość i czystość termosów do transportu posiłków. Posiłki należy dostarczyć pół godziny wcześniej przed wyznaczonymi godzinami ich wydawania,
  - 7) Wykonawca przy każdej dostawie dostarczy dokument – dowód dostawy – zawierający: datę dostawy, wyszczególnienie produktów dostarczonych, ilość porcji, masę jednostkową porcji i masę ogólną produktów w dostawie,
  - 8) do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Puste pojemniki należy odbierać z placówek tego samego dnia. Organizacją odbioru posiłków w każdej placówce będzie zajmowała się osoba wskazana przez Zamawiającego,
  - 9) zastawy stołowe oraz sztuce w każdej placówce udostępnia Zamawiający (z zastrzeżeniem ust. 17) ,
  - 10) w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych okoliczności, które uniemożliwią wykonanie i/lub dostarczenie posiłków, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dostawę posiłków o nie gorszej jakości, zgodnych z wymogami zawartymi w SWZ z innych źródeł i na czas z zachowaniem wszelkich środków w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.
11. Wykonawca jest zobowiązany do stosowania przepisów:
  - 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.), Dział IIA, art. 52c.<sup>1</sup> oraz aktów prawnych związanych,
  - 2) ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) i wydanych na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2:
    - a. Wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 listopada 2020 r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3,
    - b. Wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 maja 2020 r. dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2,

---

<sup>1</sup> Dział dodany przez art. 1 pkt 2 ustawy, o której mowa.



- 3) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 ze zm.).
12. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży muszą być podawane zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży wynikającymi z norm żywienia i zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 roku, poz. 1154).
13. Wykonawca musi posiadać wdrożony, udokumentowany i skuteczny system HACCP dostosowany do kryzysowej sytuacji epidemicznej. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia niezależnego audytu zewnętrznego na swój koszt przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje;
14. Wykonawca na żądanie Zamawiającego okaże:
  - 1) listę dostawców, u których dokonuje zakupu surowców,
  - 2) kopię protokołu z ostatniej kontroli PPIS;
15. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, w każdej dostawie posiłków, porcji produktów składowych potrawy niezbędnej do pobrania prób żywnościowych. Jeżeli przechowuje takie próby na terenie firmy, zobowiązany jest do przedłożenia stosownego oświadczenia.
16. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu szczegółowy wykaz składu poszczególnych potraw (receptur) wraz z wykazem składników alergizujących.
17. W przypadku awarii sprzętu do mycia i wyparzania naczyń w placówce Zamawiającego (do momentu usunięcia usterki), Wykonawca zobowiązany jest dostarczać zamówione porcje w pojemnikach jednorazowych z kompletem jednorazowych sztućców, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego,
18. Wykonawca zobowiązany jest w ramach świadczonych usług do współpracy z Kierownikiem jednostki (przedstawianie menu do akceptacji, przyjmowanie zgłoszeń, rezygnacja z posiłków, uwagi i reklamacje w przypadku niezgodności z zamówieniem). W przypadku stwierdzenia niezgodności Kierownik jednostki lub osoba przez niego wyznaczona na bieżąco wypełni w obecności pracownika Wykonawcy protokół reklamacyjny i prześle na wskazany adres mailowy Wykonawcy.
19. Wyznacza się koordynatora w zakresie dożywiania: Panią Joannę Turczyńską – pracownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Dębnicy Kaszubskiej, e-mail: [j.turczynska@opsdebnicakaszubska.eu](mailto:j.turczynska@opsdebnicakaszubska.eu), tel. (59) 813 15 64 (wew. 21).
20. Faktury częściowe za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca będzie wystawiał co miesiąc na: **Ośrodek Pomocy Społecznej w Dębnicy Kaszubskiej, ul. ks. Antoniego Kani 26, 76-248 Dębica Kaszubska NIP: 8392157165 REGON: 005328946, według wykazu dzieci finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Dębnicy Kaszubskiej.**  
- będące płatnikiem faktur za świadczenie usług dożywiania dzieci.
21. Wymagane dokumenty:
  - 1) decyzja PPIS zezwalająca na działalność w zakresie produkcji, obrotu i transportu żywności, zatwierdzająca zakres prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia;
  - 2) dokument dopuszczający do transportu żywności samochody transportowe Wykonawcy;
  - 3) jeżeli zakład posiada certyfikowany System Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności – kopię certyfikatu.