

**Załącznik nr 5 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do **Publicznej Szkoły Podstawowej w Radoszewicach**, ul. Niemojewskich 1B, 98-354 Siemkowice oraz **Publicznej Szkoły Podstawowej w Lipniku**, Kolonia Lipnik 11, 98-354 Siemkowice.
2. Zamawiający szacuje, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego w roku szkolnym 2024/2025 będzie korzystać:

- 1) Publiczna Szkoła Podstawowa w Radoszewicach,

- **Porcja obiadowa – 73 dzieci dziennie**

- 2) Publiczna Szkoła Podstawowa w Lipniku,

- **Porcja obiadowa – 40 dzieci dziennie**

Uwaga:

*Ilość rzeczywiście wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji uczniów w danym dniu i liczby wykupionych obiadów.*

*Liczba uczniów korzystających z posiłków, wskazana w ust. 2 stanowi jedynie szacunek. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia zakresu zamówienia, jeżeli taka konieczność wyniknie z absencji uczniów bądź zmniejszenia liczby uczniów. Wykonawca zobowiązany będzie do ich wykonania i do rozliczenia przyjmie stawki przyjęte w postępowaniu przetargowym. Z tytułu zmiany ilości posiłków Wykonawcy nie przysługuje roszczenie względem Zamawiającego. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie stanowiące iloczyn ilości posiłków w ramach zgłoszonego zapotrzebowania i ceny jednostkowej podanej w formularzu ofertowym. Wykonawca nie otrzyma wynagrodzenia za posiłki, które nie zostaną dostarczone lub które będą niezgodne z Umową, Opiszem przedmiotu zamówienia lub przepisami prawa.*

3. Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny posiłków: 10:30 - 12:30. Codziennie do godziny 8:30 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. Godziny wydawania posiłków mogą ulec zmianie w trakcie obowiązywania umowy po wyrażeniu zgody przez Dyrektora Szkoły.
4. Posiłek będzie składał się z jednego dania gorącego. Zamawiający oczekuje przygotowania jednego gorącego posiłku w postaci:
  - 1) 2 dni w tygodniu zupa z wkładką mięsną – 400 ml (podana z chlebem, makaronem ryżem lub ziemniakami)
  - 2) 3 dni w tygodniu „drugie danie” z surówką o gramaturze nie mniejszej niż 450 g:
    - a) ziemniaki lub zamiennik (tj. ryż, makaron lub inne) – 200g.
    - b) mięso – 100 g;
    - c) surówka – 150 g.
    - d) Dopuszcza się również na drugie danie: pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety.
  - 3) Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza niż 500 kcal.
5. Posiłki wydawane będą w naczyniach dostarczonych przez Wykonawcę.
6. Wykonawca odpowiada za terminowe dostarczanie gorących posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

7. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w palcówek własnym transportem w pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
8. Naczynia transportowe, w których przewożona będzie żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
9. Wykonawca odbierze naczynia i pozostałości po obiedzie ze Szkoły w godzinach pracy. Brudne naczynia będą zabierane przez Wykonawcę i przywożone czyste – zgodnie z przepisami wyparzone.
10. Wykonawca odpowiada za zgodność jakości dostarczonego gorącego posiłku z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia.
11. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz 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).
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całego zakresu ilościowego przedmiotu zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie względem Zamawiającego z tytułu konieczności wykorzystania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.
13. Wykonawca zobowiązany jest do ustalania harmonogramu dostarczania posiłków (dni, godziny i ilość posiłków) z Dyrektorem szkoły lub osobą przez niego upoważnioną.

#### **14. Jadłospis**

- 1) Wykonawca w ramach Usługi zobowiązany jest sporządzać jadłospisy tygodniowe, przez które należy rozumieć listy dań, sporządzone każdorazowo na kolejne 5 dni świadczenia usługi.
- 2) Jadłospis tygodniowy zostanie Zamawiającemu przekazany przez Wykonawcę najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem tygodnia, dla którego został sporządzony.
- 3) Zamawiający zachowa prawo wniesienia uwag do przedstawionego jadłospisu tygodniowego najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem tygodnia, którego jadłospis będzie dotyczył, jeżeli jadłospis będzie naruszał postanowienia umowy, Opisu przedmiotu zamówienia lub obowiązujących przepisów prawa.
- 4) Wykonawca, w przypadku wniesienia uwag przez Zamawiającego, przedstawi Zamawiającemu w terminie 1 dnia od dnia otrzymania tych uwag skorygowany jadłospis, uwzględniający uwagi Zamawiającego, chyba że wykaże w tym terminie, że przedstawiony jadłospis nie zawiera naruszeń wskazanych przez Zamawiającego. Ryzyko wykazania braku naruszeń spoczywa na Wykonawcy.
- 5) Jadłospis zostanie sporządzony w stopniu uszczegółowienia określonym w Opisie przedmiotu zamówienia i zostanie podpisany przez dietetyka.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w jadłospisie posiłki jarskie oraz określić w jadłospisach zamienniki dla dzieci alergicznych, jak również będących na diecie

bezmlecznej, bezglutenowej, bez wieprzowej lub innej diecie pokarmowej, jeżeli obowiązek taki zostanie mu przez Zamawiającemu wskazany, pod rygorem zapłaty kary umownej. Jadłospis uwzględniający wymagania, o których mowa wyżej podlega zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Informacja o daniach jarskich i zamiennikach stanowić będzie załącznik do jadłospisu podstawowego.

- 7) Informacja o diecie dziecka zostanie niezwłocznie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania takiej informacji od rodzica.
- 8) Jeżeli konieczność uwzględnienia dań jarskich lub zamienników wystąpi w czasie obowiązywania jadłospisu tygodniowego, Wykonawca dokona aktualizacji jadłospisu w terminie 1 dnia od dnia przekazania mu informacji.
- 9) Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian w zatwierdzonym jadłospisie tygodniowym. Zmiana taka wymaga uprzedniego zatwierdzenia przez Zamawiającego, dokonanego w formie pisemnej lub elektronicznej, najpóźniej na jeden dzień przed datą, której dotyczy zmiana. O potrzebie zmiany Wykonawca informuje niezwłocznie Zamawiającego wskazując okoliczności faktyczne, które uzasadniają zmianę.
- 10) *Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dla dzieci w wieku od 4 do 15 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów uwzględniając urozmaicenie posiłków, sezonowość oraz święta.*
- 11) *Wykonawca zobowiązany jest do stosowania wyłącznie produktów spożywczych, które spełniają wymagania określone 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. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu trzech kolejnych tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.*
- 12) Wykonawca przed zawarciem umowy przekaże Zamawiającemu dwa jadłospisy tygodniowe, które po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego będą obowiązywały przez pierwsze dwa okresy tygodniowe obowiązywania umowy.

#### **15. Wymagania w zakresie przygotowania, dostarczania i wydawania posiłków**

- 1) Posiłki dostarczane w ramach Usługi będą przez Wykonawcę przygotowywane we własnej kuchni.
- 2) Kuchnia, o której mowa w pkt 1, musi spełniać wszelkie obligatoryjne wymagania sanitarne, jakie przewidziane zostały przepisami prawa dla pomieszczeń tego rodzaju, w zakresie ich wykorzystania do świadczenia Usługi.
- 3) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu, przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Dostawa realizowana będzie na koszt Wykonawcy.
- 4) Posiłki będą przewożone w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, posiadających dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- 5) Minimalna temperatura posiłków winna wynosić w trakcie dostawy:
  - a) główne danie 63°C (+/-3°C),
  - b) maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 4°C (+/-1°C).
- 6)

- 6) Posiłki zostaną dostarczone bezpośrednio do pomieszczeń wyznaczonych przez Zamawiającego.
- 7) Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca.
- 8) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Powyższy zapis jest następstwem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 9) Wykonawca zapewni swoim pracownikom przeszkolenie BHP oraz HACCP, niezbędne środki ochrony osobistej i odzież ochronną (fartuchy itp.) oraz poinformuje o bezwzględnym zakazie palenia tytoniu, zarówno w samochodzie przewożącym żywność dla dzieci, jak i na terenie Szkoły.