

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczanie i wydanie na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 36 w Tychach w okresie od 05.09.2017 r do 21.06.2018 r. zgodnie z następującym podziałem:

Szacunkowa liczba dzieci - 290

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 182

Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 52780

Wspólny Słownik Zamówień CPV:

55.32.10.00 - 6 -usługi przygotowania posiłków

55.52.00.00 - 1 - usługi dostarczania posiłków

55.32.20.00 – 3 – usługi gotowania posiłków

55.52.40.00-9 - usługi dostarczania posiłków do szkół

1. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w dwóch turach:

I tura : o godzinie 11.00

II tura : o godzinie 13.10

i wydawane w grupach ok. 40-to osobowych, podczas przerw śródlekcyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

2. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10.00. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku – do wiadomości Zamawiającego. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez Zamawiającego, a wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni.
3. Obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia (Dz. U. z 26 lipca 2016 poz. 1154) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-13 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
4. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 5149) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
5. **Posiłki obiadowe muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. z 2016 r. poz. 1154).
6. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki obiadowe mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży
7. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
  - zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
  - drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram (w tym min. 100 g gotowej porcji mięsa) i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,

- napoje – wyłącznie kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 10 gram cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
8. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
  - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku
  - do przygotowania posiłku należy stosować:
    - produkty zbożowe lub ziemniaki
    - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
    - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
    - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
    - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g,
    - zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
  - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe)
  - napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
11. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych. W przypadku zadeklarowania w ofercie korzystania z produktów ekologicznych wykonawca zobowiązuje się do używania tych produktów w wymiarze procentowym wskazanym w ofercie.
12. 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.
13. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
14. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
- gorące zupy: +75°C
  - gorące drugie dania: +63°C
  - potrawy serwowane na zimno: + 4°C
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług, a w przypadku zadeklarowania korzystania z produktów ekologicznych weryfikacji certyfikatów dla

- produktów ekologicznych, w tym również do kontroli w miejscu wykonywania posiłków oraz do żądania okazania przez Wykonawcę umów z dostawcami żywności ekologicznej.
16. Posiłek składać się będzie z: pierwszego dania: zupy przygotowanej z pełni dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników; drugiego dania: (w tygodniu: 1 raz danie jarskie / danie mączne, 3 razy dania mięsne, 1 raz danie rybne; codziennie porcja warzyw przetworzonych lub surówki albo cały owoc); kompotu owocowego lub soku owocowego
  17. Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze oraz ryż.
  18. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw.
  19. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone na naczyniach oddzielnie w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków które wymagają mieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy).
  20. W przypadku zadeklarowania korzystania z produktów ekologicznych wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie zamawiającego dostarczyć listę zawierającą ilość i rodzaj produktów ekologicznych w poszczególnych posiłkach.
  21. Posiłki powinny być dostarczane do szkoły środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
  22. Posiłki będą porcjowane i wydawane przez Wykonawcę przy pomocy personelu własnego Wykonawcy w godzinach wskazanych przez Zamawiającego na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami. Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne. Obiad powinien być podawany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podawanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym.
  23. Niezwłocznie po spożyciu posiłków przez uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia ze szkoły we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.
  24. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie, poza siedzibą szkoły.
  25. W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w szkole pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń.
  26. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody poniesione w trakcie użytkowania udostępnionych pomieszczeń.
  27. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
  28. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
  29. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
  30. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem przedmiotu zamówienia, koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu, koszty przygotowania posiłku we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
  31. Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości

- faktycznie zamówionych przez Zamawiającego (po podpisaniu umowy przez Dyrektora Szkoły) w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
32. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
  33. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych (w tym rezygnacja rodziców) nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.
  34. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
  35. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych gorących posiłków nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
  36. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
  37. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych i wydanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektora szkoły lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości dostarczonych posiłków.
  38. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
  39. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.