

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 17 im. Sybiraków w Grudziądzu.
2. Przedmiot zamówienia ma być wykonany w oparciu o dokumentację przetargową i ofertę.
3. Posiłki muszą być przygotowywane w pomieszczeniach wykonawcy.
4. Zadaniem wykonawcy jest kompleksowe żywienie dzieci zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 6 do 16 lat (obiady) przygotowywane w pomieszczeniach wykonawcy.
5. Przygotowanie obiadów odbywać się będzie od dnia 18.09.2023 r. do dnia 14 czerwca 2024 r. w dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem wakacji zimowych i letnich, świąt państwowych oraz dni wolnych od zajęć dydaktycznych zgodnie z kalendarzem szkolnym, w ilościach wynikających z cotygodniowych harmonogramów składanych przez zleceniodawcę.
6. Dodatkowym warunkiem spełnienia powyższego wymogu jest praca szkoły w trybie stacjonarnym. W trybie pracy zdalnej, w sprawie liczby zamawianych posiłków będą obowiązywały dodatkowe ustalenia z dyrektorem szkoły.
7. Wykonawca w ramach świadczonych usług dostarcza posiłki do siedziby zleceniodawcy w czasie uzgodnionym przez strony, środkami transportu dopuszczonymi do przewozu żywności w zakresie objętym zamówieniem i odpowiadającym wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2016r. poz. 1760 ze zm.)
8. W przypadku zmiany organizacji pracy szkoły, posiłki będą dostarczane w godzinach, po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem.
9. Średnia szacunkowa ilość posiłków w ciągu jednego dnia wynosi 100.
10. Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa, i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie.
11. Podstawę zapłaty należności za usługę będzie stanowiła faktura wystawiona w oparciu o miesięczny wykaz zamówionych posiłków potwierdzony przez osobę upoważnioną przez zleceniodawcę.
12. Płatność następować będzie na wskazane konto Wykonawcy i następować będzie w terminie 30 dni od otrzymania faktury.
13. Ustala się wartość zakupu produktów niezbędnych do przygotowania jednego posiłku tzw. „wsadu do kotła” na kwotę 6,00 zł brutto oraz koszt wytworzenia posiłku 4,50 zł brutto.
14. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa przez Wykonawcę. Produkty do wyprodukowania posiłków powinny pochodzić od wyspecjalizowanych dostawców surowców. Wartość odżywcza oraz jego kaloryczność winny spełniać normy przewidziane odpowiednimi przepisami.
15. Wykonawca powinien zatrudniać wykwalifikowaną kadrę pracowniczą (kucharz, dietetyk) posiadającą doświadczenie i umiejętności w kierunku przygotowywania posiłków dla dzieci w ramach żywienia zbiorowego.

16. 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 2017 r. poz. 149 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, tj. m.in. Rozporządzenia 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).
17. 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.
18. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
  - 1) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie;
  - 2) posiłek dostarczony do szkoły to zupa wzbogacona wkładką lub tzw. „drugie danie” (w systemie dwa razy zupa, trzy razy drugie danie);
  - 3) do każdego dania powinien być dodatek w postaci owoców (jabłko lub gruszka lub banan lub kiwi lub pomarańcza lub mandarynka lub truskawka lub borówka itp.) lub dodatek naturalny (jogurt lub serek lub galaretka itp.)
  - 4) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
  - 5) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
  - 6) 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 jaj, cukru i soli;
  - 7) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
  - 8) zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
  - 9) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
  - 10) zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.
  - 11) posiłki powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, ryb, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;
  - 12) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree), itp.
19. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i bezpieczeństwie żywności i żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości.
21. Obowiązkiem wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji, gotowych posiłków, jakości wykonywanych usług oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych.
23. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątaniem stołówek ponosić będzie zleceniodawca.
24. Obowiązkiem wykonawcy jest odebranie i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów pokonsumpcyjnych (w tym samym lub następnym dniu), po ustaleniu terminu odbioru z dyrektorem szkoły.
25. Wszystkie niezbędne do realizacji niniejszej umowy zezwolenia wykonawca uzyskuje samodzielnie i na własny koszt.
26. Wykonawca ponosi pełne koszty realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności zakupu towarów do przygotowywania posiłków.
27. Żywnienie dzieci sporządzane będzie na podstawie zatwierdzonego przez dyrektora szkoły jadłospisu dekadowego (10-ciodniowego), który będzie udostępniony na terenie szkoły.
28. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.
29. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot zamówienia z należytą starannością.