

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA część I – Publiczna Szkoła Podstawowa im. M. Konopnickiej w Lgocie Wielkiej**

1. Zgodnie z art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) zwana dalej ustawą w jednostkach systemu oświaty:

a) sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 1 ustawy;

b) w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 2 ustawy.

2. Zgodnie z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt. 1 ustawy oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt. 2 ustawy

3. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków (Dz.U. 2016 Poz. 1154).

4. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:

a) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,

b) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

c) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

5. Przedmiot zamówienia obejmuje dni objęte nauką szkolną od poniedziałku do piątku w okresie od dnia podpisania umowy (nie wcześniej jednak niż **od 3 września 2024**) do dnia **18 czerwca 2025 roku** z uwzględnieniem przerw w nauce ( wakacje, ferie zimowe oraz przerwy świąteczne,

itp.) w celu stosowania ewentualnych korekt ilości posiłków, na ustalone okresy czasu, uzależnione od obecności w szkole uczniów spożywających posiłek, zgodnie z informacją Dyrektora szkoły.

6. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432, z późn. zm.).

7. Planowana ilość wydanych posiłków (obiad) w okresie realizacji zamówienia - ilość racji żywieniowych tj.: 174 dni x 112 dzieci = 19 488 od 03.09.2024 do 18.06.2025r.:

- drugie dania 10 528

- zupy 8960

8. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według bieżącej frekwencji uczniów. Wykonawca będzie informowany przez Dyrektora Szkoły do godziny **8:30** bieżącego dnia żywienia o faktycznej liczbie posiłków do wydania, telefonicznie lub e-mailowo. Wykonawca zobowiązany jest do wydania ilości posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem przedstawionym przez Dyrektora Szkoły. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy w danym miesiącu stanowić będzie iloczyn cen jednostkowych wskazanych w formularzu ofertowym oraz ilości faktycznie wydanych posiłków. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnych ilości wskazanych w ogłoszeniu o zamówieniu.

9. Zamawiający szacuje, iż w okresie trwania umowy ilość dni żywieniowych stanowić będzie **174 dni** oraz średniomiesięczną szacunkową ilość dzieci - **112 uczniów**.

10. Dyrektor szkoły udostępni miejsce w szkole, w którym będą wydawane posiłki.

11. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. 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.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

13. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw. Środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków powinny spełniać wymogi określone w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

14. Wykonawca ponosi także koszty załadunku, rozładunku i serwowania wszystkich posiłków oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych.

15. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

16. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dokonał rozdzielenia posiłku na porcje i wydawania ich na talerzach i innych naczyniach szklanych lub ceramicznych, zapewnionych przez Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza wydawania posiłków na naczyniach jednorazowego użytku. Mycie i

wyparzenie talerzy i sztućców należy do obowiązków Wykonawcy. Również pojemniki, w których dostarczane będą posiłki myje i dezynfekuje Wykonawca.

17. Zamawiający, w imieniu którego działa Dyrektor Szkoły, zastrzega sobie prawo żądania przy pierwszym wykonaniu posiłków w danym dniu jego standaryzacji poprzez przygotowanie z obliczonej wcześniej gramatury surowców 10 porcji i zważenie składników potrawy gotowej.

Wyliczona w ten sposób waga porcji standardowej z podziałem na główne składniki (np. mięso, ryba, ryż, kasza, ziemniaki, surówka, naleśnik, krokiet) będzie punktem odniesienia dla kontroli wykonywania przedmiotu umowy.

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków :

a) zupa - temperatura 75 °C (+/-3°C)

b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

19. Wykonawca powiadomi Dyrektora Szkoły o każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i o jej wynikach.

20. Jadłospis, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres minimum 10 dni i zostanie dostarczony Dyrektorowi Szkoły z wyprzedzeniem co najmniej 2 dniowym. Zamawiający wymaga by:

a) wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego były uwzględniane przez Wykonawcę. Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w układzie krótszym niż 10- dniowy;

b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne

c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;

d) posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

21. Obiad jednodaniowy – przygotowanie , dostarczenie i wydanie posiłków :

a) trzy razy w tygodniu drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 400 gramów, w tym: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) 200 gram, mięso 100 gram, surówka 100 gram lub pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem czy krokiety o gramaturze co najmniej 400 gram,

b) dwa razy w tygodniu zupa z mięsną wkładką o pojemności 400ml (w tym 50 gram mięsa lub kielbasy) podana ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego

22. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób, zależnie od ich wieku, płci, aktywności fizycznej. Zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami, żywienie w szkole powinno dostarczać ok. 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia.

23. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami.

24. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla 1 osoby nie będzie niższa niż 650 kcal.

25. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw.

26. Obiady będą dostarczane i wydawane zgodnie z harmonogramem stanowiącym załącznik nr 6a do SWZ.

27. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:

a) dostarczanie z wyprzedzeniem 2 dniowym, 10-cio dniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,

b) dostarczenie przygotowanych posiłków, a następnie ich wydawanie dzieciom,

c) odbiór naczyń oraz odpadów żywieniowych każdego dnia najpóźniej do godz. 15:00,

d) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w projekcie umowy

e) utrzymanie porządku i czystości stołów, dezynfekcja stołów i krzesełek zgodnie z zaleceniami głównego Inspektora Sanitarnego, a także utrzymywanie czystości pomieszczenia stołówki w czasie wydawania posiłków oraz zapewnienie serwetek na stolikach w ilości jeden koszyczek na jeden stolik.

28. Określone ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia ilości wydawanych posiłków.

29. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.

30. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność świadczonych usług z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji przez Zamawiającego, w imieniu którego działa Dyrektor Szkoły, w szczególności, gdy dostarczony posiłek nie dopowiada któremukolwiek z wymogów zawartych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia przez Zamawiającego.

31. Płatność będzie następować na podstawie faktury (rachunku) w terminie określonym w zawartej umowie. Kwota na fakturze będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczbie wydanych posiłków zgodnie z wykazem sporządzonym przez Wykonawcę i zatwierdzonym przez osobę wskazaną przez Dyrektora Szkoły.

### 32. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy.

- Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia,
- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami umownymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia,
- wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
- ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Dyrektora Szkoły z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy,
- w sprawach dotyczących organizacji wykonania zamówienia tj. określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i adresów e-mail oraz innych informacji niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
- Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków
- Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznym
- Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę
- Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Szkoły lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.