

Opis przedmiotu zamówienia

1. Łączna przewidywana dzienna liczba obiadów - 180.
2. Łączna przewidywana liczba dni żywieniowych – 175.
3. Łączna przewidywana liczba obiadów w okresie trwania umowy – 31 500.
4. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu na potrzeby stołówki szkolnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Ogrodnickach gorącego posiłku - obiadu dwudaniowego z kompotem tj. zupa + pieczywo, drugie danie, kompot.
5. Zamawiający zastrzega, iż podana liczba posiłków oraz dni żywieniowych są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
6. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w zależności od frekwencji uczniów zgłaszając zapotrzebowanie najpóźniej do godz. 8⁴⁵ danego dnia.
7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
8. **W przypadku zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego na posiłki bezmleczne, wegetariańskie, lakto-wegetariańskie, Wykonawca przygotowuje i dostarczy tego typu posiłki.**
9. Wykonawca dostarczał będzie w każdy czwartek poprzedzający kolejny okres dożywiania dwutygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz ich kaloryczności - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
10. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez Zamawiającego. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
11. **Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.** Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną

z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U z 2016 r. poz. 1154 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2015 r. 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), być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (Dz.U. z 2018 poz. 1541). 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 w wieku od 3 do 15 lat.

12. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

- zupa + pieczywo: gramatura zupy nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal; pieczywo mieszane 50 g;
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron itp. - nie więcej niż 130 g, mięso/ryba nie mniej niż 120 g, surówka nie mniej niż 130 g;
- kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml;
- danie jarskie gramatura nie mniej niż 350 g.
- deser: minimum raz w tygodniu, naprzemiennie owoc, jogurt owocowy, sok, mus owocowy, przecier owocowo-warzywny, ciasteczka zbożowe.

13. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- posiłki powinny być urozmaicone, rodzaj potraw nie może się powtarzać częściej niż raz na dwa tygodnie;
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (cielęcina, indyk, kurczak, wieprzowina, wołowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, raz w tygodniu daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga), dopuszcza się raz w tygodniu danie jarskie - nie mniej niż 350 g (naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: ruskie, z serem, z owocami, z wyłączeniem musów owocowych, babka ziemniaczana, kopytka);
- 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-mięsny;

- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

14. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
16. 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.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
18. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach 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.
19. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia pojemników na odpady pokonsumpcyjne, ich odbioru i zagospodarowania na własny koszt.
20. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do stołówki szkolnej, załadunek i rozładunek dostaw, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
21. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

22. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy, raz w miesiącu na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.