**Część VIII-7**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Szkoła Podstawowa im. Janka Zawiszy w Przedborzu**

**Nazwa jednostki / adres dostawy:**

**Szkoła Podstawowa im. Janka Zawiszy   
w Przedborzu**

Przedbórz 153

36-100 Kolbuszowa

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

* dziennie należy dostarczyć około 43 jednodaniowych obiadów (stołówka szkolna)
* od 02 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r. należy dostarczyć około 8041 obiadów jednodaniowych, tj. 43 obiadów x 187 dni,

(W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów jednodaniowych będzie mniejsza niż planowana na 8041 sztuk przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu).

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900 danego dnia.

1. Dostawa obiadów (stołówka szkolna) będzie odbywać się począwszy od dnia 02 stycznia 2017 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresów przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki o godzinie od 1015 do 1030
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć ilość posiłkówzgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
3. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. W dni wskazane przez dyrektora, dostawca zobowiązany jest dostarczyć suchy prowiant.
5. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie następujących rodzajów posiłków:

- Jeden raz w tygodniu: zupa + kromka chleba lub bułka

- trzy razy w tygodniu: obiad jednodaniowy mięsny lub półmięsny

- jeden raz w tygodniu (piątek): obiad jednodaniowych bezmięsny

Do posiłków jednodaniowych mają być podane przemiennie surówka i gotowane jarzyny, ziemniaki kasza, ryż i makaron.

Codziennie do posiłku ma być podany owoc.

1. Dostawca jest zobowiązany do dostarczenia wraz z posiłkami odpowiedniej ilości naczyń jednorazowych styropianowych i pojedynczo zapakowanych sztućców ze stali nierdzewnej.
2. Zamówienie obejmuje:

– przygotowanie posiłku

- dowóz do placówki

- zapewnienie naczyń i sztućców

- odbiór zużytych naczyń i sztućców najpóźniej w dniu następnym

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw (jadłospis powinien obejmować dania mięsne, pół mięsne oraz jarskie, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura i kaloryczność posiłków.

- obiad jednodaniowy (drugie danie)

- nie mniej niż 450 gram.

1. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu – dekadówka ( 5 dań - mięsnych, jarskich i zupy),

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

- 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 jaj, cukru i soli,

- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym.

- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

1. 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.
2. 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.
3. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
4. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
5. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający- nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
6. Do obowiązków Wykonawcy należeć również będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z kierownikiem Zamawiającego, za dostarczane posiłki.