

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A. Zakres przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu na terenie placówki i wydaniu gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu uprawnionym uczniom Zamawiającego. Wykonawca będzie wydawał przygotowane posiłki uczniom Zamawiającego raz dziennie w godz. 11.30-14.00.
2. Posiłki wydawane są w dniach realizacji zajęć dydaktyczno-wychowawczych zgodnie z kalendarzem roku szkolnego w trakcie wyznaczonych przerw obiadowych oraz w trakcie trwania zajęć (po skończonych przez ucznia zajęciach) w stołówce umożliwiającej bezpieczne i higieniczne spożycie posiłku. W okresie wakacyjnym (lipiec-sierpień) usługa nie będzie realizowana.
3. Maksymalna szacunkowa liczba uczniów objętych usługą dożywiania wynosi **110 osób** dziennie. Z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia zmiana ilości zamawianych posiłków nie stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.
4. W okresie wakacyjnym (lipiec-sierpień) oraz ferii zimowych (17-28 luty 2025 r.) usługa nie będzie realizowana.
5. Zamawiający zastrzega możliwość zawieszenia usługi w zakresie przygotowania i wydawania posiłków lub istotnego ograniczenia liczby posiłków w sytuacji ograniczenia lub zawieszenia zajęć, wprowadzenia nauki w formie zdalnej w szkole, bądź decyzji o zamknięciu placówki. Wykonawcy nie przysługuje prawo żądania roszczeń w przypadku wystąpienia takich okoliczności.
6. Liczba zamawianych porcji będzie uzależniona od zapotrzebowania. Zapotrzebowanie uzależnione jest od frekwencji dzieci korzystających z dożywiania. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zapoznania się i stosowania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia obowiązującego u Zamawiającego Regulaminu korzystania z odpłatnych posiłków w Szkole Podstawowej nr 10 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Jastrzębiu-Zdroju (znajdujący się na stronie <https://sp10.jastrzebie.pl/szkola/stolowka/>) lub w sekretariacie szkoły.
7. Wykonawca wydając posiłki, jednocześnie wydaje sztućce i naczynia niezbędne do ich spożycia.
8. Wykonawca po podzieleniu potraw na porcje wydaje obiady uprawnionym uczniom Zamawiającego w stołówce.

9. Rozliczenie finansowe za wykonanie zlecenia będącego przedmiotem umowy przysługuje Wykonawcy za każdy zakończony miesiąc po wystawieniu faktury Vat.

B. Wymagania dotyczące posiłków.

1. Wykonawca, realizując przedmiot zamówienia, zobowiązany jest do zapewnienia osoby posiadającej co najmniej 3-letnie doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym lub szkolnym i konsultacji z dietetykiem, który będzie sprawował nadzór nad przygotowywanymi posiłkami.
2. Produkcja posiłków powinna odbywać się w kuchni Zamawiającego z surowców świeżych, wysokiej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, posiadających aktualne terminy ważności, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
3. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą być dwudaniowe i spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 14 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności, tj.:
 - a) zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 100 kcal;
 - b) drugie danie: gramatura ok. 300-350 g i kaloryczność ok. 400 kcal, w tym:
 - w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki/kasza/ryż/makaron - nie mniej niż 180 g; mięso/ryba nie mniej niż 100 g (czystego mięsa, ryby bez sosu, panierki itp.);
 - danie jarskie i półmięsne - gramatura 300-350 gram.
 - posiłek bezmięsny (np. naleśniki, pierogi itp.) w ilości ok. 300 - 350 g
 - c) surówka nie mniej niż 100 g
 - d) kompot/sok/woda z sokiem w ilości ok. 200ml.
4. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wykonawca zobowiązany jest do minimalnego stosowania produktów przetworzonych na rzecz innych wartościowych składników odżywczych.
5. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
6. Do przygotowania posiłku zalecane jest:
 - a) stosowanie zdrowych tłuszczów,
 - b) stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,

- c) stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26.07.2016 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).
7. Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, powinny być wyraziste w smaku.
8. Potrawy odpowiadać będą następującym zaleceniom:
- a) Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia produkcji posiłków z zachowaniem zasad Systemu Zarządzania Bezpieczeństwa Żywności HCCP. Posiłki powinny być urozmaicone, uwzględniające sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów powinien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych z uwzględnieniem stosowanych diet i technologii przygotowywania posiłków wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, kaloryczności, objętości i gramatury potraw;
 - b) produkcja posiłków powinna odbywać się w kuchni Zamawiającego z surowców świeżych, wysokiej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, posiadających aktualne terminy ważności, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
9. Minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. surówki) powinna wynosić 15°C. Serwowane owoce muszą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez dzieci, tzn. muszą zostać umyte przed podaniem.
10. Wykonawca ma obowiązek precyzyjnego i skutecznego informowania Zamawiającego i uczniów korzystających ze świadczonej usługi o składzie potraw oraz alergenach w nich zawartych 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.
11. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym oraz z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej.

12. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP lub równoważnymi i zaleceniami SANEPID-u. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed właściwym Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
13. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług żywieniowych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywności w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących wyposażenia zakładu, personelu (kwalifikacje, badania lekarskie) i cyklu produkcyjnego (przestrzegania zasad sanitarnohigienicznych na każdym etapie produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).
14. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów, tj. w szczególności:
- a) Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
 - b) Ustawy z dnia 14.03.1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - c) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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;
 - d) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6.06.2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych;
 - e) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22.11.2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych;
 - f) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16.09.2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności;
 - g) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16.09.2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
 - h) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
 - i) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
 - j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa

- żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- k) Rozporządzenia Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
 - l) Rozporządzenia nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

C. Pomieszczenia udostępniane przez Zamawiającego.

1. Zamawiający udostępni Wykonawcy na podstawie Umowy najmu lokalu użytkowego pomieszczenie kuchni/magazynku/sanitariaty.
2. Pomieszczenie kuchni:
 - a) znajduje się na parterze szkoły, posiada osobne, bezpośrednie wejście z zewnątrz,
 - b) posiada powierzchnię 69,42 m², wys. ok. 3,30 m,
 - c) posiada ujęcie wody z podlicznikiem,
 - d) gaz z licznikiem, energia elektryczna z podlicznikiem,
 - e) kuchnia nie posiada żadnego wyposażenia.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostosować pomieszczenie kuchni do swoich potrzeb w terminie określonym w SWZ i Umowie.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne do realizacji zamówienia sztucce, naczynia, garnki, meble w tym stoły kuchenne, narzędzia, urządzenia kuchenne, w tym sprzęt AGD (m.in. kuchenkę gazowo-elektryczną z okapem, lodówkę, zamrażarkę, zmywarkę gastronomiczną, wyparząrkę gastronomiczną), zastawę stołową i sztucce na minimum 80 osób itp. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania i wydawania uczniom naczyń i sztućców jednorazowych (zakazane jest stosowanie naczyń, pojemników, sztućców itp. z tworzyw sztucznych). Zamawiający nie zapewnia żadnych sztućców, naczyń, garnków, narzędzi ani urządzeń kuchennych.
5. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia na własny koszt i własnym staraniem bieżących remontów pomieszczeń. Ponadto zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno-epidemiologicznego stosownie do wymagań Sanepidu i Państwowej Inspekcji Pracy, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji. Zamawiający nie będzie zwracał nakładów poniesionych na ww. roboty.
6. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania należytego porządku i czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu będących przedmiotem wynajmu, a także

stołówki szkolnej zgodnie z normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie.

7. Wykonawca zobowiązany jest samodzielnie zapewnić odbiór i utylizację odpadów i resztek pokonsumpcyjnych powstałych w wyniku realizacji przedmiotu zamówienia. Wykonawca nie może korzystać z kontenerów na odpady należących do Zamawiającego.

D. Wymagania sanitarne.

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
2. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
3. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne książeczki zdrowia i sanepidowskie. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach lub SWZ lub jest nieświeży, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

E. Dystrybucja posiłków.

1. Do obowiązków Wykonawcy należą wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym usługi dożywiania.
2. Ze strony Zamawiającego wyznaczony zostanie pracownik, który będzie odpowiedzialny za sprawowanie nadzoru nad realizacją przedmiotu zamówienia, a także na koniec miesiąca zweryfikuje zgodność co do ilości obiadów z wyznaczonym przez Wykonawcę pracownikiem kuchni.
3. Zgodnie z Regulaminem korzystania z odpłatnych posiłków w Szkole Podstawowej nr 10 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Jastrzębiu-Zdroju możliwe jest wydawanie posiłków w pojemnikach – w razie nieobecności dziecka.

F. Postanowienia końcowe.

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zapoznania się i stosowania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia obowiązującego u Zamawiającego Regulaminu korzystania z odpłatnych posiłków w Szkole Podstawowej nr 10 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Jastrzębiu-Zdroju (znajdujący się na stronie <https://sp10.jastrzebie.pl/szkola/stolowka/>).