

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
dla CZĘŚCI 3 PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
dla zadnia pn.:

„Przygotowywanie i dostarczanie dwudaniowych obiadów w okresie od 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r. dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 7, im. Wojska Polskiego w Lesznie oraz Zespołu Szkół Specjalnych im. J. Korczaka w Lesznie”

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie dwudaniowych obiadów w okresie od 02.01.2024 r. do 31.12.2024 r. dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 7 im. Wojska Polskiego w Lesznie oraz Zespołu Szkół Specjalnych im. J. Korczaka w Lesznie.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia do Zamawiającego posiłków - obiadów dwudaniowych z napojem.
3. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
4. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
5. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - **zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml** w skład której wchodzi wywar mięsno – kostny i odpowiednie warzywa oraz raz w miesiącu – zupa owocowa ze świeżych, surowych lub mrożonych owoców,
 - **drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g**, w tygodniu 3 obiady z mięsem (porcja nie mniejsza niż 120 g), a w pozostałe dni naprzemiennie: ryba (porcja nie mniejsza niż 120 g), dania mięsno – warzywne, na bazie twarogu, jaj. Nie częściej niż dwa razy w miesiącu podawane będą dania makaronowe, a raz na miesiąc naleśniki lub racuchy. W zamian za ziemniaki można stosować ryż lub kaszę. Do obiadów mięsnych, rybnych, na bazie jaj podawane będą surówki lub warzywa (porcja nie mniejsza niż 150 g). Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 16 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być z surowców świeżych, **tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno – owocowych)**. Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać niepowtarzalności menu przez cały miesiąc. Miesięczne menu, które zostanie zaakceptowane przez wyznaczonego pracownika szkoły, na tydzień przed kolejnym miesiącem żywieniowym zostanie upublicznione na stronie internetowej szkoły, musi zawierać nazwę alergenów w nim występujących.
6. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć około **200** obiadów przez około **170 dni** w roku.
7. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym

standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

8. 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.
9. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru każdego dnia odpadów żywieniowych, niejadalnych produktów zgodnie z obowiązującymi przepisami, każdego dnia do godziny 16.00. Puste pojemniki na odpady powinny być czyste i dostarczane wraz z posiłkami.
10. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia w okresach miesięcznych wraz z fakturą Dyrektorowi szkoły zestawienia poniesionych kosztów produktów niezbędnych do przygotowania posiłków - obiadów.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach będących własnością Wykonawcy, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
12. Zamawiający posiada stołówkę szkolną wyposażoną w specjalne bemały nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe. **Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.** Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, termosy – jeden komplet). Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający - **nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.**
13. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 01 sierpnia 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).
14. Cena netto i brutto obiadu powinna zawierać:
 - a) cenę brutto kosztów produktów niezbędnych do przygotowania 1 obiadu - tzw. cenę „wsadu do kotła”,
 - b) cenę brutto kosztów dodatkowych 1 obiadu.

Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Dyrektorowi szkoły jadłospis na każdy kolejny miesiąc. Jadłospis z podaniem gramatury oraz alergenów w nim występujących, należy przedstawić na tydzień (7 dni) przed kolejnym miesiącem żywieniowym. Jadłospis zatwierdza Dyrektor szkoły lub pracownik przez niego wyznaczony.

15. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostarczania do stołówki Szkoły Podstawowej nr 7 posiłków w następujących terminach i ilości:
 - a) Szkoła planuje, że dziennie należy dostarczyć około **200 obiadów**. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana na dzień 200 sztuk przez szkołę, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe oraz żadne kary umowne z tego tytułu.
 - b) 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 **09:00** danego dnia.
 - c) Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 02 stycznia 2024 r., tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - **do godziny 10.30** - do Szkoły Podstawowej nr 7.

d) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

16. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie do stołówki szkolonej Szkoły Podstawowej nr 7 przy ul. Aleje Jana Pawła II 10 w Lesznie przez pięć dni w tygodniu (poniedziałek - piątek).
17. Wykonawca dostarczać będzie posiłki - obiady do stołówki szkolnej za pośrednictwem transportu przeznaczonego do przewozu posiłków, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami sanitarno – epidemiologicznymi, oraz opakowanych w taki sposób, aby gwarantowało ich nienaruszalność. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć posiłki odpowiednio opakowane spełniające obowiązujące przepisy sanitarne.
18. Wykonawca po upływie każdego miesiąca dostarczy Zamawiającemu fakturę, którą Zamawiający zobowiązuje się uregulować w terminie zgodnym z zawartą umową. Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy zgodnie z zasadami określonymi w projekcie umowy wg Załącznika nr 7 do SWZ.