**Część VIII-4**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Nazwa jednostki / adres dostawy:**

**Szkoła Podstawowa im. Szarych Szeregów   
w Kolbuszowej Górnej**

Kolbuszowa Górna 348

36-100 Kolbuszowa

1. **Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu na potrzeby dożywiania uczniów – gorącego posiłku: obiad jednodaniowy.**
2. Zamawiający planuje, że:

* dziennie należy dostarczyć 29 jednodaniowych obiadów dla uczniów szkoły podstawowej,
* od 02 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r. należy dostarczyć około **6032** obiadów jednodaniowych, tj. 29 obiadów x 208 dni,

W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów jednodaniowych będzie mniejsza niż planowana na 6032 sztuk przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:30 danego dnia.

1. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 02 stycznia 2017 r., w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresów przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o godzinie 10:15,
2. Odbiór termosów i resztek obiadowych- w godzinach od 13.00 do 14.00 albo przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste.
3. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć ilość posiłkówzgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
4. Uczniom korzystającym z dożywiania w Szkole Podstawowej w Kolbuszowej Górnej w ramach wieloletniego programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” za czas nieobecności w szkole, Wykonawca zobowiązany jest przekazać równowartość posiłków w formie suchego prowiantu.
5. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dekadowe jadłospisy na 4 dni przed kolejną dekadą, do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w MENU sugerowane, w ramach przyjętego limitu finansowego, przez Zamawiającego - będą dla Wykonawcy wiążące. Jadłospisy muszą zawierać wyszczególnienie alergenów.
7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U.2015.594 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. 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.
8. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dostarczanych posiłków gorących nie powinna spaść poniżej 63oC.
9. Wykonawca zapewni urozmaicenie jadłospisów (jadłospis powinien obejmować dania mięsne, pół mięsne oraz jarskie), jak również uwzględni urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- obiad jednodaniowy (drugie danie) - nie mniej niż 450 gram,

1. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
2. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu – dekadówka (5 dań mięsnych, jarskich i zupy)
3. w tygodniu powinien być dostarczany:
4. co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką + owoc
5. jeden raz zupa z pieczywem + owoc,
6. dania jarskie + owoc,
7. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych-konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
8. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
9. 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,
10. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym.
11. ważna jest estetyka potraw i posiłków.
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przed zawarciem umowy, opis produktu - skład potraw z uwzględnieniem gramatury i alergenów.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.
14. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
15. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
18. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i sztućców, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający- nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu. Mycie i wyparzanie naczyń do przewozu – termosów **odbywać się będzie na koszt i przez wykonawcę poza siedzibą zamawiającego.** Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
19. Do obowiązków Wykonawcy należeć również będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym, za dostarczane posiłki.