

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są:

Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim przy ul. 26 Marca 9 w roku szkolnym 2018/2019.

2. Usługa polega na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu w stołówce Zamawiającego obiadów na bazie półproduktów najwyższej jakości.

3. Żywieniu podlegają uczniowie szkoły podstawowej oraz gimnazjum w wieku 6-16 lat.

4. Ilość uczniów objętych żywieniem: max 100, rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu (dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczniów).

5. Termin wykonania zamówienia: od 03.09.2018r. do 21.06.2019r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć),

6. Miejsce realizacji zamówienia: Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępnia (wynajmuje) niezbędne pomieszczenia jadalniane (wydawalnię i stołówkę) znajdujące się na terenie Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim.

7. Czynnosc za najem oraz inne opłaty określone są we wzorze Umowy Najmu – załącznik nr 3 do konkursu ofert.

8. Wykonawca winien zawrzeć w jadłospisie następujący schemat żywnościowy (określony dla 10 dni) oraz dołączyć przykładowy jadłospis do oferty:

Obiad: zupa i II danie:

- 10 x zupa,
- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (np.: 1x udko z kurczaka, 1x kotlet schabowy/schab, filet z indyka/,1x pierś z kurczaka/indyka, lub gulasz/z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka), gulasz z kawałków mięsa nie z mięsa mielonego.
- 2 posiłki pół-mięsne,
- 2 posiłki bezmięsne,
- 2 posiłki – ryba z ziemniakami (filet, płat bez ości, z wyłączeniem Pangii), może być pieczona
- 10 x kompot

9. Racja pokarmowa tj. 1 posiłek musi zawierać min. 250 ml zupy oraz 360g drugiego dania (w tym min. 2/3 posiłku to dodatki jarzynowe).
10. Zestaw tygodniowy musi zawierać różne sposoby obróbki termicznej (smażenie, gotowanie, pieczenie, duszenie). Zestaw dzienny nie powinien zawierać (składać się) z produktów wykonanych w ten sam sposób obróbki termicznej np. jeżeli jest smażone mięso to dodatek jarzynowy powinien być np. duszony.
11. Jadłospis powinien uwzględniać wytyczne zawarte w załącznikach o nazwie Opis grup produktów oraz Zalecenia szczegółowe dla surowców.
12. Posiłki wykonawca dostarczać będzie do siedziby Zamawiającego własnym transportem, przystosowanym do przewozu posiłków w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw oraz posiadających dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
13. W całym okresie wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówek) 15°C
14. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym oraz z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. (DZ. U. z 2015r. poz. 1256). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przez Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wodzisławia Śląskiego.
15. **Do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia co najmniej 1 osoby w godzinach od 11.00 do 14.00.**
16. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
17. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania.
18. Ogólną kontrolę nad prawidłowością realizacji zadania sprawował będzie upoważniony przedstawiciel szkoły.
19. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodnie z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.
20. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
- Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych
- Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17 stycznia 2014r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności
- Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 października 2013r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością

- Rozporządzenie Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Rozporządzenie nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Ustawa z dnia 11.05.2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia,

Zamawiający informuje, że możliwe jest przeprowadzenie wizji lokalnej pomieszczeń wydawalni i stołówki w godzinach 08.00-14.00, po uprzednim kontakcie telefonicznym z Panią Marleną Michalik (nr tel. 32 4552358) i ustaleniu terminu.

Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia jest wzór umowy.