

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA :

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowaniu, i dostarczeniu (dowóz) posiłków na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej Specjalnej w Warczu, Warcz 6, 83 – 041 Mierzeszyn.
2. Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 1 marca 2023 r. do 22 grudnia 2023 r. : 11 325 sztuk. Informacyjnie zamawiający przedstawia, że w okresie od września do grudnia 2022 r. średniomiesięczna liczba planowanych posiłków wynosiła 1143.
3. Przewidywana maksymalna liczba dni żywieniowych: 151 dni robocze.
4. Podana wyżej liczba dni jest liczbą maksymalną i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego posiłków w toku realizacji umowy w sprawie zamówienia publicznego.
5. Liczba posiłków może ulegać zmianie w okresach miesięcznych, a średnia liczba posiłków określona jest na 75 dziennie
6. Odbiorcą usługi jest Szkoła Podstawowa Specjalna w Warczu.
7. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla Szkoły Podstawowej Specjalnej w Warczu:

Oddział Przedszkolny:

- a) jedno danie gorące + podwieczorek,
- b) 3 x II danie - obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym),
- c) 1 x ryba (filet – nie mielony)
- d) 1 x danie mączne (pierogi, kopytka, placki lub naleśniki)
- e) do dań mięsnych oraz ryby dodatek - świeże surówki lub warzywa

Gramatura posiłków:

- a) porcja mięsa – nie mniej niż 80g
- b) porcja ziemniaków – nie mniej niż 120g
- c) danie mączne – nie mniej niż 250g
- d) surówka lub porcja warzyw – nie mniej niż 80g

Szkoła Podstawowa:

- a) jedno danie gorące
- b) 3 x II danie - obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym),
- c) 1 x ryba (filet – nie mielony)
- d) 1 x danie mączne (pierogi, kopytka, placki lub naleśniki)
- e) do dań mięsnych oraz ryby dodatek - świeże surówki lub warzywa

Gramatura posiłków:

- a) porcja mięsa – nie mniej niż 100 g
 - b) porcja ziemniaków – nie mniej niż 200 g
 - c) danie mączne – nie mniej niż 300 g
 - d) surówka lub porcja warzyw – nie mniej niż 100 g
8. W przypadku dzieci o szczególnych zaleceniach żywieniowych jadłospis ustalany jest indywidualnie.
 9. Posiłek obiadowy dostarczany jest w pojemniku jednorazowym termoizolacyjnym dla każdego ucznia.
 10. O liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9:00.
 11. Wykonawca powinien dostarczyć posiłek codziennie o godz.12.10.
 12. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego, godzin dostarczania posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem.
 13. W dniach kiedy dzieci będą przebywały na wycieczce Wykonawca zobowiązany jest przygotować tzw. „suchy prowiant” oraz sok lub wodę niegazowaną.
 14. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.
 15. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie jadłospisu w ramach ceny posiłku.
 16. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne.
 17. Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego na 5 dni przed okresem jego obowiązywania.
 18. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
 19. Wykonawca odpowiedzialny jest za codzienny odbiór zużytych pojemników w ramach ceny posiłku.
 - 17 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w aktualnym rozporządzeniu Ministra Zdrowia w *sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach lub w akcie zastępującym to rozporządzenie.*
 18. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - PIB, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.

19. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów regulowane odpowiednimi przepisami.
20. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w *ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia*.
21. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
22. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
23. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
24. Przygotowane posiłki będą odbierane przez pracowników Zamawiającego w pomieszczeniach wskazanych przez Zamawiającego.
25. Rozdawanie posiłków należy do Zamawiającego.