

*Załącznik nr 6 do SWZ  
Załącznik nr 1 do umowy*

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usługi cateringowej dla dzieci i młodzieży uczęszczających do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Połchowie”.

#### WARUNKI OGÓLNE

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa dostarczania posiłków w formie cateringu dla Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Połchowie.
2. Dla Przedszkola zamawiany jest catering całodzienny – śniadanie, obiad i podwieczorek, natomiast dla dzieci szkolnych - obiad.
3. Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych, pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki. Transport posiłków musi odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty, potwierdzające dostosowanie pojazdu. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzenia.
4. Posiłki będą rozdzielane na miejscu przez osobę zatrudnioną przez Wykonawcę.
5. Posiłki będą rozdzielane do naczyń ceramicznych. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć ceramikę oraz sztucce wielokrotnego użytku.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w godzinach ustalonych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Śniadanie o godz. 8.00-8.15, obiad i podwieczorek 11.00-11.15.
7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. **Wykonawca sporządzając jadłospis zobowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem, wypełniając obowiązujące przepisy prawa. W przypadku uchybień w tym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia nałożonej na Zamawiającego kary, za nienależyte wypełnienie obowiązku zapewnienia odpowiedniego jadłospisu. Zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia.**
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 – 6 lat oraz dla dzieci szkolnych w wieku 7 – 15 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z odpowiednimi rozporządzeniami 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 oraz tabelami kalorycznymi dostosowanymi do wieku dzieci.
9. Posiłki powinny dostarczyć – ok.70% energii całodzienną racji pokarmowej
  - 1) śniadanie powinno dostarczyć ok.25% energii całodzienną
  - 2) obiad powinien dostarczyć ok.30% energii całodzienną

- 3) podwieczorek powinien dostarczyć ok.15% energii całodiennej
- 4) zalecana ilość kalorii w żywieniu całodziennym ok.1400 kcal.
- 5) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym 1000-1100 kcal.

Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu estetyki i urozmaicenia posiłków w związku z sezonowością i świętami.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu; w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką; 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 przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno - mięsnym.

10. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
11. Posiłki muszą być dostarczone w dni powszednie (od poniedziałku do piątku): w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
  - zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C) - II danie – tem. 65°C (+/-3°C).
13. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego. Posiłki muszą być urozmaicone oraz wysokiej jakości, zarówno do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
14. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie wydawanie posiłków oraz sprzątanie, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości.
15. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków wyłącznie w dni, w które odbywają się zajęcia tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia. Wykonawca zostanie o konkretnych datach poinformowany telefonicznie lub mailowo.
16. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu i uczniów w szkole. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.
17. Osoba wyznaczona przez Dyrektora będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie obiadów dla dzieci uczęszczających do szkoły telefonicznie w dniu dostawy do godziny ..... (W związku z tym, że czas na zgłoszenie liczby obiadów dla dzieci uczęszczających do szkoły jest jednym z kryteriów oceny ofert Zamawiający wpisze odpowiednią godzinę w związku

- z oświadczeniem Wykonawcy złożonym na formularzu oferty, będzie to godzina 8:30, 9:00 lub 9:30)
18. Osoba wyznaczona przez Dyrektora będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków dla dzieci uczęszczających do przedszkola. W przypadku nieobecności dzieci w przedszkolu, Zamawiający dokonują uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcę do godziny 17.00 dnia poprzedzającego, w przypadku obiadu i podwieczorka do godz. 8.00 danego dnia. W oparciu o uzyskane od Zamawiającego informacje Wykonawca będzie dokonywał korekty ilości posiłków na dany dzień i będzie dostarczać określoną liczbę posiłków.
  19. Zamawiający dokonuje rozliczeń finansowych z Wykonawcą na podstawie listy codziennie potwierdzanej podpisem przez pracownika firmy. Opłaty odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i jednostkowych cen brutto posiłku dla jednego dziecka, uwzględniające korektę skutecznie zgłoszonych przez Zamawiającego dni nieobecności dziecka.
  20. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
  21. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.
  22. Miejsce dostawy – Zespół Szkolno- Przedszkolny w Połchowie.
  23. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.
  24. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.
  25. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno- epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.
  26. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności odbywa się zgodnie z Ustawą z dnia 11 marca 2010 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie obierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 r. nr 80, poz. 545 z późn. zm.).