Załącznik A

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków (obiadu) dla średnio 220 osób w wieku 6-15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 3 im. Tadeusza Zawadzkiego ,,ZOSKI’’ w Piasecznie w terminie do 20.06.2019.

Wymagania szczególne:

1. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w :

 a) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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;

 b) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Europu NR 1333/2008 z

 dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;

 c) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

 d) Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i

 Żywienia.
2. Posiłki będą dostarczane własnym transportem na własne ryzyko w

 specjalistycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej

 temperatury oraz jakości przewożonych potraw, na które Wykonawca posiada

 odpowiednie certyfikaty.

3. Wykonawca zapewni jednorazowe naczynia, sztućce do obiadu oraz serwetki w

 ilości jednej do każdego gorącego posiłku .

4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki wyłącznie w dni, w których

 odbywają się zajęcia w szkole tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni

 świątecznych , okresu ferii zimowych i przerw świątecznych oraz dni o których

 Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku

 szkolnego 2018/2019 w godzinach ustalonych pomiędzy Wykonawcą i

 Zamawiającym (stały przedział czasowy)..

 W przypadkach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego

 godzin dostawy z jednodniowym wyprzedzeniem.

5. Zamawiający zakłada średnio 99 dni, jednak nie więcej niż 110 dni żywieniowych

 oraz szacunkową ilość dzieci – 220.

6. Planowana ilość wydawanych posiłków (pełen obiad lub sama zupa) w okresie

 realizacji zamówienia (przedmiot zamówienia objęty jest prawem opcji ) - ilość

 racji żywieniowych tj. 99 dni x 220 dzieci, przy czym do szkoły będzie

 uczęszczać w roku szkolny 2018/2019 ok. 600 dzieci, a określone ilości posiłków

 są szacunkowe i służą do obliczenia wartości progowej umowy.

7. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów

 dane dnia według zamówień uczniów ,a o liczbie posiłków będzie informował

 Wykonawcę do godz. 8.00 w dniu wydawania posiłków. Wykonawca nie może

 rościć sobie praw o wykonanie maksymalnej ilości wskazanych w punkcie

 powyżej.

8. Próbki posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie.

 Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich

 przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z

 oznaczeniem daty, godziny, oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby

 odpowiedzialnej za pobieranie próbki.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w zakresie przestrzegania przez

 Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości przewożonych

 potraw.

10. Wykonawca będzie wytwarzał posiłki i dostarczał posiłki zachowując wymogi

 sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz

 będzie ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności

 dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego w zakresie pod względem

 wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw:

 a) zupy – temperatura 75 oC(+/- 3 oC);

 b) II danie - temperatura 65 oC (+/- 3 oC).

12. Wykonawca ponosi koszty rozładunku i załadunku wszystkich dostaw posiłków

 oraz usunięcia z terenu szkoły naczyń jednorazowych i wszelkich odpadów

 pokonsumpcyjnych na własny koszt zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012r.

 o odpadach .

13. Wykonawca dostarcza pojemniki do zużytych naczyń jednorazowego użytku oraz

 odpadów żywnościowych.

14. Wydawanie posiłków, sprzątanie oraz ponoszenie kosztów środków czystości i

 higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku leży po stronie

 Zamawiającego.

15. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach
 termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami

 i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

16. Wykonawca będzie gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku

 zakłócenia procesu technologicznego ( z przyczyn niezależnych, brak prądu, brak

 wody) wytwarzania posiłków , czyli musi podać alternatywną propozycję

 dostarczenia posiłku.

17. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzona przez

 Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

18. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni ( 2 tygodnie) i

 dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego

 obowiązywania, a wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą

 brane pod uwagę przez Wykonawcę.

19. Dzienny jadłospis obejmuje : obiad składający się z zupy, drugiego dania,

 napoju (kompot, herbata lub sok) przy czym Zamawiający zastrzega sobie

 możliwość wyboru posiłków w konfiguracji:

 a) obiad składający się z zupy, drugiego dania, napoju (kompot, herbata lub

 sok);

 b) zupa.

20. Zamawiający wymaga dostosowania wielkości porcji wg grup wiekowych w

 układzie:

 a) dzieci uczęszczające do klas 0,1,2,3;

 b) dzieci uczęszczające do klas 4,5,6;

 c) dzieci uczęszczające do klas 7,8,3 gim.

21. Obiad:

 a) zupa z wkładką mięsną lub na maśle extra : gramatura nie mniej niż 300 ml i

 kaloryczność nie mniej niż 250 kcal;

 b) kompot/herbata lub sok : gramatura nie mniej niż 200 ml;

 c) drugie danie( nie mniej niż 450 gram):

 • zamiennie ziemniaki, ryż, kasza, makaron – w zależności od produktu

 min. 80-150gram;

 • porcja mięsa, sztuka mięsa, pierś z kurczaka, pierś z indyka, porcja ryby,

 kotlet schabowy – min. 100 gram;

 • potrawy typu potrawka, gulasz, spaghetti - min. 150 gram;

 • surówka warzywna, warzywa gotowane - min. 100 gram;

 • dania typu gołąbki, pierogi, krokiety , kluski – porcje min. 200 gram.

22. Jadłospis powinien spełniać następujące wymagania:

 a) jadłospis powinien być urozmaicony, a potrawy nie mogą powtórzyć się w

 okresie 1 dekady( 10 dni);

 b) w tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 4 razy obiad z drugim

 daniem mięsnym (w tym raz danie rybne) wraz z surówką i napojem;

 c) każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka

 zwierzęcego(mięso wieprzowe, mięso wołowe, drób, ryby i nabiał)

 uzupełnione o produkty zawierające białko roślinne (jarzyny, surówki,

 sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż i makarony;

 d) potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej

 jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością

 substancji dodatkowych;

 e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone i

 okazjonalnie smażone;

 f) do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczy roślinnych, dużej

 ilości warzyw i owoców w tym roślin strączkowych;

 g) zaleca się umiarkowane stosowanie soli oraz cukru;

 h) zupy powinny być wykonane na wywarze warzywno – mięsnym lub

 wywarze warzywnym;

 i) posiłki muszą być przygotowane bez użycia ulepszaczy, dań gotowych w

 torebkach oraz posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów;

 j) wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być

 dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób w zależności od

 wieku, płci, aktywności fizycznej. Żywienie w szkole powinno dostarczać

 30% - 35% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z

 aktualnymi normami żywienia;

 k) nie należy powtarzać w jednym posiłku podobnych produktów (np. krupnik

 + kasza w drugim daniu ) i łączyć dań o zbliżonej konsystencji, smaku i

 kolorze;

23. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o

 najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i

 bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normami jakościowymi (GMP,

 GHP).

24 .Reklamacje będą załatwiane w terminie 2 godzin

25. Płatność od rodziców pobiera Zamawiający , a Wykonawca zobowiązuje się do

 wystawiania comiesięcznych faktur VAT z terminem płatności – 14 dni. Faktura

 jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia

 liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym

 miesiącu.