

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego pn: „**Świadczenie usług cateringowych dla placówek oświatowych funkcjonujących na terenie Gminy Jemielnica w okresie od 02.01.2023r. do 22.06.2023r.**”

1. Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych, tj. przygotowywanie i dostawa posiłków, dla placówek oświatowych funkcjonujących na terenie Gminy Jemielnica od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (ok. 106 dni świadczenia usług w okresie od 02.01.2023 r. do 22.06.2023 r.).
2. Zamawiający na potrzeby przedmiotowego postępowania oszacował zapotrzebowanie na **93 posiłki dziennie. Jest to wartość szacunkowa** i Zamawiający zastrzega sobie prawo **do zmiany ilości posiłków** w zależności od zapotrzebowania.
3. Dostawy posiłków następować będą w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez wytypowanych przedstawicieli placówek **w dniu realizacji zamówienia do godziny 9:00**. Wykonawca będzie uwzględniał przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zostały mu zgłoszone.
4. W ramach niniejszego zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia przygotowanych przez siebie posiłków do niżej wymienionych placówek oświatowych:
  - 1) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Marka Prawego w Jemielnicy**  
ul. Szkolna 2  
47-133 Jemielnica
  - 2) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Piotrówce**  
ul. Kościuszki 98  
47-133 Piotrówka
5. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa a w szczególności z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2022 r. poz. 3132 z późn. zm.) oraz zgodnie z wymogami określonymi 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. 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.).
6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego oraz na bazie produktów najwyższej jakości zgodnych z obowiązującym systemem zapewnienia bezpieczeństwa w gastronomii HACCP.
7. Personel Wykonawcy powinien posiadać aktualne przeszkolenie BHP oraz HACCP, a także badanie lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych).
8. Wykonawca ma obowiązek wdrożenia i utrzymania systemu HACCP, zgodnie z obowiązującymi przepisami przez cały okres obowiązywania umowy.
9. Wykonawca powinien przestrzegać procedur higieniczno-sanitarnych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz przeciwdziałać zakażeniu personelu własnego i Zamawiającego wirusem COVID-19 lub jego podobnymi.

10. Za uchybienia ujawnione przez właściwe instytucje kontrolne (np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Państwową Inspekcję Weterynaryjną itp.), wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. nałożone mandaty odpowiada i pokrywa Wykonawca.
11. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie gotowe posiłki będą dostosowane do wieku rozwojowego dzieci i młodzieży. W trakcie przygotowywania posiłków będą uwzględniane normy żywienia dzieci i młodzieży, wartości odżywcze i zdrowotne środków spożywczych. Posiłki będą miały zachowane normy kalorii i wartości mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży według wytycznych Instytutu, Żywności i Żywienia.
12. W ramach przedmiotowego postępowania Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania w ramach prowadzonej działalności ciepłych jednodaniowych posiłków w postaci zup lub innych dań. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną oraz normy produktów dla dzieci w wieku od 7 do 15 lat.
13. Zamawiający wymaga przygotowywania i dostarczania posiłków innych niż zupa nie rzadziej niż 3 razy w tygodniu, natomiast zupy nie rzadziej niż 1 w tygodniu.
14. Posiłki w tygodni powinny być przygotowywane i dostarczane naprzemiennie: posiłek mięsny (wołowina drób – z wyłączeniem skrzydełek, mięso wieprzowe) z posiłkami jarskimi, półmięsnymi, rybnymi lub zupą.
15. Przynajmniej raz na dwa tygodnie powinien być przygotowany posiłek z filetem z ryby morskiej (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś). Nie dopuszcza stosowania filetu z ryby panga a także ryb przetworzonych, mielonych oraz paluszków rybnych, figurek z ekstraktów rybnych.
16. Posiłki powinny być różnorodne, lekkostrawne, proste, świeże, atrakcyjne z punktu widzenia dziecka, wysokiej jakości co do wartości odżywczej, gramatury i estetyki, przewożone w ten sposób, by istniała możliwość ich estetycznego podania.
17. Posiłki powinny być: dogotowane; dosmażone; nieprzypalone; nierozgotowane; pozbawione zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych i innych; bez obcych posmaków i nieprzyjemnego zapachu świadczącego o nieświeżości. Posiłki mięsne powinny być bez chrząstek, bez obecności szkodników lub ich pozostałości, zabrudzeń i ich podobnych. Mięso wykorzystywane do przygotowywania posiłków nie może być poprzerastane i tłuste.
18. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nieprzetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (substancji: konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych), nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
19. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone, mięso powinno być miękkie. Wyklucza się z jadłospisu parówki w sosie, dania z dodatkiem tłustych kiełbas i mięs.
20. Do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), dużej ilości warzyw i owoców również nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. W okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonych warzyw i owoców,
21. Zupy nie mogą być zagęszczane mąką. Muszą być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych lub warzywno-mięsnych ze świeżych i dobrych jakościowo produktów. Zabrania się stosowania produktów typu instant oraz tzw. kostek rosółowych. Warzywa muszą stanowić minimum 2/3 objętości zupy.
22. Dania mięsne powinny być przygotowywane z mięs o wysokiej jakości. Zawartość mięsa w posiłkach mięsnych typu pulpety, zrazy czy kotlety mielone nie powinna być mniejsza niż 60%.
23. Surówki muszą być wykonane ze świeżych warzyw i owoców (kapusta pekińska, kapusta biała,

kapusta czerwona, marchew, jabłko itp.) lub gotowanych warzyw (buraki, kalafior, marchew, groszek, brokuł itp.). Dopuszcza się stosowanie warzyw konserwowych. W przypadku stosowania do potraw ogórków lub kapusty muszą być to produkty kiszzone, a nie kwaszone.

24. Nie dopuszcza się stosowania półproduktów, produktów typu instant, gotowych sosów, ziemniaków w proszku (typu puree). Wyklucza się posiłki na bazie fast food typu hamburgery, zapiekanki, frytki, hot dogi. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia zbiorowego następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, parówki (o zawartości mięsa poniżej 80%), produkty masłopodobne i seropodobne, mięso oddzielone mechanicznie (MMO), wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja lub skrobia modyfikowana).
25. Zamawiający zabrania Wykonawcy wykorzystywać do przygotowywania posiłków produktów składających się na posiłek z dni poprzednich.
26. Przygotowywanie posiłków odbywa się będzie ze składników zakupionych przez Wykonawcę.
27. W piątki Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków bezmięśnych. Posiłki mogą być przygotowane z filetu z ryb morskich lub mogą to być dania jarskie (np.: pierogi, kopytka, naleśniki, krostki, pyzy lub inne).
28. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw we własnym zakresie i na własny koszt. Próbki należy przechowywać przez 72h oraz oznaczyć: data, godzina, zawartość próbki pokarmowej wraz z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
29. Wykonawca najpóźniej na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego okresu świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia dyrektorom placówek oświatowych lub osobom przez nich uprawnionym propozycję jadłospisu na okres dwóch tygodni. Dyrektorzy placówek oświatowych lub osoby przez nich upoważnione mają prawo wnieść zastrzeżenia do jadłospisu i wnieść o jego zmianę. Przygotowane danego dnia posiłki muszą ściśle odpowiadać jadłospisowi.
30. Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergicznych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis.
31. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu dwóch tygodni tzn., że jadłospis powinien składać się z posiłków niepowtarzających się.
32. Nie dopuszcza się aby posiłki dietetyczne różniły się znacznie od posiłku standardowego. Przykładowo gdy posiłek powinien być przygotowany bez zawartości mleka a w jadłospisie na dany dzień przewidziane są np. naleśniki nie dopuszcza się aby w zamian przygotowane zostało danie mięsne, posiłek powinien być przygotowany taki jak w jadłospisie ale na bazie mleka roślinnego, lub powinien to być inny posiłek jarski do którego przygotowania nie było wymagane użycie składników zawierających mleko.
33. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać przygotowane posiłki do w/w placówek oświatowych własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Do pojemników dołączone będą jednorazowe sztuczki (łyżka, nóż, widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia książki kontroli sanitarnej pojazdu.
34. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego. Pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) muszą być zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki zachowały właściwy stan (posiłki nie powinny się rozlewać, powinny być gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

35. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru z terenu placówek oświatowych zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców, najpóźniej w następnym dniu po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników. Wykonawca zobowiązuje się również do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych we własnym zakresie i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności Ustawą o odpadach i Prawem ochrony Środowiska.
36. Zamawiający wymaga aby surowcowy uśredniony tzw.: wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.
37. W przypadku nastąpienia znacznej zmiany w ilości dostarczanych posiłków (spowodowane np.: wycieczką, wzrostem zachorowalności, pandemią, epidemią lub inną sytuacją kryzysową), Wykonawca zostanie poinformowany z jednodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie liczby posiłków.
38. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości niż oferowane na swój własny koszt z innych źródeł.
39. Faktyczna i ostateczna wielkość zamówienia, za którą nastąpi płatność, uzależniona będzie od rzeczywistej liczby zamówionych oraz dostarczonych w danym miesiącu posiłków.
40. Z okresu świadczenia usług wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję placówki oświatowej.
41. Dostawy do placówek odbywać się będą w godzinach między 11-12. Dokładna **godzina dostawy ustalona zostanie po wcześniejszej konsultacji Wykonawcy z dyrekcją placówek oświatowych.**
42. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorami placówek oświatowych, lub osobami do tego upoważnionymi.
43. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorami szkoły oraz osobami przez nich upoważnionymi, odpowiedzialnymi za realizację zbiorowego odżywiania w placówkach.
44. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegają zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
45. Cena jednostkowa powinna zawierać wszystkie koszty jakie Wykonawca poniósł w celu przygotowania i dostarczenia jednego posiłku.
46. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli** w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Reklamacja co do jakości posiłków składana będzie pisemnie.
47. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
48. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania umowy, raz w miesiącu na podstawie faktury VAT.
49. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo przedstawić dokumentację (w 2 egzemplarzach dla danej placówki oświatowej – 1 egzemplarz dla dyrektora lub przedstawiciela danej placówki oświatowej oraz 1 egzemplarz dla Wykonawcy) z liczbą dostarczonych posiłków w danym dniu w celu potwierdzenia przez dyrektora lub przedstawiciela danej placówki oświatowej.. Wykonawca na koniec każdego miesiąca realizacji usług przedstawia do zatwierdzenia dyrektorom placówek oświatowych miesięczny wykaz liczby dostarczonych posiłków. Potwierdzony przez dyrektorów

placówek oświatowych, miesięczny wykaz liczby dostarczonych posiłków, będzie załącznikiem do faktury i podstawą do obliczenia należności (na podstawie ceny jednostkowej przedmiotu zamówienia).

50. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia faktury VAT w terminie do 7 dni od daty zatwierdzenia przez dyrektorów placówek oświatowych lub osoby to tego uprawnione miesięcznego wykazu dostarczonych posiłków.
51. W przypadku niezgodności w ilości wydanych posiłków pomiędzy miesięcznym wykazem dostarczonych posiłków a potwierdzeniami posiadanymi przez dyrektorów placówek oświatowych, wiążącymi dokumentami są: zapis ewidencji uczniów w dzienniku zajęć szkoły, oraz dokumenty dostarczone przez Wykonawcę wraz z dostarczającymi posiłkami w celu potwierdzenia ich ilości.