

## SZACOWANIE WARTOŚCI RYNKOWEJ ZAMÓWIENIA:

„Usługa przygotowania, dostarczania i podawania posiłków - na bieżące potrzeby jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego” (Powiatowy Dom Dziecka w Kętrzynie)

### ZADANIE III

#### I. ORIENTACYJNA WIELKOŚĆ ZAMÓWIENIA

Rodzaj posiłku	Ilość zamawianych porcji
Obiad	2.000

#### 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)<sup>1</sup>;
- 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-mlodziez/podstawowe-zasady-zdrowego-zywienia/>, [https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy\\_zywienia\\_2020web-1.pdf](https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf)):

- 1) Wykonawca będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków lub suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Odbiorcę usługi;
- 2) 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 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. Bez względu na to 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 usługi – 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;
- 3) **min. 50 % stawki za posiłek musi stanowić koszt produktów użytych do ich przygotowania tzw. „wsad do kotła”;**
- 4) podawany posiłek musi być świeży, z bieżącej produkcji dziennej, nie wymagający dodatkowej obróbki technologicznej;
- 5) dostarczanie obiadów będzie następowało nie wcześniej niż max. 2 godziny przed rozpoczęciem serwowania tych posiłków - do tego czasu potrawy winny być przechowywane w zamkniętych, szczelnych pojemnikach, w temperaturze właściwej dla danego typu potrawy;
- 6) przechowywanie ciepłych potraw, w szczególności zawierających produkty mączne nie może być dłuższe niż max. 2 godziny;
- 7) transport posiłków powinien odbywać się w termosach lub innych opakowaniach dedykowanych do kontaktu z żywnością, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków i posiadającymi zezwolenia lub dopuszczenia wynikające z obowiązujących przepisów;
- 8) opakowania dedykowane do bezpośredniego kontaktu z żywnością **powinny być w pełni bezpieczne, tak by zawarte w nich substancje nie przenikały do pożywienia - nie mogą także zmieniać smaku i zapachy dania.**

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 przepisów wynikających z pkt. 24 i art. 44 Rozporządzenia Par-**

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

lamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w zakresie „**informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zwanych „alergenami”**”. **Informacje o alergenach powinny być w sposób czytelny wykazywane w jadłospisach umieszczanych na stołówce lub w inny sposób uzgodniony z zamawiającym.**

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%	Nie jest przedmiotem zamówienia.
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 usług; do obiadów podawanych z ziemniakami ( <b>wyklucza się puree w proszku</b> ), 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%	Nie jest przedmiotem zamówienia.
<b>RAZEM</b>	<b>100%</b>	-