**Część VIII-3**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Nazwa jednostki / adres dostawy:**

**Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Domatkowie**

Domatków 198

36-100 Kolbuszowa

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

- stołówki szkolnej – gorącego posiłku: obiad jednodaniowy.

1. Zamawiający planuje, że:

* dziennie należy dostarczyć 24 jednodaniowych obiadów (stołówka szkolna)
* od 02 stycznia 2017 r. do 31 grudnia 2017 r. należy dostarczyć ok. **4992 obiadów** jednodaniowych.

(W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów jednodaniowych będzie mniejsza niż planowana na 24 sztuk przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu).

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 830 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, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki (za te dni będzie przysługiwał uczniom dożywianym suchy prowiant), wakacji **w godz. 1015 – 1030.**
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć ilość posiłkówzgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień. Dla dzieci nieobecnych Wykonawca będzie zobowiązany przygotować suchy prowiant, którego kwota będzie równoznaczna z kwotą posiłku.
3. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać tygodniowe jadłospisy na 2 dni przed kolejnym tygodniem, do wcześniejszego zatwierdzenia. 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. (j.t. Dz.U.2015.594 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 28 listopada 2014r o bezpieczeństwie żywności i żywienia 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. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie następujących rodzajów posiłków:

- dwa razy w tygodniu: zupa + kromka chleba lub bułka ( co najmniej cztery rodzaje zup nie powtarzających się w przeciągu dwóch tygodni, bułka lub chleb podawane przemiennie w danym tygodniu)

- dwa razy w tygodniu: obiad drugo daniowy mięsny ( danie mięsne musi występować w co najmniej czterech rodzajach nie powtarzających się w przeciągu dwóch tygodni).

- raz w tygodniu (piątek): obiad drugo daniowy z rybą albo naleśniki, pierogi, (ryba, naleśniki, pierogi podawane przemiennie, w każdym tygodniu inne danie).

- codziennie do każdego posiłku powinien być dołączony owoc.

Do posiłków drugo daniowych mają być podawane przemiennie w danym tygodniu surówka i jarzyny gotowane. W tym samym tygodniu dany rodzaj surówki lub jarzyn gotowanych nie może się powtórzyć.

Do posiłków drugo daniowych co najmniej dwa razy w tygodniu mają być podawane ziemniaki, w trzecim dniu może być podana kasza, ryż lub makaron.

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.

**Odbiór termosów odbywać się będzie dnia następnego.**

1. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
2. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).

1. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
2. 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.
3. Do obowiązków Wykonawcy należeć również będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Dyrektorem szkoły, za dostarczane posiłki.