Załącznik 1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy:

**„**Świadczenie usług cateringu do stołówki Szkoły Podstawowej nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej w Skierniewicach’’

Zamówienie obejmuje przygotowanie 1 posiłku dziennie: obiadu dwudaniowego, dla dzieci szkolnych w wieku 7 – 15 lat. Łączna liczba dzieci to 300, przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie.

**I. ORIENTACYJNA LICZBA OSÓB KORZYSTAJĄCYCH Z POSIŁKÓW I RODZAJ POSIŁKÓW.**

1.1. Dla dzieci szkoły podstawowej należy przygotować następujące wariant:

- jeden posiłek obejmuje obiad dwudaniowy,

1.2. Szacunkowa liczba dzieci:

- w wieku szkolnym - **300**

1.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości uczniów korzystających z posiłków w trakcie realizacji zamówienia. Liczba dzieci i ilość posiłków podane w załączniku nr 1 i załączniku nr 4 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.

1.4. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci w danym dniu w szkole. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego (szkoły). O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie do godziny 9.30 w dniu dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

1.5**. Posiłki dostarczane będą codziennie we wszystkie dni nauki szkolnej**

**na godzinę 11:00 oraz 12:00;**

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.

W wyjątkowych sytuacjach dostawa obiadu odbywać się będzie dodatkowo o godzinie 13:00.

1.6. Posiłki będą przygotowane i dowożone:

- do szkoły podstawowej w terminie **od 16.09.2024r. do 24.06.2025r.** z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji oraz dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.

Podanie terminu realizacji zamówienia poprzez odniesienie do daty, jest uzasadnione czasem trwania roku szkolnego, w którym ma być świadczona usługa.

1.7. Zamawiający jest uprawniony do konsultowania składu posiłków i godzin dostaw z Wykonawcą.

1.8. Posiłek musi obejmować; obiad (zupa, drugie danie) i kompot.

**II. WYMOGI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA POSIŁKÓW ORAZ ICH DOSTAWA.**

2.1. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać tygodniowy jadłospis (wzór formularza „Jadłospis” stanowi Załącznik nr 12 do SWZ). Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.

Jadłospis powinien zawierać informację o alergenach znajdujących się w potrawach, gramaturę oraz szczegółowy opis dań z czego są sporządzone .

Jadłospis powinien zawierać także raport kaloryczności.

Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie jadłospisu dla diety bezglutenowej i bezmlecznej.

2.2. Jadłospis:

Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę i przesyłany na adres e-mail: sekretariat@zsi9.pl, z początkiem danego tygodnia na kolejny tydzień w celu akceptacji przez upoważnionego przez Dyrektora szkoły pracownika, który będzie e-mailowo informował o zaakceptowaniu bądź zakwestionowaniu proponowanego jadłospisu. Następnie zaakceptowany jadłospis powinien być wywieszony w placówce. Jadłospis należy wykonać w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów, gramaturę, alergeny będące w składzie posiłków, dni w jakich dany produkt będzie wydawany.

Dzienny jadłospis obejmuje:

**obiad:** pożywna zupa (np.: z mięsem, ziemniakami, makaronem, warzywami, kluseczkami, ryżem, kaszą); drugie danie – mięsne ( np. drób, wieprzowina, wołowina), ryby (np. miruna, morszczuk, dorsz). Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż, makaron; surówki warzywne; kompot.

Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę na wywarze mięsnym. Zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów. Nie dopuszcza się stosowania zup z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane).

Pod pojęciem drugiego dania należy rozumieć posiłek mięsny lub rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Drugie dania mogą stanowić także pierogi, gołąbki, kopytka, makarony z warzywami, sosami, farszami, krokiety lub naleśniki (np. z twarogiem, serkiem, dżemem), itp.

**Woda niegazowana dostępna dla dzieci przez cały okres obowiązywania umowy.**

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorem Szkoły Podstawowej nr 9 im. Marii Grzegorzewskiej w Skierniewicach.

**Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.**

2.3. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe (minimum):

 1) obiad:

 a) dla dzieci w szkole podstawowej (7-15 lat):

 - drugie danie – mięso 100g, mięso z sosem 150g, dodatek skrobiowy 200g (np. ziemniaki, kasza, ryż, makarony), surówka 150g, warzywa gotowane 150g.

 -pierogi, naleśniki, kopytka, gołąbki, krokiety, pulpety w sosie, spaghetti, kluski śląskie z sosem, potrawki z kurczaka – 200g

 - kompot – 250ml

2.4. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach w sposób oddzielny, umożliwiający ich rozróżnianie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).

2.5. Standardy żywienia.

1) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi, wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego o charakterze prozdrowotnym. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w szczególności zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności oraz Instytut Matki i Dziecka. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 7 – 15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast FOOD lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożycia (aktualne terminy ważności), z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

3) 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.

4) Dyrektor szkoły zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia, Zamawiający kosztami badań oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

5) Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodnie z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 74 oC ,drugiego dania 63  oC, płynów 74 oC, kotlet 74 oC a maksymalna temperatura produktów zimnych 4 oC (surówki) gotowych do spożycia po ich dostarczeniu. Termosy oraz pojemniki transportowe winy być utrzymywane w należytej czystości, natomiast mycie oraz dezynfekcja wykonywana w pomieszczeniach Wykonawcy.

6) Posiłki maja być dostarczane w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.

7) Zgodnie z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 2 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).

8) Wykonawca zobowiązany jest do wnoszenia przygotowanych posiłków w specjalistycznych termosach i pojemnikach do pomieszczeń wskazanych przez Dyrektora szkoły znajdujących się na terenie szkoły: stołówka szkolna, a bezpośrednio wydawaniem posiłku będzie zajmować się personel szkół.

9) Posiłki wydawane będą na naczyniach Zamawiającego przez pracowników szkoły.

10) Próbki posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki.

2.6. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje:

- zakup surowców i produktów niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy w punktach zapewniających ich wysoką jakość, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym,

- koszt transportu posiłków do placówki,

- rozładunek termosów i pojemników z posiłkami do placówki,

- załadunek pustych termosów.

Dostawa do placówki przeprowadzana będzie pięć razy w tygodniu.

2.7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

2.8. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia pojemników na odpady, odbiór tego samego dnia i ich utylizację.

2.9. Sposób dostawy:

1) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. **Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzjami właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.**

2) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

3) Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego serwowanych posiłków i tabelę kaloryczności serwowanych posiłków.

4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków w wymogami Zamawiającego w zakresie po względem wagowym i podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw. W przypadku, gdy posiłki nie będą spełniać wymogów określonym w niniejszej specyfikacji, Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym.

**III. ZASADY PŁATNOŚCI ZA POSIŁKI**

3.1. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

3.2. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektorowi szkoły placówki oświatowej lub osobie upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.

3.3. Okresem rozliczeniowym jest okres jednego miesiąca.