

SZACOWANIE WARTOŚCI RYNKOWEJ ZAMÓWIENIA:

Usługa przygotowania, dostarczania i podawania posiłków - na bieżące potrzeby jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego” (Zespołu Szkół im. M. Rataja w Reszlu i Powiatowe Centrum Edukacyjne w Kętrzynie)
ZADANIE I i ZADANIE II

I. ORIENTACYJNA WIELKOŚĆ ZAMÓWIENIA ustalona na podstawie liczby dni, w których będą wydawane posiłki zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2016r. – Prawo oświatowe (Dz.U. z 2024r. poz. 737) oraz z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2023r. poz. 1211 z późn. zm.)*:

Ip	Część zamówienia	Rodzaj posiłku		
		Śniadanie	Obiad	Kolacja
1	ZADANIE I - Zespół Szkół im. Macieja Rataja w Reszlu	17.000	17.000	15.000
2	ZADANIE II - Powiatowe Centrum Edukacyjne w Kętrzynie	15.000	15.000	15.000

II. PRZYBLIŻONE WYMAGANIA w zakresie organizacji i jakości żywienia

1. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym:

- 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023r. poz. 1448 z późn. zm.);
- 2) rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r. poz. 1154)¹;
- 3) rozporządzenia z dnia 17 kwietnia 2007r. Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007r., Nr 80 poz. 545);
- 4) rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE-sp. rozdz. 13, t.34, str. 319 z późn. zm.) i wydanych na jego podstawie przepisów wykonawczych;
- 5) rozporządzenia (UE) NR 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

2. Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków codziennie 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) - przez cały okres obowiązywania umowy, z uwzględnieniem w/w przepisów oraz poniższych zasad:

([https://ncez.pzh.gov.pl/dzieci-i-młodziez/podstawowe-zasady-zdrowego-zywienia/](https://ncez.pzh.gov.pl/dzieci-i-mlodziez/podstawowe-zasady-zdrowego-zywienia/), https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf):

1) Wymogi dotyczące kuchni do realizacji przedmiotu zamówienia:

a) w ZADANIU I posiłki BEZWZGLĘDNIE mają być przygotowywane w kuchni znajdujące się w obiekcie Odbiorcy usług przy ul. Łukasińskiego 3 w Reszlu;

b) w ZADANIU II warunku lokalizacji, o którym mowa w pkt 1 lit. a) nie stawia się.

2) Wykonawca będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków lub suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Odbiorcę usług;

3) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy a w szczególności z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. Bezwzględnie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów a także zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, z zasadami HACCP, jak również do przestrzegania wewnętrznych Regulaminów i Zarządzeń Odbiorcy usług – w szczególności zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i obowiązujących norm (m.in. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja z 2020r.); posiłki muszą być wykonywane przy współpracy ze służbami SANEPID;

4) min. 50 % stawki za posiłek musi stanowić koszt produktów użytych do ich przygotowania tzw. „wsad do kotła”;

5) śniadanie, obiad, kolacja wydawane będą jako oddzielne posiłki;

6) podawane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej, nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej;

7) wystawianie/wykładanie posiłków będzie następowało nie wcześniej niż max. 2 godziny przed rozpoczęciem wydawania tych posiłków (za wyjątkiem potraw gorących, które powinny być wydawane bezpośrednio przed spożyciem) - do tego czasu potrawy/produkty winny być przechowywane w zamkniętych, szczelnych pojemnikach (termosach, chłodziarkach), w temperaturze właściwej dla danego typu potrawy/produktu;

8) przechowywanie w termosach ciepłych potraw, w szczególności zawierających produkty mączne, nie może być dłuższe niż max. 2 godziny – należy zmierzać do przygotowywania potraw bezpośrednio przed wydaniem i na bieżąco w trakcie ich wydawania;

¹ <https://ncez.pzh.gov.pl/zywienie-w-placowkach/interpretacja-zapisow-rozporzadzenia-ministra-zdrowia-w-odniesieniu-do-zasad-prawidlowego-zywienia-nowej-piramidy-zdrowego-zywienia-i-stylu-zycia-dzieci-i-młodziezy/>

3. Wykonawca musi przedstawić Odbiorcy usługi z tygodniowym wyprzedzeniem tygodniowy jadłospis z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury oraz nazwy wędlin, produktów mlecznych, zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp. do stwierdzenia zgodności z umową. Odbiorca usługi w ciągu trzech dni od złożenia przez Wykonawcę tygodniowego jadłospisu ma prawo do dokonywania w nim zmian w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian wprowadzonych przez Odbiorcę usługi. **Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014r. przepisów wynikających z pkt. 24 i art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w zakresie „informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zwanych „alergenami”. Informacje o alergenach powinny być w sposób czytelny wykazywane w jadłospisach umieszczanych na stołówce.**

4. Posiłki powinny być urozmaicone, dostosowane do wymogów żywieniowych grupy wiekowej osób objętych wyżywieniem oraz smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym.

5. Zakładane procentowe pokrycie kaloryczności przez poszczególne posiłki zapotrzebowania dobowego na energię dla młodzieży oraz podstawy konstrukcji posiłków:

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków/ udział w dziennym zapotrzebowaniu na energię	Podstawy posiłków
Śniadanie	25-30%	Śniadanie każdorazowo musi się składać z następujących grup produktów mięsnych, nabiałowych, minimum jednego rodzaju warzyw, owocu (owoc min. 3x w tygodniu) i pieczywa: - pieczywo mieszane (żytnie, pszenne i pszenno-żytnie, chleb/bułka), masło, wysokogatunkowe wędliny, produkty mleczne: jogurt, musli z mlekiem, płatki z mlekiem, twaróg, dobrej jakości sery żółte, sery topione i wędzone, herbata, kakao/kawa zbożowa, jaja, dobrej jakości kiełbasa i parówki na ciepło (o zawartości mięsa – powyżej 70%), dżemy niskosłodzone, miód, pasty rybne, pasty jajeczne, jajecznica, ryby, warzywa surowe, dodatki: ketchup, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Minimum dwa razy w tygodniu śniadanie na ciepło.
Obiad	30-35%	Obiad: struktura dwudaniowa (zupa/krem oraz drugie danie); w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym; w pozostałe dni tygodnia zamiennie ryba z dodatkami, pierogi, naleśniki, makarony, pyzy oraz inne zaakceptowane przez Odbiorcę usługi; do obiadów podawanych z ziemniakami (wyklucza się puree w proszku), kaszą lub ryżem dodatkiem muszą być gotowane warzywa lub surówka. Do każdego obiadu musi być podany kompot/sok/inny napój uzgodniony z Odbiorcą usług.
Kolacja	20-25%	Kolacja każdorazowo musi się składać z następujących grup produktów mięsnych, nabiałowych, minimum jednego rodzaju warzyw i pieczywa: - pieczywo mieszane (żytnie, pszenne i pszenno-żytnie), masło, wysokogatunkowe wędliny, produkty mleczne: dobrej jakości sery żółte, sery topione i wędzone, jaja, kiełbasa i parówki na ciepło (o zawartości mięsa – powyżej 70%), pasty rybne, pasty jajeczne, ryby, warzywa surowe, herbata, dodatki: ketchup, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Minimum dwa razy w tygodniu kolacja na ciepło np.: fasolka po bretońsku, bigos, naleśniki, omlety z dodatkami, kiełbasa na ciepło, zapiekanka makaronowa oraz inne zaakceptowane przez Odbiorcę usług (lista ma charakter otwarty).
RAZEM	100%	-