Załącznik nr 5 do SIWZ

# Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczanie i wydawanie jednodaniowych posiłków dla uczniów placówek oświatowych Gminy Busko-Zdrój w okresie **od 2 stycznia 2017r. do 23 czerwca 2017 roku i od 1 września 2017r. do 22 grudnia 2017r.** (z wyłączeniem ferii zimowych i innych dni wolnych od nauki szkolnej, zgodnie z organizacją roku szkolnego).
Planowana liczba dożywianych dzieci w poszczególnych placówkach oświatowych jest następująca:

1. Zespół Placówek Oświatowych Nr 1 w Busku-Zdroju, w tym:
   - Szkoła Podstawowa Nr 1 w Busku-Zdroju – 3
   - Samorządowe Gimnazjum Nr 2 w Busku-Zdroju – 1
2. Samorządowe Gimnazjum Nr 1 w Busku-Zdroju – 1
3. Samorządowe Gimnazjum w Podgajach – 3
4. Zespół Placówek Oświatowych w Zbludowicach, w tym:
   - Szkoła Podstawowa w Zbludowicach – 23
   - Samorządowe Gimnazjum w Zbludowicach – 10
5. Szkoła Podstawowa Nr 3 w Busku-Zdroju – 8
6. Szkoła Podstawowa w Dobrowodzie – 21
7. Szkoła Podstawowa w Kołaczkowicach – 12
8. Szkoła Podstawowa w Siesławicach – 5
9. Społeczna Szkoła Podstawowa w Słabkowicach - 9

2. Liczba dożywianych dzieci we wszystkich szkołach – 96. Liczba dożywianych dzieci może ulec zmianie. Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefoniczne co najmniej na jeden dzień przed dostawą posiłków do godziny $15^{00}$ o ilości zamawianych posiłków w danym dniu. Jest to podstawą do zapłaty tylko za faktycznie wydane w danym miesiącu posiłki, a nie ilości szacunkowe. W imieniu Zamawiającego powiadomienia dokonują dyrektorzy poszczególnych szkół.

Szacunkowa ilość dni w których będą dostarczane posiłki to 220 dni.

**Uwaga:**
**Istnieje możliwość dostarczania posiłków do w/w placówek oświatowych również dla dzieci, które finansowane będą przez rodziców.**

3. Jadłospis winien obejmować:
   1) zupy z wkładką mięsną (wyłącznie gotowaną) dwa razy w tygodniu + pieczywo, o obowiązującej gramaturze posiłku: zupa – 350 ml; wkładka mięsna – 100 gram; pieczywo - 1 bułka lub 2 kromki chleba.

2) drugie danie trzy razy w tygodniu składające się z: mięso + ziemniaki lub kasza lub ryż + surówka, o obowiązującej gramaturze posiłku: mięso– 100 gram; ziemniaki 150 gram (lub zamiennie kasza, ryż); surówka – 100 gram (surówkę mogą stanowić gotowane warzywa).
3) Od poniedziałku do piątku mogą być podawane nie więcej niż 2 porcje potrawy smażonej na zdrowych olejach roślinnych rafinowanych.
4) co najmniej raz w tygodniu zamiast dania z mięsem winien być podany filet rybny (100 gram) + ziemniaki + surówka.
5) za danie z mięsem (z wyłączeniem dania z ryb), jeden raz w tygodniu posiłek mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, krokiety lub danie z makaronem o minimalnej gramaturze 250 gram.
6) do przygotowania posiłków należy używać wysokiej jakości produktów.
7) temperatura posiłków winna wynosić:
   zupa +75ºC
   drugie danie +63ºC
8) Określona powyżej gramatura odnosi się do produktów gotowych do spożycia.

**Uwaga:**
Do dań mięsnych nie zalicza się: wątróbki, kaszanki, bigosu.

**<u>Zamawiający wymaga, aby wkładka mięsna do zupy (100g) na każdą porcję była w jednym kawałku.</u>**

4. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres jednego miesiąca i po akceptacji przez Zamawiającego (Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Busku-Zdroju) dostarczany przez Wykonawcę do dyrektorów szkół z dwutygodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.

5. Posiłki powinny być przygotowywane i dostarczane w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, z uwzględnieniem norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Dostarczane posiłki muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności, w szczególności Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.); Ustawy z dnia 28 listopada 2014r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 35); 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. z 2016r., poz. 1154).

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane winny być z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
Od poniedziałku do piątku winny być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia winien być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
Każdego dnia winny być podawane warzywa lub owoce w każdym posiłku.

6. Posiłki winny być wykonane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, krokiety itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso oddzielane mechanicznie). Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce.

7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków i podpisem upoważnionego pracownika szkoły.

8. Obowiązek wydawania posiłków uczniom należy do Wykonawcy. Posiłki winny być podawane uczniom w naczyniach jednorazowego użytku wraz ze sztućcami.

9. Wykonawca ma obowiązek pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek.

10. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

11. Gorące posiłki winny być dostarczane do poszczególnych placówek oświatowych w dniach od poniedziałku do piątku. Godziny dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami poszczególnych szkół, jednak dostawy do wszystkich szkół należy zrealizować nie później niż do godziny 11.25.
Wraz z podpisaną umową Wykonawca otrzyma od Zamawiającego adresy placówek oświatowych.

12. Wykonawca w ramach świadczonych usług jest zobowiązany do współpracy z Dyrektorami Szkół i Dyrektorem Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Busku-Zdroju.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli posiłków, w szczególności pod względem ich zgodności z jadłospisem, gramatury, temperatury, walorów smakowych i zapachowych oraz pod względem higienicznym.

14. Dostarczane posiłki muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.),
- Ustawy z dnia 28 listopada 2014r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 35),
- 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. z 2016r., poz. 1154),
- Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 25 marca 2014r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r., poz. 669),
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.