

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A. Zakres przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i wydaniu gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu uprawnionym uczniom Zamawiającego. Wykonawca będzie wydawał przygotowane posiłki uczniom Zamawiającego dwa razy dziennie podczas przerw w zajęciach o godz. 11.15 i godz. 12.15.
2. 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.
3. Zamawiający zastrzega możliwość zawieszenia usługi w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków w sytuacji wprowadzenia nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu placówki. Wykonawcy nie przysługuje prawo żądania roszczeń w przypadku wystąpienia takich okoliczności.
4. Liczba zamawianych porcji będzie uzależniona od zapotrzebowania. Zapotrzebowanie uzależnione jest od frekwencji dzieci korzystających z dożywiania. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o liczbie obiadów do godziny 8.00 danego dnia roboczego.
5. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy uczniów), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków, np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu oraz sposobu wykonania.
6. Wykonawca wydając posiłki, jednocześnie wydaje sztucze i naczynia niezbędne do ich spożycia.
7. Wykonawca po podzieleniu potraw na porcje wydaje obiady uprawnionym uczniom Zamawiającego w stołówce.
8. W okresie wakacyjnym (lipiec-sierpień), ferii zimowych oraz dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych zgodnie z zarządzeniem Dyrektora usługa nie będzie realizowana.

B. Wymagania dotyczące posiłków.

1. Wykonawca realizując przedmiot zamówienia zobowiązany jest do zapewnienia osoby posiadającej wykształcenie min. średnie w kierunku żywienia (tj. dietetyk, technolog żywienia, technik żywienia lub inne równoważne), która posiada doświadczenie w opracowaniu diety dla dzieci w wieku przedszkolnym lub szkolnym i będzie opracowywała jadłospisy dla uczniów Zamawiającego.
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 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.:
 - 1) **Klasy I-III** - Obiad musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona):
 - a) zupa: gramatura 250 ml;
 - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 250 gram - w przypadku dania mięsnego lub rybnego:
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 110 g,
 - mięso lub ryba - nie mniej niż 100 g,
 - surówka - nie mniej niż 100 g;
 - c) danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 250 gram;
 - d) kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml.
 - 2) **Klasy IV-VIII** - Obiad musi spełniać co najmniej następujące warunki ilościowe (gramatura średnioważona):
 - a) zupa: gramatura 350 ml;
 - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram - w przypadku dania mięsnego lub rybnego:
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 170 g,
 - mięso lub ryba - nie mniej niż 110 g,
 - surówka - nie mniej niż 120 g;
 - c) danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram;
 - d) kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml.
 - 3) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz rodzajowe - Drugie danie składające się z:
 - a) mięsa z przewagą mięsa drobiowego w ilości minimum 100g – 3x w tygodniu;

- b) ryby, wyłącznie z filetów rybnych bez ości w ilości minimum 100 g – 1x w tygodniu;
 - c) ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek/klusek śląskich w ilości 180g;
 - d) surówki, warzywa gotowane lub surowe w ilości ok. 100g;
 - e) posiłek bezmięśny (np. naleśniki, pierogi itp.) w ilości ok. 420 g – 1x w tygodniu;
 - f) kompotu/soku w ilości ok. 200ml.
- 4) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane i pieczone. Potrawy smażone nie mogą wystąpić częściej niż 2x w tygodniu.
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 tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych),
 - b) stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
 - c) umiarkowane stosowanie jaj,
 - d) 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 Bezpieczeństwem 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 wydanych przez Instytut Żywności i Żywienia, szczególnie w zakresie wartości odżywczych, kaloryczności, objętości i gramatury potraw;
- b) produkcja posiłków powinna odbywać się 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 i przedszkolnym 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, zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia 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 13 pomieszczeń o łącznej powierzchni 100 m², tj. kuchnia, zaplecze, magazynki, spiżarnia, chłodnia, toaleta z wc.
2. Pomieszczenie kuchni:
 - a) znajduje się na parterze, posiada osobne, bezpośrednie wejście z zewnątrz,

- b) posiada powierzchnię 26,5 m², wys. 2,5 m², posiada ujęcie wody oraz gniazdka elektryczne,
 - c) kuchnia posiada następujące wyposażenie: kotły ze stali nierdzewnej – 3 szt., zlewy dwukomorowe ze stali nierdzewnej – 3 szt., zlew jednokomorowy ze stali nierdzewnej – 1 szt., okap ze stali nierdzewnej – 1 szt., bojler – 1 szt., umywalka z ogrzewaczem wody – 1 szt.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostosować pomieszczenie kuchni do swoich potrzeb w terminie 2 dni roboczych od dnia jej protokolarnego przekazania przez Zamawiającego.
 4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne do realizacji zamówienia sztucce, naczynia, garnki, narzędzia, urządzenia kuchenne, 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 oraz napraw i konserwacji przekazanych mu urządzeń i wyposażenia. 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 i dostarczonych 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. 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.

Do obowiązków Wykonawcy należą wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym usługi dożywiania.

F. Postanowienia końcowe

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zapoznania się i stosowania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia obowiązującego u Zamawiającego Regulaminu korzystania z odpłatnych obiadów w Szkole Podstawowej nr 15 im. M. Konopnickiej w Jastrzębiu-Zdroju, który jest dostępny na stronie internetowej szkoły (sp15.jastrzebie.pl) i w dzienniku elektronicznym.