

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA część III – Publiczna Szkoła

Podstawowa w Woli Blakowej

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.) zwanej 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 czasie trwania roku szkolnego 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 od dnia podpisania umowy (nie wcześniej jednak niż od dnia 3 września 2024 r) do dnia 18 czerwca 2025 roku, w formie: pięć razy w tygodniu drugie danie w okresie realizacji zamówienia - ilość racji żywieniowych tj.: - 174 dni x 37 dzieci = 6438, drugie dania

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 - **37 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 posiłków na naczyniach jednorazowego użytku.

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, krokiety) 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) 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 w postaci :

a) 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 krostki o gramaturze co najmniej 400 gram,

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 sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw.

26. Obiady będą dostarczane i wydawane zgodnie z harmonogramem stanowiącym załącznik nr 6c 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 odpowiada, 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 technicznymi 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.