**Załącznik nr 1 do SWZ**

**1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE OBIADÓW UCZNIOM SZKOŁY PODSTAWOWEJ IM. PIONIERÓW PRZEMYSŁU NAFTOWEGO W ZESPOLE SZKOLNO-PRZEDSZKOLNYM W SĘKOWEJ ORAZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ IM. WŁADYSŁAWA DŁUGOSZA W SIARACH** –CZĘŚĆ 1 PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE OBIADÓW UCZNIOM SZKOŁY PODSTAWOWEJ IM. PIONIERÓW PRZEMYSŁU NAFTOWEGO W ZESPOLE SZKOLNO-PRZEDSZKOLNYM W SĘKOWEJ W ROKU SZKOLNYM 2024/2025

1.1. Przedmiotem części 1 zamówienia jest świadczenie usługi żywienia dzieci i młodzieży tj. przygotowanie, dowiezienie, podanie posiłku w formie obiadu jednodaniowego składającego się z drugiego dania oraz kompotu i owocu uczniom w Szkole Podstawowej im. Pionierów Przemysłu Naftowego w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sękowej w roku szkolnym 2024/2025.

1.2W okresie od dnia 09.09.2024 r. do 25.06.2025 r. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków w ilości i jakości przewidzianej w niniejszym OPZ, który stanowić będzie załącznik nr 1 do umowy w sprawie zamówienia i w cenach jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy.

1.3. Posiłek będzie wydawany uczniom szkoły zgodnie z dostarczoną przez Zamawiającego listą uczniów potwierdzoną przez Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Sękowej.

1.3.1 W Szkole Podstawowej w Sękowej Wykonawca może korzystać z pomieszczenia z osobnym wejściem o powierzchni 116,25 m² znajdującym się w budynku należącym do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Sękowej, 38-307 Sękowa 152, tj. kuchni o powierzchni 27,28 m², pomieszczenia pomocniczego o powierzchni 7,79 m² oraz jadalni o powierzchni 81,18 m².

1.3.2. Zamawiający udostępni pomieszczenia w Zespole Szkolno – Przedszkolnym w Sękowej na podstawie protokołu spisanego pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym. Wykonawca pozostawi pomieszczenia w stanie niepogorszonym ponad przeciętne zużycie.

1.3.3 W Szkole Podstawowej w Sękowej pomieszczenia udostępnione Wykonawcy posiadają wyposażenie kuchenne należącego do Zamawiającego tj. lady kuchenne, szafy na naczynia, zlewozmywak z baterią, wyparzarka, talerze płytkie oraz głębokie, talerzyki deserowe, miseczki na zupę, sztućce, szklanki.

1.4 Udostępniane pomieszczenia mogą być użytkowane przez Wykonawcę wyłącznie w celu wydawania posiłków.

1.5 Wykonawca może korzystać z lokali o których mowa w ust. 1.3.1 od poniedziałku do piątku od godz. 10:00 do godz. 13.00 w dniach wydawania posiłków szkolnych.

1.6 Wykonawca będzie realizował zamówienie bez wykorzystywania pomieszczenia wskazanego w ust. 1.3.1 do przygotowywania posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i kompot tego samego dnia ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów zgodnie z wymaganiami szczegółowymi określonymi poniżej.

1.7. W Szkole Podstawowej w Sękowej posiłek będzie wydawany przez Wykonawcę w naczyniach będących własnością Zamawiającego wg. zestawienia:

a) miseczki – 165 szt.

b) talerze płytkie – 189 szt.

c) talerze głębokie – 162 szt.

d) talerzyki deserowe – 129 szt.

c) widelce – 150 szt.

d) łyżki stołowe – 150 szt.

g) szklanki – 100 szt.

1.8. Żywienie winno być udzielane 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie
od 9 września 2024 r. do 25 czerwca 2025 r. tj. 173 dni (z wyłączeniem dni wolnych
od nauki oraz dni w których zajęcia w budynkach Szkoły zostaną odwołane decyzją władz lub Dyrekcji Szkoły).

1.9. Przewidywane zapotrzebowanie na posiłki w Szkole Podstawowej w Sękowej to około 85 obiadów dziennie dla uczniów szkoły i obejmuje cały zakres realizacji zadania (łącznie 14 705 obiadów). Liczba ta jest szacunkowa, w związku z czym zastrzega się, że ilość posiłków może ulec zmianie. Wskazana zmiana może nastąpić na skutek zmniejszenia liczby posiłków tj. w przypadku nieobecności uczniów w szkole lub zmniejszenia liczby uczniów korzystających z dofinansowania do posiłków z Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Sękowej lub też na skutek zwiększenia liczby posiłków tj. w przypadku zwiększenia się liczby uczniów.

1.10 Zamawiający przyjmuje na siebie obowiązek prowadzenia dokumentacji związanej ze sprzedażą posiłków oraz naliczania opłat za żywienie.

1.11 Zamawiający będzie zobowiązany do zapłaty za obiady uczniów przelewem na konto w terminie 21 dni od dnia wystawienia faktur, wystawianych w ostatnim dniu danego miesiąca, za wyjątkiem miesiąca grudnia, w którym rozliczenie odbywa się nie później niż do dnia 24 grudnia, odrębnymi fakturami:

1. za posiłki szkolne, których koszt ponoszą rodzice dzieci
2. za posiłki szkolne dofinansowywane przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Sękowej.

1.12 Posiłki wydawane będą w jadalni Szkoły Podstawowej w Sękowej od 11:05 do 11:25.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkół może nastąpić zmiana godzin wydawania posiłków po wcześniejszym, jednodniowym uprzedzeniu i uzgodnieniu z Wykonawcą.

1.13 Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia stołówki na następujących zasadach:

Posiłki i napoje mają być przygotowywane tego samego dnia ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów. Różnorodne pod względem zawartości produktów i składników odżywczych bez konserwantów i wzmacniaczy smaków, szczególnie glutaminianu sodu i potasu, benzoesanu sodu, substancji zakwaszających i słodzików. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

1.14 Posiłki muszą spełniać warunki:

1. Obiad powinien być jednodaniowy z kompotem oraz owocem,
2. Obiad w 5 kolejnych dniach żywieniowych powinien być posiłkiem:

- 2x danie mięsne lub półmięsne: sztuka mięsa, z mięs chudych drobiowych, wołowych, wieprzowych. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa!

Danie półmięsne zawierające min 50 % mięsa drobiowego/wieprzowego/wołowego, np. gulasze mięsno-warzywne, gołąbki, eskalopki z fileta drobiowego z warzywami, spaghetti bolognese,

Nie dopuszcza się stosowania gotowych sosów ze słoika, proszku czy puszki.

Zamawiający dopuszcza danie z mięsa mielonego (kotlet mielony) jako danie mięsne.

- 2x danie jarskie,

- 1x danie z ryby (raz w tygodniu): ryba ma być podawana w filecie. Zamawiający nie wyrażą zgody na serwowanie ryb przetworzonych w postaci mielonych kotletów, w których zawartość ryby jest trudna do oszacowania – przy czym Zamawiający nie dopuszcza stosowania następujących gatunków ryb: tilapia, panga. Zalecane gatunki to: dorsz, sola, miruna, morszczuk, sandacz, halibut, śledź, makrela.

Obiad mogą również stanowić pierogi z różnym nadzieniem, naleśniki z różnym nadzieniem, makaron z sosem lub twarogiem, krokiety, łazanki, racuchy, ryż z truskawkami lub makaron.

Do omaszczenia dań mącznych należy stosować wyłącznie masło o min. 82% zawartości tłuszczu. Nie dopuszcza się omaszczania olejem rafinowanym.

1. surówki z min. 2 składników warzywnych, owocowych. Surówki z surowych warzyw i owoców również warzyw na ciepło (duszone, gotowane, pieczone, na parze) np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp. Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing. Można nie podawać surówki z daniem jarskim. Do pozostałych dań należy surówki zastosować. Jako surówkę dopuszcza się warzywo naturalnie kiszone (np. ogórki, kapusta, nie dopuszcza się warzyw kwaszonych sztucznie). W przypadku warzyw kiszonych dopuszcza się surówkę jednoskładnikową.

Jadłospis na 5 dni musi zawierać co najmniej 2 różne surówki.

1. Jadłospis na 5 dni w zakresie dań mięsnych musi zawierać co najmniej 2 różne dodatki (np. ziemniaki, kasza, ryż itp.).
2. Do każdego obiadu dodać owoc. Serwować owoce sezonowe. Należy wyszczególnić nazwy owoców w Jadłospisie.
3. Kompoty: do przygotowania kompotu należy używać owoców. Dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i/lub mrożonych (mrożone - w okresie zimowo-wczesnowiosennym). Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do przedkładania każdorazowo jadłospisu na kolejnych 5 dni żywieniowych.

1.15 Wykonawca będzie zobowiązany do takiej organizacji procesu produkcyjnego (np. porcjowanie mięsa, zawijanie krokietów, przygotowywanie naleśników), aby zapewnić minimalną wartość kaloryczną i wagę dla każdej porcji. Kaloryczność i waga każdej porcji mogą być większe niż porcja standardowa, ale nie mogą być mniejsze. Należy to brać pod uwagę przy kalkulowaniu kosztów surowca i kosztów pracy. Wykonawca nie może tłumaczyć odstępstw od żądanej kaloryczności i wagi porcji organizacją pracy czy zbyt dużym nakładem pracy.

1. posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura, kaloryczność) zgodnie z przepisami dotyczącymi zdrowego żywienia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup 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 § 2.

Temperatury potraw serwowanych dzieciom powinny wynosić odpowiednio:

• dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4ºC

• dla zup na gorąco minimum 75ºC

• gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) minimum 63ºC

1. Jadłospis w zakresie posiłków będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego tygodnia wraz z kalorycznością oraz gramaturą i dostarczany Dyrektorowi Szkoły najpóźniej w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego.
2. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajów tych samych posiłków w ciągu 2 tygodni. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości, ilości oraz gramatury przygotowywanych produktów. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
3. Obiady szkolne będą podawane przez „Wykonawcę”. W przypadku wydawania powyżej 60 dziennie obiadów „Wykonawca” zobowiązany jest zapewnić co najmniej dwie osoby do obsługi.
4. Wykonawca jest zobowiązany do nakrycia stołów oraz do ich uprzątnięcia podczas godzin posiłków, a także do czyszczenia krzeseł i stołów oraz zamiecenia i umycia podłogi stołówki po zakończonych posiłkach.
5. Obiad podawany będzie na talerzu w postaci gotowej porcji, kompot w szklance.

1.16 Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności oraz posiadającymi dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

1.17 Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki zamykane szczelnie, tak by podczas transportu posiłki w postaci płynnej nie uległy rozlaniu.

1.18 Przygotowanie i wydawanie posiłków należy wykonywać z należytą starannością przy zachowaniu odpowiednich norm higieny i wymagań dotyczących środków spożywczych stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz przestrzegania norm ilościowych. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Świadczenie usług żywieniowych winno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1448 z późn. zm.), rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 poz.1154) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

1. wyposażenia (stan techniczny i sanitarny pomieszczeń i urządzeń),
2. personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
3. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-epidemiologicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów),
4. w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniających różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków tj. posiłki winny być gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

1.19 Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

1.20 Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości, oraz odpowiedzialny będzie za utrzymanie porządku i czystości w pomieszczeniach wydawania posiłków w szczególności zmywania naczyń należących do Zamawiającego bez dodatkowego wynagrodzenia.

1.21 Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie wydawanych posiłków i ich ceny jednostkowej. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności uczniów, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków (obiadów) z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem. Ostateczną liczbę obiadów na dany dzień Zamawiający będzie zgłaszał telefonicznie Wykonawcy codziennie do godz. 8:15.

1.22 Szczegółowy harmonogram dostarczania i wydawania posiłków zostanie ustalony z Wykonawcą przy podpisaniu umowy.

1.23 Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu Wykonawcy i na jego koszt i ryzyko. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.

1.24 Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań i naczyń itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków. Ponadto, Wykonawca odpowiedzialny będzie za utrzymanie porządku i czystości w pomieszczeniach wydawania posiłków.

1.25 Wykonawca zatrudnia we własnym imieniu wszelkie osoby przygotowujące i podające obiad posiadające odpowiednia wiedzę i doświadczenie.

1.26 Osoby przygotowujące posiłki, dostarczające oraz podające powinny mieć aktualne badania lekarskie. Wykonawca dostarczy swojemu personelowi komplet odzieży pracowniczej niezbędnej do wykonywania zadań (fartuch, czepek, rękawiczki).

1.27 W razie stwierdzenia braków lub niezgodności w dostawie Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłek zgodnie z zamówieniem w ciągu godziny. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.

1.28 Odpowiedzialność za całość żywienia ponosi Wykonawca.

1.29 Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez 48 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Próbki potraw powinny być zawsze udostępniane organom Sanepidu na ich żądanie.

1.30 Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczenie do przygotowywania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie na prowadzenie cateringu. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w posiadaną przez Wykonawcę dokumentację.

1.31 Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCAP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

1.32 Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały okres realizacji umowy ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia w zakresie obejmującym szkody mogące powstać w związku z realizacją przedmiotu umowy, z sumą gwarancyjną nie mniejszą niż wartość umowy na jedno i wszystkie zdarzenia.

1.33 Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia zobowiązuje się do przestrzegania ogólnie obowiązujących przepisów dotyczących ochrony danych osobowych pozyskanych w związku z realizacją zamówienia.

1.34 Wykonawcy zostaną bezpłatnie udostępnione pomieszczenia wymienione w pkt. 1.3.1 niniejszego OPZ oraz wyposażenie zaplecza kuchennego w Szkole Podstawowej w Sękowej:

1. stół do przygotowania posiłków – 1 szt.
2. lada do wydawania posiłków – 1 szt.
3. szafki nierdzewne na naczynia – 2 szt.
4. lada do odbioru naczyń – 1 szt.
5. wyparzarka – 1 szt.
6. zlewozmywak z baterią – 1 szt.

1.35 Zamawiający ponosi opłatę za media tj. gaz, energia elektryczna, woda, ścieki.

1.36 Osoby wymienione w ust. 1.25 muszą posiadać zaświadczenie o niekaralności oraz nie mogą figurować w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym. Za pozyskanie zaświadczenia odpowiada Wykonawca. Zamawiający zastrzega prawo do kontroli tożsamości i posiadania aktualnych zaświadczeń oraz niedopuszczenia do wykonywania czynności osób nie spełniających tego wymagania.

1.39 Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

1.40 Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczenia kar umownych określonych w § 6 umowy.

**KODY CPV - 55520000-1, 55524000-9, 55523100-3**