

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

A. Zakres przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydawanie gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu uprawnionym uczniom Zamawiającego na terenie szkoły. Posiłki będą wydawane codziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych.
2. W wyjątkowej sytuacji, związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania obiadów o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.
3. Wykonawca będzie wydawał przygotowane posiłki uczniom Zamawiającego w godz.11.00 – 13.00 (przede wszystkim w czasie przerw międzylekcyjnych w godzinach:11:25- 11:45 oraz 12:30-12:45).
4. Maksymalna szacunkowa liczba uczniów objętych usługą dożywiania wynosi **150 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.
5. Zamawiający zastrzega możliwość zawieszenia usługi w zakresie przygotowania i wydawania posiłków lub istotnego ograniczenia liczby posiłków w sytuacji ograniczenia lub zawieszenia zajęć dydaktyczno-wychowawczych, wprowadzenia nauki zdalnej w jednostkach oświatowych lub zamknięcia szkoły w związku z m.in. pandemią COVID-19 lub innymi zdarzeniami zagrażającymi bezpieczeństwu lub zdrowiu uczniów. Wykonawcy nie przysługuje prawo żądania roszczeń w przypadku wystąpienia takich okoliczności.
6. Liczba posiłków uzależniona jest od zapotrzebowania. Zapotrzebowanie uzależnione jest od frekwencji dzieci korzystających z żywienia. Zamawiający będzie informował Wykonawcę o liczbie obiadów do godziny 17.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień wydawania posiłku. Zasady i szczegółowy sposób organizacji usługi żywienia dzieci zostały opisane w Regulaminie korzystania z wyżywienia w Szkole Podstawowej nr 20 im. Henryka Jordana w Jastrzębiu – Zdroju <https://www.sp20.jastrzebie.pl/obiady-w-szkole/dokumenty?download=169:regulamin-korzystania-z-obiad%C3%B3w-2025> oraz w § 34a. Statutu Szkoły Podstawowej nr 20 w Jastrzębiu-Zdroju

<https://www.sp20.jastrzebie.pl/procedura-zg%C5%82aszania-przypadek%C3%B3w-nieprawid%C5%82owo%C5%9Bci-oraz-ochrony-os%C3%B3b-dokonuj%C4%85cych-zg%C5%82osze%C5%84-w-sp-20?download=168:statut-sp-20>

7. Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania się z postanowieniami w/w Regulaminu i Statutu i ich stosowania przy realizacji przedmiotu zamówienia.
8. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy uczniów), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków, np. suchy prowiant lub zgłosić zmianę godzin wydawania posiłków, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu oraz sposobu wykonania.
9. Wykonawca, wydając posiłki, jednocześnie wydaje sztućce i naczynia niezbędne do ich spożycia.
10. 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 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 lub dorosłych i będzie opracowywała jadłospisy dla uczniów Zamawiającego oraz sprawowała 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 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. 350-400 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 80 g (czystego mięsa, ryby bez sosu, panierki itp.);
 - danie jarskie i półmięsne - gramatura 350-400 gram.
 - c) surówka nie mniej niż 120 g;

- d) kompot (wyłącznie z owoców świeżych lub mrożonych).
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 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) dodatek skrobiowy przygotowany bezpośrednio przed wydaniem,
 - d) surówka przygotowana bezpośrednio przed wydaniem.

9. Minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. surówki lub kompotu) powinna wynosić 15°C.
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 wymagania 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 (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).
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 wraz z wyposażeniem o łącznej powierzchni 53, 44 m².
2. Pomieszczenie kuchni:
 - a) znajduje się na parterze, posiada osobne, bezpośrednie wejście z zewnątrz,
 - b) posiada powierzchnię 53,44 m², wys.3,16 m², posiada ujęcie wody,
 - c) kuchnia posiada następujące wyposażenie: meble (zlewozmywak, szafki kuchenne z blatem o długości 2,4m, półka metalowa.); urządzenia (lodówka, bojler, patelnia elektryczna, trzony gazowe 4 szt), wyposażenie ruchome (garnki metalowe 2szt-25-30l, 1szt-40l, wiadra metalowe 2 szt, rondle metalowe 3 szt); gaśnica).

3. Wykonawca zobowiązany jest dostosować pomieszczenie kuchni do obowiązujących przepisów w tym wymagań sanitarnych oraz do swoich potrzeb w terminie określonym we Wzorze umowy.
4. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić niezbędne do realizacji zamówienia sztuczce, naczynia, garnki, meble, narzędzia, urządzenia kuchenne, itp. Zamawiający nie dopuszcza możliwości korzystania i wydawania uczniom naczyń i sztucców jednorazowych (zakazane jest stosowanie naczyń, pojemników, sztucców itp. z tworzyw sztucznych). Zamawiający nie zapewnia żadnych sztucców, 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. prace.
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 może korzystać z kontenerów na odpady należących do Zamawiającego na zasadach opisanych w Umowie najmu lokalu użytkowego (wzór stanowi Załącznik nr 2A do SWZ).

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 dzieciom korzystającym usługi dożywiania.
2. Wydawanie posiłków jest rozdzielone na dwie przerwy, by uczniowie korzystający z usługi dożywiania mogli zjeść osobno zupeł i osobno danie główne, jeśli jest taka konieczność.
3. Ze strony Zamawiającego wyznaczeni zostaną pracownicy, którzy będą odpowiedzialni za sprawowanie nadzoru realizacji przedmiotu zamówienia.

F. Postanowienia końcowe

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zapoznania się i stosowania w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia obowiązującego u Zamawiającego Regulaminu korzystania z wyżywienia w Szkole Podstawowej nr 20 im. Henryka Jordana w Jastrzębiu – Zdroju (<https://www.sp20.jastrzebie.pl/obiady-w-szkole/dokumenty?download=169:regulamin-korzystania-z-obiad%C3%B3w-2025>) oraz § 34a. Statutu Szkoły Podstawowej nr 20 w Jastrzębiu–Zdroju <https://www.sp20.jastrzebie.pl/procedura-zg%C5%82aszenia-przypadk%C3%B3w-nieprawid%C5%82owo%C5%9Bci-oraz-ochrony-os%C3%B3b-dokonuj%C4%85cych-zg%C5%82osze%C5%84-w-sp-20?download=168:statut-sp-20>