**Część VIII-6**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Nazwa jednostki/ adres dostawy:**

**Zespól Szkół Specjalnych   
w Kolbuszowej Dolnej**

ul. Wiejska 90

36-100 Kolbuszowa

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu – na potrzeby:

- szkoły – gorącego posiłku: obiad jednodaniowy,

- szkoły – śniadania

1. Zamawiający planuje, że:

* Dziennie należy dostarczyć 30 jednodaniowych obiadów
* Dziennie należy dostarczyć 30 śniadań
* od 02 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r. należy dostarczyć około **6240** obiadów jednodaniowych, tj. 30 obiadów x 208 dni,
* od 02 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r.- należy dostarczyć około **6240** śniadań, tj. 30 śniadań × 208 dni,

(W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów jednodaniowych będzie mniejsza niż planowana na 6240 sztuk przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu).

(W przypadku, gdy łączna dostawa śniadań będzie mniejsza niż planowana na 6240 sztuk przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu).

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych śniadań i obiadów dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.

1. Dostawa śniadań i obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 02 stycznia 2017r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresów przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki o godzinie:

* 9.20 - śniadanie,
* 11.30 – obiady

Odbiór termosów i resztek obiadowych- w godzinach od 14.00 do 15.00.

1. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
2. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa śniadania lub obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
3. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać tygodniowe jadłospisy na 4 dni przed kolejnym tygodniem, do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w MENU sugerowane, w ramach przyjętego limitu finansowego, przez Zamawiającego - będą dla Wykonawcy wiążące.
4. 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.
5. 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.
6. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw (jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura i kaloryczność poszczególnych składników posiłków.

Śniadanie musi spełniać następujące warunki ilościowe i jakościowe:

* Bułka z szynką, pastą różnego rodzaju lub serem, warzywa, z podaniem w jadłospisie składu poszczególnych produktów znajdujących się w przygotowanym posiłku, również alergenami;

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe i jakościowe:

* - obiad jednodaniowy (drugie danie lub zupa), z podaniem w jadłospisie składu poszczególnych produktów znajdujących się w przygotowanym posiłku, również alergenami

- 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 ( 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,

- 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. 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.
4. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
5. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
6. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z żywienia.
7. 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.
8. Do obowiązków Wykonawcy należeć również będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z kierownikiem Zamawiającego, za dostarczane posiłki.

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu gotowych posiłków na rzecz dzieci i młodzieży szkolnej z Zespołu Szkół Specjalnych w Kolbuszowej Dolnej.

1. Realizacja poszczególnych dostaw będzie następować sukcesywnie, tj. wg zamówienia złożonego przez osobę za to odpowiedzialną, w tym samym dniu do godz. 8.30.