**Opis przedmiotu zamówienia**

**Usługa zbiorowego żywienia uczniów w Szkołach Podstawowych na terenie Miasta Kwidzyna**

**Zadanie częściowe nr 1 (SP nr 4)**

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawcy, który będzie świadczył usługi polegające na zapewnieniu żywienia dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 4 im. Adama Mickiewicza przy ul. Warszawskiej 13 w Kwidzynie tj. przygotowanie i wydawanie gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego (zupa oraz drugie danie z surówką oraz kompotem) zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
2. Obiad powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględniać urozmaicanie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura, kaloryczność posiłków oraz alergeny. W przypadku dania jarskiego uzupełnieniem będzie zupa zawierająca wkład mięsny.
3. Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe dożywienie dzieci zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 7 do 16 lat (szkoły podstawowe).
4. Szacunkowa ilość przygotowanych i wydanych ciepłych dwudaniowych posiłków wyniesie 230 obiadów dziennie.
5. Przygotowanie i wydawanie obiadów odbywać się będzie od dnia 03 września 2024 r. do dnia 26 czerwca 2025 r. we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych. Godziny wydawania posiłków określi Dyrektor szkoły.
6. W przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą wydawane w innych godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z Dyrektorem.
7. Ze względu na sytuację sanitarną w kraju (pandemia) szkoła może w każdym czasie przejść w tryb zdalny lub hybrydowy i należy się liczyć ze zmniejszeniem ilości przygotowanych i wydawanych posiłków.
8. Poszczególne posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę według jadłospisów dekadowych określających szczegółowy skład posiłku, kaloryczność i gramaturę. Jadłospis przekazywany będzie Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na trzy dni robocze przed nowym okresem, dekadą tzn. że przez 10 kolejnych dni nie powtarza się żaden posiłek.
9. Zamawiający akceptuje przedstawiony jadłospis poprzez złożenie podpisu przez Dyrektora, lub upoważnionego pracownika szkoły i przekazuje go Wykonawcy nie później niż w ostatnim dniu przed nowym okresem (dekadą), po czym Wykonawca zobowiązany jest wywieszać jadłospis w szkole, w miejscu widocznym.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w przygotowanym przez Wykonawcę jadłospisie. Zmiany te negocjowane będą z Wykonawcą telefonicznie lub osobiście, aż do uzyskania pełnej akceptacji, nie później jednak niż do ostatniego dnia przed nowym okresem (dekadą).
11. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Dania mięsne muszą być urozmaicone, przygotowane tego samego dnia, z różnych rodzajów mięsa, które nie mogą się powtarzać w jednym tygodniu.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany tj. zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez Dyrektora szkoły. Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez Dyrektora lub upoważnionych pracowników w dniu poprzedzającym do godziny 16:00.
13. Zmniejszenia mogą wynikać w szczególności ze zgłoszonych absencji uczniów.
14. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
15. Planowane ilości posiłków określone dla szkoły mogą ulec zmianie, zmniejszeniu lub zwiększeniu w przypadku zmiany ilości dzieci objętych dożywianiem bądź wystąpienia innych okoliczności, których nie można było przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności.
16. Przewidziana w umowie planowana ilość posiłków określona w pkt 4 może ulec zmniejszeniu. W przypadku zakupu mniejszej ilości posiłków Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu żadnego roszczenia.
17. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki 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. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
19. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
20. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
21. Zamawiający zastrzega, że wszystkie posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
22. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugie danie w dekadzie;
23. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane 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,
24. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia,
25. do przygotowania posiłku należy zastosować produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków 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 mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g, zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
26. przynajmniej raz w tygodniu drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filety;
27. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany),
28. zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
29. napoje – wyłącznie kompoty owocowe, niesłodzone lub dosładzane dozwoloną ilością cukru- nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia.
30. obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców).
31. nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree),
32. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu Vegeta, kostek rosołowych, tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo-fruktozowym, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO), wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków sporządzanych na bazie półproduktów, posiłków na bazie Fast Food, mrożonych potraw, napojów z proszku, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
33. W przypadku posiłków przygotowywanych dla uczniów klas I-VIII Wykonawca zobowiązuje się do:
34. dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z jadłospisem ustalonym i zaakceptowanym przez Zamawiającego na zasadach, jak w pkt. 8 i 9.
35. posiłki (obiady) muszą spełniać następujące warunki ilościowe:
36. wartość kaloryczna obiadu dla uczniów klas I-III powinna być nie mniejsza niż 750 Kcal a gramatura gotowej potrawy nie mniejsza niż:
37. mięso, ryba: 110 g
38. ziemniaki, kasza, ryż: 170 g
39. surówka: 90 g
40. danie jednogarnkowe: 320 g
41. kompot: około 200 ml
42. wartość kaloryczna obiadu dla uczniów klas IV-VIII powinna być nie mniejsza niż 1100 Kcal a gramatura gotowej potrawy nie mniejsza niż:
43. mięso, ryba: 160 g
44. ziemniaki, kasza, ryż: 250 g
45. surówka: 130 g
46. danie jednogarnkowe: 480 g
47. kompot: około 200 ml

Nie dopuszcza się stosowania takiej samej wielkości porcji obiadowej dla dzieci z różnych grup wiekowych.

1. Dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Pod pojęciem "wkładka mięsna" i "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);
2. Temperatura wydawanych posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
3. gorące zupy: +75°C,
4. gorące drugie dania: +63°C,
5. potrawy serwowane na zimno: +4°C.
6. Wykonawca zobowiązuje się posiadać i udostępnić własną zastawę stołową.
7. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i sprzątaniem stołówki ponosić będzie Wykonawca.
8. Zamawiający udostępnia nieodpłatnie pomieszczenia, urządzenia oraz zapewnia media niezbędne do przygotowania posiłków (gaz, prąd, woda, ciepło oraz pokrywa koszt wywozu śmieci).
9. Wykonawca na własny koszt odbiera i utylizuje odpady pokonsumpcyjne zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 701 z późn. zm.).
10. Zamawiający wyraża zgodę na korzystanie z kuchni szkolnej w celu przygotowania i wydawania posiłków tylko i wyłącznie dla uczniów i pracowników SP nr 4 w Kwidzynie przez tego samego Wykonawcę korzystającego z kuchni szkolnej.
11. Wykonawca może prowadzić usługę żywienia dla pracowników szkoły.
12. Wykonawca nie może przygotowywać posiłków w kuchni szkolnej dla świadczenia usług cateringowych dla innych podmiotów.
13. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegania wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji.
14. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych uczniów.
15. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i wydanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
16. Odbierania przez Wykonawcę odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 701 z późn. zm.).
17. Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić odpowiednią liczbę pracowników w celu realizacji powierzonego zadania jednak nie mniej niż 1 etat kucharza + 3 etaty pomocy kuchennej.
18. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zaprzestaniu lub zawieszeniu działalności gospodarczej.
19. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
20. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
21. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę w zakresie:
22. przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu, dystrybucji i podawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz postępowania z odpadami,
23. przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, smakowych oraz sezonowości posiłków,
24. przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
25. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:
26. prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
27. prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
28. prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych,
29. prawo do uzyskania kopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez inne podmioty kontrolne (np. Inspekcja Sanitarno-Epidemiologiczna),
30. prawo do udostępniania procedur wdrożonych przez Wykonawcę.
31. Odpowiedzialność z tytułu realizacji umowy:
32. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez osoby lub podmioty działające na jego zlecenie przy wykonywaniu lub w związku ze świadczeniem usług żywieniowych stanowiących przedmiot niniejszego postępowania.
33. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich.
34. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie inne niż określone wyżej nieprawidłowości w świadczeniu usług żywieniowych ujawnione przez organy kontrolne lub służby Zamawiającego oraz spowodowane nimi szkody wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich.
35. Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu szkody wyrządzonej w mieniu Zamawiającego lub szkody wynikłej z czynu niedozwolonego albo udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania usług żywienia kształtować się będzie według następujących zasad:
36. Wykonawca odpowiada jak za własne działania lub zaniechania osób i podmiotów, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi,
37. wykonawca odpowiada za staranne przestrzeganie przez osoby i podmioty określone wyżej zakresu obowiązków.