

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 3

Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów do Szkoły Podstawowej nr 3 im. Stefana Żeromskiego w Redzie.

Szkoła Podstawowa nr 3 im. Stefana Żeromskiego w Redzie

Posiłek, na który składa się: obiad jednodaniowy z kompotem/wodą dla uczniów w okresie od **04.09.2024 do 26.06.2025 r.**, gdzie:

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – **185**

Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy – **37000 szt.**

Wykonawca musi dostarczyć posiłki do godz. 11.20

Personel Wykonawcy będzie wydawał przygotowane posiłki w stołówce szkolnej w godzinach

od 11.30 do 13.00

Łącznie: **200** dzieci

Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie.

Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadkach określonych We wzorze umowy, z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień dzieci/uczniów. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków. Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny **8.00** dnia roboczego, w którym wydawany jest posiłek.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków przedkładać ją do podpisu Zamawiającemu w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków (wzór załącznika nr 1 do Umowy)
5. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10.00 (załącznik nr 2 do umowy). Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku.
6. **Szkoła Podstawowa** - obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia (Dz. U. z 26 lipca 2016r. poz. 1154) przy

wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-14 lat (szkoła podstawowa).

7. **Szkoła Podstawowa** - posiłek składać się będzie z:

- a) zupy przygotowanej z dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, z „wkładem mięsny”, chleb bez ograniczeń, 1 raz w tygodniu lub drugiego dania: (w tygodniu: 1 raz danie jarskie / danie mączne, **3 razy dania mięsne, w tym 1 raz danie rybne; zawsze porcja warzyw przetworzonych lub surówki**); drugie danie oprócz dania rybnego, mogą stanowić: **pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsny/owocowym,**
- b) kompotu owocowego lub wody z cytryną.

Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze oraz ryż.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram (w tym min. 100 g gotowej porcji mięsa) i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
- napój: gramatura nie mniej niż 200 ml.

8. **Szkoła** - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały supę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko–herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne.

9. Wykonawca zobowiązany jest, w ramach umowy, do zapewnienia posiłków alternatywnych dla dzieci i uczniów wymaganych diet eliminacyjnych.

Załącznik nr 1 do umowy

EWIDENCJA DOSTARCZONYCH POSIŁKÓW – wzór

za okres od r. do

dla placówki

Lp.	Data dostarczenia posiłku	Godzina dostarczenia posiłku	Ilość posiłków	Podpis dostarczającego posiłki	Podpis dyrektora placówki lub osoby upoważnionej	Uwagi (*)
Razem:		 szt.			

Łączna ilość wydanych posiłków x cena jednostkowa brutto jednego posiłku = Łączna należność za miesiąc

.....

(*) Należy uwzględnić uwagi dotyczące przede wszystkim:

- I. dostawy posiłków o niewłaściwej temperaturze /letnie, zimne posiłki/
- II. dostawy posiłków niezgodnej z jadłospisem.

Załącznik nr 2 do umowy

Jadłospis zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia

dzień tygodnia	data	Menu (gramatura kaloryczność)
Poniedziałek		
Wtorek		
Środa		
Czwartek		
Piątek		
Poniedziałek		
Wtorek		
Środa		
Czwartek		
Piątek		