**Część VIII-5**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Nazwa jednostki / adres dostawy:**

**Szkoła Podstawowa im. kpt. Józefa Batorego w Weryni**

Werynia 383

36-100 Kolbuszowa

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu, przygotowanie i dostawa posiłków dla dzieci w wieku:

a) przedszkolnym od 3 do 6 lat, które uczęszczają do oddziałów przedszkolnych   
w Szkole Podstawowej w Weryni, obejmujące: śniadanie i dwudaniowy obiad   
z deserem/z kompotem

b) szkolnym od 7 do 14 lat które uczęszczają do w/w szkoły obejmujące gorący posiłek w formie zupy lub drugiego dania.

1. Zamawiający planuje, że:

* dziennie należy dostarczyć 38 jednodaniowych gorących posiłków dla uczniów szkoły
* dziennie należy dostarczyć 40 śniadań oddziały przedszkolne
* dziennie należy dostarczyć 40 dwudaniowych obiadów z kompotem, owocem oddziały przedszkolne,
* od 02 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r. należy dostarczyć około 7904 obiadów jednodaniowych, tj. 38 obiadów x 208 dni,
* od 02 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r.- należy dostarczyć około 9160 śniadań, tj. 40 śniadań × 229 dni,
* od 02 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r.- należy dostarczyć około 9160 obiadów dwudaniowych z surówką i kompotem/owocem, tj. 40 obiadów × 229 dni,

W przypadku, gdy łączna dostarczonych posiłków będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych śniadań, obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 830 danego dnia.

1. Dostawa śniadań, obiadów dla oddziałów przedszkolnych będzie odbywać się począwszy od dnia 02 stycznia 2017 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu wakacji i dni ustawowo wolnych od nauki o godz:

- 9.00 – śniadanie

- 12.00 - obiad

1. Dostawa obiadów dla szkoły 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 godz:

- 10.30 – obiad dla dzieci szkolnych

Odbiór termosów i resztek obiadowych od 13-14 lub następnego dnia puste na pełne.

1. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
2. Dzieciom korzystającym z dożywiania w Szkole Podstawowej w Weryni w ramach programu Wieloletnia Pomoc Państwa w Zakresie Dożywiania, za czas ich nieobecności w szkole, Wykonawca zobowiązany jest przekazać im równowartość posiłków w formie suchego prowiantu.
3. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa wyżywienia odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dekadowe jadłospisy na 4 dni przed kolejną dekadą, do wcześniejszego zatwierdzenia. Jadłospisy powinny zawierać wyszczególnione alergeny. Wszelkie zmiany w MENU sugerowane, w ramach przyjętego limitu finansowego, przez Zamawiającego - będą dla Wykonawcy wiążące.
5. 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.
6. 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.
7. 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 oraz alergeny

Śniadanie musi spełniać następujące warunki ilościowe:

* ciepłe mleko + dostarczane osobno płatki śniadaniowe różnego rodzaju (płatki kukurydziane, kukurydziano-czekoladowe, kukurydziano-miodowe, itp.), kanapki z pieczywa mieszanego – min. 50% pieczywa ciemnego, herbata, kakao, surowy owoc lub warzywo – minimalna waga warzywa lub owocu 50 g/ osobę

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

*oddziały przedszkolne*

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 300 gram

- kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml

*szkoła*

*- zupa + pieczywo(z masłem)+ owoc 1 x w tygodniu*

- obiad jednodaniowy (drugie danie) + owoc – 4x w tygodniu, w piątki danie bezmięsne lub ryba

- nie mniej niż 450 gram.

Koszt dziennego wyżywienia w przedszkolu do kwoty 6,50zł brutto/dziecko wraz z dowozem.

Koszt obiadu w szkole do kwoty 5,00 zł brutto/dziecko wraz z dowozem.

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),

- w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką/jarzyny gotowane,

- 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,

- ważne jest wskazywanie alergenów w każdej potrawie.

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczyć opis produktu z uwzględnieniem alergenów przed zawarciem umowy.
2. 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.
3. 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.
4. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
6. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole i przedszkolu realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
7. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
8. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług wydawalni posiłków w szkole i przedszkolu.
9. 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.
10. Do obowiązków Wykonawcy należeć również będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z kierownikiem Zamawiającego, za dostarczane posiłki.
11. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu gotowych posiłków na rzecz dzieci i młodzieży szkolnej ze Szkoły Podstawowej w Weryni.

Realizacja poszczególnych dostaw będzie następować sukcesywnie tj. wg zamówienia złożonego przez osobę odpowiedzialna za żywienie, dzień wcześniej do godz 14-tej.

Zamawiający będzie prowadził następujące rejestry:

a) Rejestr Kontroli Temperatur Posiłków, rejestr przestrzegania norm jakościowych posiłków pod względem temperatury (zgodnie z normami HACCP)

b) Rejestr Dostaw Gotowych Posiłków Przywożonych do Przedszkola przez Wykonawcę (oraz stanowiący do niego załącznik Jadłospis), rejestr przestrzegania: 1) terminowości dostaw (maksymalne opóźnienie Zamawiający ustala na 15 minut), 2) norm jakościowych posiłków pod względem gramatury (zgodnie z normami HACCP) 3) zgodności posiłków z ustalonym i zaakceptowanym przez upoważnione osoby jadłospisem 4) czystości, przepisów BHP. 2. Codzienny wpis do każdego z rejestrów potwierdzony będzie podpisami dwóch pracowników placówki upoważnionych przez dyrektora oraz w odniesieniu do terminowości dostaw, osoby upoważnionej przez Wykonawcę. 3. Każdy rejestr będzie udostępniany Wykonawcy na żądanie.

Jadłospis:

1. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
2. Dzienny jadłospis obejmuje: pierwszy posiłek: kanapka lub bułka, herbata, soczek, kakao, zupa mleczna, serek, jogurt; masło mleczne, dżem lub masło orzechowe do pieczywa, pieczywo (chleb) - dostarczane na zmówienie telefoniczne (w rezerwie) dla dzieci potrzebujących zjeść większą ilość posiłku; drugi posiłek: pożywna zupa, drugie danie, napój( kompot lub sok), trzeci posiłek: podwieczorek: owoc ( w całości), bułka słodka, kanapka, napój (sok)
3. Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym,
4. Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,
5. Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety itp. Gorący posiłek w postaci II dania, proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie - surówka,
6. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracyz Dyrektorami Zespołów Szkolno- Przedszkolnych . Przykładowy jadłospis będzie przedstawiany co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem, jadłospis może obejmować okres dwóch tygodni lub miesiąca.
7. Jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych.
8. Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć: a) doboru posiłków, b) barwy, c) smaku  
    i zapachu, d) konsystencji, e) sposobu przyrządzenia potraw,