

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci i młodzieży uczęszczających do Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Sulęcinie”**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci i młodzieży uczęszczających do Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Sulęcinie przy ulicy Lipowej 12A, w szczególności:

1. Usługa przygotowania i dostarczania posiłków dla uczniów uczęszczających do szkoły SOSW w Sulęcinie, w wieku od 3 do 25 lat.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowanych i dostarczanych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu, transporcie posiłków, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych uczniów.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli w zakresie żywienia uczniów, a także odpowiedzialność za wszystkie zaniedbania sanitarno-epidemiologiczne przed odpowiednimi organami uprawnionymi do kontroli i nadzoru w tym zakresie.
4. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i zabezpieczenia próbek żywieniowych w ilości i sposób zgodny z obowiązującymi przepisami. Próbkę żywnościową Wykonawca musi udostępnić na potrzeby organów kontrolnych.
5. Zamawiający wymaga dostarczania, od poniedziałku do piątku (z uwzględnieniem dni ustawowo wolnych oraz dni wolnych zgodnie harmonogramem pracy szkoły) następujących posiłków z zachowaniem poniższego cyklu:
  - a) Śniadanie w godz. 6:40-7:30 (dla 40 osób)- godziny dostawy śniadania są elementy oceny oferty opisane w rozdziale XVIII;
  - b) Obiad w godz. 11:30-11:45 (dla 70 osób) wraz z odbiorem resztek po śniadaniu;
  - c) Kolacja w godz. 16:00-16:30 (dla 40 osób) – obiady i kolacje **mogą być dostarczone w tym samym czasie.**
6. Zamawiający szacuje, na czas trwania umowy, następujące ilości posiłków:
  - a) Śniadanie - 6.800
  - b) Obiad- 11.900
  - c) Kolacja - 6.800
7. Podana powyżej ilość posiłków jest ilością szacunkową, natomiast Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić liczbę posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego, zależną od frekwencji uczniów.

O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie w sposób następujący:

  - a) O ilościach porcji śniadaniowych - w dniu poprzedzającym zamówienie do godz.11:00.
  - b) O ilościach porcji obiadowych i kolacji - danego dnia do godz. 8:30.

Zapotrzebowanie będzie składane w formie: e-mailem. W wyjątkowych sytuacjach np. awaria, brak Internetu itp. dopuszcza się formę telefoniczną.

8. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i/lub atesty na termosy i inne opakowania do przechowywania żywności, w których dostarczane będą posiłki. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi dokumenty na potwierdzenie, że stosowane pojemniki są dopuszczone do kontaktu z żywnością.
9. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej higieny, temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
10. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
11. Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio do Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Sulęcinie w dniach roboczych (tj. dni nauki szkolnej i w okresie funkcjonowania przedszkola), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, uwzględniając przerwy w pracy szkoły/oddziału przedszkolnego (np. ferie zimowe, wakacje, i inne dni wolne od zajęć edukacyjnych) – zgodnie z harmonogramem szkoły.
12. Posiłki powinny być dostarczane do Ośrodka w godzinach opisanych w punkcie 5 powyżej, jednak zamawiający zastrzega sobie prawo, w sytuacjach szczególnych i wyjątkowych, do zmiany tych terminów z jednodniowym wyprzedzeniem, zgłoszonym drogą mailową.
13. Dzienny jadłospis obejmuje:
  - a) śniadanie,
  - b) obiad, w skład którego wchodzi: zupa, drugie danie, kompot,
  - c) kolacja.
14. W jadłospisie będą uwzględnione poniższe składniki:
  - a) **Śniadanie:** zupa mleczna, jajecznica, jogurt, pieczywo mieszane, masło min. 82% tłuszczu, dodatek do pieczywa – wędliny, twarogi, pasty z jaj, sałatki warzywo-mięsne, ser żółty, dżemy, jajka, dodatek warzywny (z uwzględnieniem sezonowości): ogórek, pomidor papryka świeża, ogórek konserwowy, ogórek kiszony, papryka konserwowa, sałatka warzywna-jarzynowa, sałata, rzodkiewka, warzywa gotowane.
  - b) **Obiad (dwa dania):**  
Zupa (np. grochowa, kapuśniak, barszcz itp.); drugie danie z uwzględnieniem:
    - składnika węglowodanowego (np.: ziemniaki, makaron, kasze, ryż, itp.)
    - składnika białkowego (np.: udko kurczaka, stek wieprzowy, żeberka wieprzowe duszone w sosie, bitki wieprzowe, gulasz wieprzowy, filet z piersi kurczaka, pulpety w sosie, kotlet mielony, ryba smażona, jajko sadzone itp.)
    - składnika warzywnego (surówka lub warzywa gotowane),
    - Kompot
  - c) **Kolacja:** jajecznica, jogurt, pieczywo mieszane, masło min. 82% tłuszczu, dodatek do pieczywa – wędliny, twarogi, pasty z jaj, sałatki warzywo-mięsne, ser żółty, dżemy, jajka, dodatek warzywny (z uwzględnieniem sezonowości): ogórek, pomidor papryka świeża, ogórek konserwowy, ogórek kiszony, papryka konserwowa, sałatka warzywna-jarzynowa, sałata, rzodkiewka, warzywa gotowane.

**Zamawiający informuje, że podany powyżej jadłospis jest przykładowy. Dopuszcza się inne produkty np. pierogi, naleśniki z różnym nadzieniem itp. Należy zachować różnorodność posiłków w ciągu dnia (śniadanie musi się różnić od kolacji).**

15. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach. Wszystkie kiełbasy, parówki i wędliny muszą być wysokiej jakości. Wszystkie potrawy powinny być sporządzone z naturalnych składników bez dodatków zwiększających objętość np. soja, susze warzywno-ziemniaczane.
16. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia informacji o kaloryczności i zawartości białka, węglowodanów i tłuszczów oraz wydruku danych o posiłkach na życzenie Zamawiającego. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości co do jakości produktów Zamawiający ma prawo zażądać etykiety dostarczonego produktu
17. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
18. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie tygodniowego jadłospisu. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne. Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego (dyrektora placówki oświatowej) na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospisy powinny być różne na każdy dzień w okresie tygodniowym.
19. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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. z 2016 r. poz. 1154).
21. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
22. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną, normy produktów, a także ilość składników mineralnych i odżywczych zgodnych z obecnymi normami żywienia opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy.
23. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. : Dz.U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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. z 2016 r. poz. 1154).
24. Posiłki muszą być przygotowane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno – sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
25. Wydawanie posiłków leży po stronie Zamawiającego.

26. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane.
27. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
28. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
29. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia również w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków - Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
30. Posiłki będą przygotowywane poza siedzibą zamawiającego.
31. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, urządzeń, sprzętu i powierzchni oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących, dopuszczonych do kontaktu z żywnością.
32. Osobom upoważnionym (pracownikom) zamawiającego przysługuje prawo kontroli transportu dostarczającego posiłki, opakowań, a szczególności miejsca przygotowywania i pakowania posiłków.
33. W trakcie przeprowadzanej kontroli Zamawiający ma prawo żądać dokumentów, z których wynika, że Wykonawca spełnia warunki określone przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia.
34. Wykonawca wskaże osobę do konsultacji w sprawie przygotowywania menu oraz zgłaszania uwag w sprawie realizacji umowy do ciągłego kontaktowania się, zgłaszania reklamacji, a w szczególności awarii.