



## Załącznik nr 1b

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

- I. **przygotowywanie i sprzedaż posiłków dla dzieci w wieku szkolnym** – zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. – Dz. U. z 2020r., poz. 2021 ze zmianami) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy, w tym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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. 2016 r., poz. 1154).

Opis wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

- 55.52.40.00 – 9 – Usługi dostarczania posiłków do szkół
- 55.32.10.00 – 6 – Usługi przygotowywania posiłków

#### II. Dzierżawa:

- a) pomieszczenia kuchni wraz z zapleczem o powierzchni 127,71 m<sup>2</sup> (plan pomieszczeń – **Załącznik nr 3**) położone w budynku szkoły przy ulicy św. Urszuli Ledóchowskiej 3 w Warszawie wraz ze znajdującym się w nich wyposażeniem – sprzętem i urządzeniami określonymi szczegółowo w **Załączniku nr 4**,
- b) Dzierżawca dalej także jako Wykonawca, poza czynszem w wysokości 5.000 PLN + VAT miesięcznie, będzie ponosił koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna, woda i wywóz nieczystości, ścieki oraz ewentualne koszty napraw dzierżawionego sprzętu i urządzeń. Koszty naliczane będą według wskazań indywidualnych liczników lub proporcjonalnie do zużycia oraz refakturowane w stosunku 1:1.

Zamawiający wymaga zatrudnienia/współpracy zgodnej z literą prawa lub w razie prowadzenia jednoosobowej działalności gospodarczej przez Wykonawcę współpracy z odpowiednią ilością osób potrzebną do prawidłowego i sprawnego świadczenia czynności.

Jeżeli Wykonawca planuje wykonywanie określonych części zamówienia przy pomocy osób trzecich zobowiązany jest do wskazania tego w Ofercie.

Należy wskazać części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć osobie trzeciej/podwykonawcy oraz zobowiązany jest do podania nazw (firm) wraz z potwierdzeniem uprawnienia do prowadzenia określonego rodzaju działalności.

W przypadku niewskazania części zamówienia, które ma być zrealizowane przez podwykonawcę/osobę trzecią, domniemywa się, że całość zamówienia będzie wykonywana przez Wykonawcę.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę (w tym również podwykonawców/osób trzecich/osób powiązanych z Wykonawcą) podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.



## Zakres zadania:

- a) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania całokształtu czynności technicznych i organizacyjnych związanych z zapewnieniem wyżywienia uczniom i pracownikom Szkoły zgodnie ze standardami żywienia dzieci w wieku szkolnym opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia oraz w terminach zgodnych z kalendarzem roku szkolnego działającego w Polsko-Niemieckiej Szkole Spotkań i Dialogu im. Willy'ego Brandta w Warszawie,
- b) Wykonawca zobowiązany będzie do posiadania codziennie w swojej ofercie dwudaniowego obiadu wstępnie dla około 200 dzieci w wieku 6-18 lat, uczęszczających do Polsko-Niemieckiej Szkoły Spotkań i Dialogu oraz dla około 70 pracowników w/w szkoły, w tym minimum 1-dnej zupy i 3-ech drugich dań do wyboru (w tym minimum jedno mięsne i jedno wegetariańskie/wegańskie), świeżych warzyw w postaci baru sałatkowego, a także podwieczorku. ,
- c) Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia „sklepiku szkolnego” w Polsko-Niemieckiej Szkole Spotkań i Dialogu z towarem uzgodnionym z Zamawiającym i zgodnie z art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 Nr 171 poz. 1225 z późniejszymi zmianami) i kawą, herbatą, z możliwością zamawiania dodatkowych dań/przekąsek z menu uzgodnionego wraz z Zamawiającym. Zamawiający ma prawo zabronić sprzedaży wskazanych przez niego produktów i napojów.
- d) Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, doboru składników i warunków produkcji oraz ponosi wyłączną odpowiedzialność za ich przestrzeganie,
- e) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, bezpiecznych, zgodnie z normami HACCP.
- f) Wydawane dania muszą posiadać odpowiednią temperaturę, zgodnie z obowiązującymi normami.
- g) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania na bieżąco w czystości i higienie zarówno pomieszczeń kuchni i stołówki oraz znajdującego się tam wyposażenia i mebli. W tym celu Wykonawca zapewni stosowną liczbę personelu sprząającego. W przypadku korzystania z pomieszczeń stołówki przez Wynajmującego po godzinach określonych na późniejszym etapie, Wynajmujący zobowiązany jest do sprząnięcia stołówki.
- h) Wykonawca zobowiązany będzie do przyjmowania zapłaty również za pomocą gotówki i kart płatniczych (Visa, Mastercard), w tym kart zbliżeniowych. Wykonawca będzie oferował zamawianie posiłków za pomocą platformy online/aplikacje
- i) Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia i wdrożenia systemu pozwalającego na sprzedaż posiłków w przedpłaconym abonamencie, możliwość płatności za posiłki bezpośrednio Wykonawcy lub innej formy umożliwiającej bezgotówkowe płatności za posiłki i zakupy. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia faktury Zamawiającemu, na jego żądanie.  
Wykonawca zobowiązany jest do przyjmowania zamówień i odmawiania do 8.00 rano tego samego dnia wydawania posiłków.
- j) Wykonawca zobowiązany jest do usuwania odpadów ze stołówki gromadzonych w workach na bieżąco z uwzględnieniem zasad segregacji i innych obowiązujących przepisów.
- k) Wykonawca zapewni na bieżąco na potrzeby stołówki odpowiednią ilość zastawy obiadowej sztućców oraz serwetki, przyprawy takie jak sól i pieprz.
- l) Wykonawca udostępni na żądanie w celu inspekcji Komisji Gastronomicznej kuchnię, stołówkę, oraz inne placówki Wykonawcy, w których przygotowywane są półprodukty. ,
- m) Wykonawca zobowiązuje się do wydania porcji degustacyjnych na żądanie Komisji Gastronomicznej.



## 1. Zasady serwowania posiłków dla uczniów klas 1-4:

- a) Obiady wydawane są od godziny 12:30 podczas 6 godz. lekcyjnej (tzw. przerwy obiadowej).
- b) Dla najmłodszych uczniów (aktualnie kl. 1) Wykonawca podaje zupę w wazach na stołach, po danie główne uczniowie podchodzą do wydawki. Pomocni są nauczyciele sprawujący dyżur.
- c) Wykonawca wydaje podwieczorki wraz z obiadem.
- d) Wykonawca zapewnia serwowanie posiłków dla pozostałych grup wiekowych w czasie przerwy obiadowej w godz. 13.20-14.10.
- e) Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia odpowiedniej ilości personelu, zapewniającego wydanie obiadu dla ok 40 osób, w czasie max. 10 minut.
- f) Wykonawca zobowiązuje się do sprawnej i estetycznej obsługi zwrotu naczyń oraz resztek dań.

## 2. Rodzaj, jakość stosowanych produktów, częstotliwości ich serwowania

W czasie obowiązywania umowy pomiędzy stronami, Wykonawca zobowiązuje się do stosowania i/lub korzystania bądź do rezygnacji, w zależności od wskazania, z określonych poniżej półproduktów/produktów/towarów/ich rodzajów/częstotliwości serwowania określonych produktów/dań serwowanych w szkole WBS przy ul. Św. Urszuli Ledóchowskiej 3, 02-972 Warszawa lub tam przygotowywanych i/lub serwowanych.

1. Wykonawca będzie świadczyć usługi w zakresie przygotowywania i/lub wydawania przygotowanych posiłków dla dzieci w wieku szkolnym – **zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. – Dz. U. z 2020r., poz. 2021 ze zmianami) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy, w tym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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. 2016 r., poz. 1154) a także Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2015, poz. 29).**
2. Wykonawca oferuje w szczególności:
  - 1) zupę
  - 2) Drugie danie – codziennie 3 do wyboru,
  - 3) Zestaw: zupa + (drugie danie + bar sałatkowy)
  - 4) Zestaw: zupa + (drugie danie + bar sałatkowy) + podwieczorek,
  - 5) Podwieczorek.
3. Wykonawca oferuje obiady szkolne zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w zakresie żywienia zbiorowego w szkołach. Wykonawca stosuje dwie wielkości posiłków dla następujących kategorii wiekowych:
  - a) 6-9 lat (szkoła podstawowa)
  - b) Powyżej 9 lat (szkoła ponadpodstawowa) zbiorczo – zalecane wartości odżywcze jak dla kategorii wiekowej 13-15 lat)



4. Wykonawca będzie miał w swojej ofercie każdego dnia (pon-pt) zupeł i 3 (trzy) drugie dania do wyboru:

a) Pięć razy w tygodniu do wyboru danie mięsne oraz wegetariańskie, w tym 1 raz w tygodniu danie rybne

b) **Obiad:**

I danie:

Zupa – 250 ml (przygotowana na wywarze warzywno-mięsny, nie kostka rosółowa)

II danie – trzy do wyboru:

- posiłek mięsny, przy czym 1 raz w tygodniu porcja ryby + zamiennie podawane: ziemniaki / kasza / ryż / makaron + sos + surówki / jarzyny gotowane. Do smażenia jest używane masło klarowane lub smalec lub olej roślinny (preferencyjnie oliwa z oliwek) rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %. Warzywa powinny być podawane do każdego obiadu.
- danie jarskie / bezmięsne (np. pierogi, kluski, naleśniki, itd)
- *danie do wyboru (Danie dla starszych klas i dorosłych)*

Do każdego obiadu kompot / sok / napój. Napoje mogą być delikatnie słodzone.

c) **Podwieczorek:**

Oferta w ramach podwieczorku powinna być zdrowym posiłkiem:

- Wyroby/ciasta własny wypiek
- Naleśnik z dżemem/owocami/wytrawny
- Owoce sezonowe (truskawki, czereśnie, borówki, maliny (np. z bitą śmietaną)
- Sałatki lub musy owocowe;
- Desery mleczne (np. serek, jogurt, smoothie, kaszka manna na słodko, kasza jaglana, budyń);
- 

5. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne daty ważności i przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie), produktów typu instant, gotowych produktów typu gołąbki, pulpety, pierogi. Jeżeli Wykonawca korzysta z innych swoich placówek do przygotowywania półproduktów, zobowiązany jest do podania miejsca ich przygotowania, w celu ewentualnej inspekcji Komisji Gastronomicznej WBS.

6. Ponadto Wykonawca będzie oferował codziennie warzywa w formie baru sałatkowego. Na bar sałatkowy składać się będą produkty sezonowe tj. świeże warzywa np. ogórki świeże, pomidorki, marchewka, sałata, kapusta pekińska, kukurydza, fasola czerwona, pestki dyni/słonecznika, buraki gotowane, kiszonki tj. kapusta kiszona, ogórki kiszzone Ponadto - na boku do samodzielnego wykorzystania – będzie dostępna oliwa, jogurt naturalny, sól, pieprz.

Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 4 tygodni i uzgadniany z Komisją Gastronomiczną WBS. Jadłospis powinien uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na każdorazowym jadłospisie winna widnieć gramatura, kaloryczność posiłków oraz informacja o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji - zgodnie z art. 9 ust. 1 oraz Załącznikiem II Rozporządzenia Parlamentu



Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ..., [Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 – aktualna wersja skonsolidowana <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/2018-01-01> ]. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość kaloryczną (1300 kcal) oraz uwzględnić normy produktów.

1. Wykonawca zobowiązuje się do oferowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.
2. Wykonawca będzie korzystał i serwował pieczywo świeże, niemrożone, bez substancji zagęszczających, polepszających, konserwujących. Dużym atutem będzie własny wypiek, nie z gotowych pół produktów.
3. Wykonawca nie będzie sładził zup ani drugich dań, nie będzie również dosładzał potraw/surówek etc.
4. Wykonawca zobowiązuje się do korzystania z produktów ze sprawdzonych i bezpiecznych i zdrowych źródeł i spełniających wszystkie obowiązujące dla danego towaru normy jakościowe, w tym w szczególności:
  - a) wolnych od antybiotyków
  - b) jajka „0” lub „1”
  - b) Przygotowywania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując ich jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi;
  - c) Przygotowania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia;
  - d) Nie używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np. mrożone pierogi, gołąbki; nie używania produktów masłopochodnych;
  - e) wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa mięso nie może być MOM; dużym atutem będzie zapewnienie własnych wyrobów.
  - f) Dobierania środków spożywczych w taki sposób, aby zupy, potrawy oraz sosy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych i proszków polepszających smak, przyprawy nie mogą zawierać glutamianu sodu oraz cukru.
  - g) Do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek.
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w pomieszczeniach należących do Zamawiającego – zgodnie z przepisami prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. – Dz. U. z 2020r., poz. 2021 ze zmianami). Temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków dzieciom winna wynosić co najmniej 63°.
6. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zapewniając wysoki poziom czystości kuchni,
7. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki przestrzegając przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej,
8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki stosując odzież ochronną oraz rękawiczki jednorazowe,
9. Wykonawca odpowiednio dobiera środki czyszczące zarówno do powierzchni jak i do mycia naczyń, sztućców etc. tak aby były bezpieczne dla zdrowia dzieci,
10. Wykonawca korzysta z aktualnego poziomu wiedzy w praktyce i uaktualnia wiedzę w zakresie analizy składu produktów i wpływu żywienia na zdrowie i odporność dzieci i młodzieży i dorosłych. **Wykonawca zobowiązuje się do przeprowadzania ankiety zadowolenia i satysfakcji z serwowanych posiłków raz na semestr oraz do własnej obserwacji i analizy najbardziej popularnych dań (obserwacja ilości zwróconych niezjedzonych posiłków, rozmowy z dziećmi, itd.). Wyniki ankiet i obserwacji będą uwzględniane przy przygotowywaniu kolejny jadłospisów.**

