

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 w godz. 11.30-13.40.
2. Maksymalna szacunkowa liczba uczniów objętych usługą dożywiania wynosi **190 osób** dziennie. Z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia zmiana ilości zamawianych posiłków nie stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy. W okresie wakacyjnym (lipiec-sierpień) oraz ferii zimowych usługa nie będzie realizowana.
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. Zgodnie z zasadami obowiązującymi w placówce Zamawiającego rodzic/opiekun prawny ucznia korzystającego z posiłków będzie informował Wykonawcę o odwołaniu posiłku do godz. 16-tej dnia roboczego poprzedzającego dzień przygotowywania i wydawania posiłków, zgodnie z Regulaminem wydawania posiłków w Szkole Podstawowej nr 4.
5. Zasady i szczegółowy sposób organizacji usługi żywienia dzieci zostały opisane w Regulaminie korzystania z odpłatnych posiłków w Szkole Podstawowej nr 4 w Jastrzębiu-Zdroju (zamieszczony na stronie <https://sp4jastrzebie-zdroj.edupage.org>). Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania się z postanowieniami Regulaminu i ich stosowania przy realizacji przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca wydając posiłki, jednocześnie zapewni sztućce i zastawę stołową (bez możliwości użycia jednorazówek) niezbędne do ich spożycia.
7. Wykonawca po podzieleniu potraw na porcje wydaje obiady uprawnionym uczniom Zamawiającego w stołówce.

B. Wymagania dotyczące posiłków.

1. Wykonawca realizując przedmiot zamówienia zobowiązany jest do zapewnienia osób wskazanych w SWZ.
2. 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 15 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności, tj.:
 - a) zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 100 kcal;
 - b) drugie danie: gramatura ok. 300-400 g i kaloryczność ok. 400 kcal, w tym:
 - w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki/kasza/ryż/makaron - nie mniej niż 110 g; mięso/ryba nie mniej niż 110 g (czystego mięsa, ryby bez sosu, panierki itp.);
 - danie jarskie i półmięsne - gramatura 250-300 gram.;
 - c) surówka nie mniej niż 150 g.
3. 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, współpracuje ze sprawdzonymi i rzetelnymi dostawcami.
4. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
5. Posiłki powinny być dostosowane do specjalnych potrzeb żywieniowych uczniów, w tym wybiórczości pokarmowej (tj. specyficznych zaburzeń i trwałych wzorców zachowania polegających na odmawianiu spożycia pokarmów, które nie należą do grupy akceptowanej przez dziecko).
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-mięsnym, powinny być wyraziste w smaku.
8. Wykonawca zobowiązany będzie przekazywać jadłospis na kolejny tydzień w pierwszym dniu tygodnia obowiązywania jadłospisu. Jadłospisy powinny być zgodne z wymaganiami opisanymi w OPZ oraz zostać przygotowane i podpisane przez dietetyka/technologa żywienia/technika żywienia/lub równoważne. Zamawiający w terminie do 2 dni roboczych zatwierdzi zaproponowane przez Wykonawcę jadłospisy albo w uzasadnionym przypadku zażąda dokonania w nich zmian, które Wykonawca zobowiązany będzie wprowadzić przed rozpoczęciem nowego miesiąca. Brak reakcji ze strony Zamawiającego w ww. terminie oznacza akceptację zaproponowanych przez Wykonawcę jadłospisów.
9. Jadłospis na 10 dni (wymagania dostosować odpowiednia do każdego miesięcznego jadłospisu) winien zawierać obiad składający się z zupy i drugiego dania oraz spełniać następujące wymagania minimalne:
 - a) 10 x zupa;
 - b) 4 porcje mięsne z mięsa chudego (np. 1x udko z kurczaka pieczone, 1x kotlet schabowy pieczony w panierce z sezamem, schab, filet z indyka, 1x pierś z kurczaka/indyka, gulasz z szynki b/kości, łopatki b/kości, filet z kurczaka/indyka), gulasz z kawałków mięsa;
 - c) 2 porcje półmięsne;
 - d) 2 porcje bezmięsne, tj. jarskie;
 - e) 2 porcje - ryba z ziemniakami, (filet, płat bez ości, z wyłączeniem Pangii), może być pieczona;
 - f) 10 x surówka;
 - g) 10 x kompot;
 - h) w jednej dekadzie muszą znajdować się 4 porcje z ziemniakami;
 - i) w piątki muszą być serwowane dania jarskie;
 - j) zupy muszą być niepowtarzalne w jednej dekadzie.
10. Potrawy odpowiadać będą następującym zaleceniom:
 - a) 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. Porcje powinny być urozmaicone, uwzględniające sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów powinien gwarantować pełnowartościowe porcje o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych z uwzględnieniem stosowanych diet i technologii przygotowywania porcji wydanych 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.
11. Minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. surówki) powinna wynosić 15°C. Ziemniaki muszą być gotowane świeżo na każdą z przerw obiadowych. Serwowane owoce muszą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez dzieci, tzn. muszą zostać umyte przed podaniem.
12. 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.
13. 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.
14. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług żywieniowych zgodnie z 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 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).
15. 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. 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 pomieszczenia kuchenne (łącznie o powierzchni 73 m²).
2. Pomieszczenie kuchni:
 - a) znajduje się na pierwszym piętrze, posiada osobne, bezpośrednie wejście z zewnątrz, składa się z kuchni i 6 pomieszczeń, oraz toalety;
 - b) kuchnia nie posiada wyposażenia;
 - c) Wykonawca zobowiązany jest dostosować pomieszczenie kuchni do obowiązujących przepisów (w tym sanitarnych) oraz swoich potrzeb w

terminie do 4 dni kalendarzowych od dnia jej protokolarnego przekazania przez Zamawiającego i rozpocząć realizację usług w pierwszym dniu nowego tygodnia;

- d) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne do realizacji zamówienia meble (zlewozmywak, szafka, itp.); urządzenia (lodówka, , kuchnia gazowa, piec konwekcyjny parowy, kotłociarka do mięsa), wyposażenie ruchome (garnki, patelnie, sztućce, talerze, szklanki, itp., sprzęt AGD (zmywarka z funkcją wyparzania, szafa mroząca, chłodziarnia nabiałowa i mięsna, lodówka, krajalnica do sera, robot wielofunkcyjny do warzyw, zlewozmywak z młynkiem, patelnia elektryczna, kuchnia elektryczna, reszo pojedyncze i podwójne).
3. 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. prace.
4. 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.
5. 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.

1. Do obowiązków Wykonawcy należą wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom korzystającym z usługi, w tym do zapewnienia osoby do bieżącego, codziennego rozliczania obecności uczniów korzystających z obiadów.
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.

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 4 im. Ludwika Jerzego Kerna w Jastrzębiu-Zdroju, który jest dostępny na stronie internetowej szkoły <https://sp4jastrzebie-zdroj.edupage.org/>