

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz ze wskazaniem wymagań jakościowych odnoszących się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie żywienia dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 14 w Jastrzębiu-Zdroju na rok 2025 z przerwami przewidzianymi w organizacji roku szkolnego w postaci obiadu dwudaniowego z kompotem.
2. Szacunkowa liczba uczniów objętych usługą dożywiania wynosi **120 osób dziennie**. Z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia zmiana ilości zamawianych posiłków nie stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy. W okresie ferii zimowych i letnich oraz dni wolnych od zajęć dydaktycznych 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. Dzienna liczba zamawianych obiadów będzie uzależniona od zapotrzebowania. Zapotrzebowanie uzależnione jest od frekwencji dzieci korzystających w danym dniu z obiadów. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o liczbie obiadów najpóźniej do godziny 9:00 w dniu dostawy.
5. W sytuacjach szczególnych np. wycieczki. 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 i dostarczenia.
6. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do stołówki szkolnej realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
7. Dostawa posiłków odbywać się będzie do godziny 11:15 do siedziby szkoły przy ul. Edukacyjnej 13. Wykonawca w tygodniu poprzedzającym (najpóźniej w piątek) dostarczał będzie do stołówki jadłospis na kolejny tydzień.
8. Wykonawca dostarcza pojemniki/termosy z żywnością do pomieszczenia wyznaczonego przez Zamawiającego (jadalnia). Posiłki wydawane będą w opakowaniach jednorazowych uprawnionym uczniom w jadalni Szkoły Podstawowej nr 14 im. Ziemi Śląskiej w Jastrzębiu-Zdroju.

9. Posiłki przewożone będą przez Wykonawcę w przystosowanych do tego celu termosach gastronomicznych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw oraz pojemnikach do przechowywania żywności a wydawane uczniom w opakowaniach jednorazowych. Transport posiłków odbywać się będzie przystosowanym samochodem, dopuszczonym przez Sanepid.
10. Opakowania jednorazowe, w których wydawane będą posiłki dzieciom, codziennie zabiera Wykonawca. Odpadki po posiłkach zostaną umieszczone w opisanych pojemnikach i każdorazowo zostaną zabrane przez Wykonawcę.
11. 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.
12. Zamawiający nie posiada własnych naczyń (talerze, sztućce, szklanki). Naczynia i sztućce zapewnia Wykonawca.

Wymagania dotyczące posiłków.

1. Wykonawca realizując przedmiot zamówienia zobowiązany jest do zapewnienia diety, który będzie sprawował nadzór nad przygotowywanymi jadłospisami.
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 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. 350-400 g i kaloryczność ok. 400 kcal, w tym:
 - c) w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki/kasza/ryż/makaron - nie mniej niż 180 g; mięso/ryba nie mniej niż 180 g (czystego mięsa, ryby bez sosu, panierki itp.);
 - d) danie jarskie i półmięsne - gramatura 350-400 gram.
 - e) 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.
4. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
5. Jadłospis na 10 dni (wymagania dostosować odpowiednio 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 posiłki 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 (z wyłączeniem mięsa mielonego);
 - c) 2 posiłki półmięsne (z wyłączeniem bigosu, fasolki po bretońsku, natomiast mięso mielone dopuszczalne jest wyłącznie w daniu typu spaghetti);
 - d) 2 posiłki bezmięsne, tj. jarskie;
 - e) 2 posiłki - ryba z ziemniakami, (filet, płat bez ości, z wyłączeniem Pangii), może być pieczona;
 - f) 10 x surówka;
 - g) 10 x kompot (wyłącznie z owoców świeżych);
 - h) w kolejnych 10 dniach mogą występować nie więcej niż 2 dania w sosie;
 - i) w kolejnych 10 dniach muszą znajdować się 4 posiłki z ziemniakami;
 - j) w piątki muszą być serwowane dania jarskie;
 - k) zupy muszą być niepowtarzalne w jednej dekadzie.
6. Wykonawca dostarczać będzie posiłki na własny koszt i ryzyko, pojazdem przystosowanym do przewożenia żywności dopuszczonym przez właściwą Powiatową Inspekcję Sanitarną. Posiłki muszą być transportowane w specjalistycznych termosach/pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw i posiadających pozytywną opinię właściwej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej. Dostarczenie posiłków będzie potwierdzone dokumentem odbioru, podpisanym przez przedstawiciela Zamawiającego i Wykonawcy.
7. 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 (t.j. Dz.U. 2016 r., poz. 1154).
 - e) 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 i dostawy 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 z surowców świeżych, wysokiej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, posiadających aktualne terminy ważności, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
 - c) 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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 Żywienia 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).
13. 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.

Wymagania sanitarne.

1. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał 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.
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 jest nieświeży, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
5. Zamawiający wymaga, aby czynności polegające na przygotowywaniu posiłków (kucharze, pomoc kuchenna) były wykonywane przez osoby zatrudnione na podstawie stosunku pracy, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r., poz. 1465 z późn. zm.). Powyższe wymaganie nie dotyczy Wykonawców prowadzących jednoosobową działalność gospodarczą i jednocześnie wykonujących osobiście przedmiot zamówienia.
6. Mając na uwadze fakt, iż do realizacji zadania publicznego w ramach zadania edukacja publiczna (art. 7 ust. 1 pkt 8 ustawy z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym, t.j. Dz. U. 2023 r., poz. 40 ze zm.) będzie wykorzystany 1 pojazd samochodowy Zamawiający nie wymaga, aby Wykonawca wykonywał przedmiot umowy przy użyciu pojazdu elektromobilnego, tj. pojazdu elektrycznego lub napędzanego gazem ziemnym.