

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego obejmujących przygotowanie i dostarczanie posiłków w termosach lub innych opakowaniach/pojemnikach spełniających wymogi higieniczno-sanitarne, dla wychowanków internatu i uczniów Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Kilińskiego w Zelowie.

2. Usługa cateringowa obejmować będzie:

Przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków wraz z napojami dla młodzieży w wieku 15-19 lat – 90% stanowią chłopcy:

2.1. Przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków wraz z napojami dla około od:0 do 25 wychowanków internatu - **nabywcą tej usługi będzie Zamawiający,**

- I śniadanie i II śniadanie od wtorku do piątku
- obiad dwudaniowy z deserem w postaci owocu sezonowego lub soku od poniedziałku do piątku, jednorazowych dla każdego ucznia oddzielnie,
- kolacja od poniedziałku do czwartku.

2.2. Przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych z deserem w postaci owocu sezonowego lub soku dla uczniów ZSP od poniedziałku do piątku, – **nabywcą tej usługi będą uczniowie Szkoły.** Zamawiający planuje, że ilość uczniów chcących korzystać z obiadów może kształtować się od 0 do 20 osób.

3. Termin realizacji usługi – od 02.01.2023 roku do 24 czerwca 2023 roku.

4. Posiłki dostarczane będą do stołówki szkolnej, mieszczącej się na parterze budynku internatu ZSP w Zelowie przy ul. Kilińskiego 5, na podstawie zamówienia składanego w formie elektronicznej (e-mail) lub sms poprzedniego dnia do godziny 14⁰⁰.

5. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

- a) 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 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), muszą 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 2017 poz. 149)
- b) dostarczane przez Wykonawcę posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia oraz dostosowane do grupy wiekowej żywionych, z uwzględnieniem norm na energię dla poszczególnych grup ze względu na płeć i wiek.
 - c) Dostarczane posiłki muszą być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, przygotowane zgodnie z zasadami żywienia dzieci i młodzieży, smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Urozmaicenie posiłków musi dotyczyć: doboru posiłków, barwy, smaku i zapachu, konsystencji, sposobu przyrządzania potraw.
 - d) Wykonawca będzie dostarczał posiłki w termosach, pojemnikach lub opakowaniach jednorazowych posiadających odpowiednie certyfikaty i atesty.
 - e) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną dla danej grupy wiekowej, należy także brać pod uwagę wartość odżywczą przygotowanych posiłków.
 - f) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
 - g) Zestaw dzienny przypadający na jednego wychowanka internatu to: śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy z deserem w postaci owocu sezonowego lub kompotu i kolacja.
6. Dla uczniów (szkoła) w ciągu tygodnia : obiad dwudaniowy z deserem w postaci owocu sezonowego lub kompotu.
 7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę cyklicznie na okres najbliższych 10 dni i dostarczany Zamawiającemu drogą elektroniczną do wcześniejszego wglądu, co najmniej 5 dni roboczych przed danym cyklem.
 8. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 14⁰⁰ poprzedniego dnia drogą elektroniczną (e-mail), telefoniczną lub sms.
 9. Wykonawca gwarantuje, że przygotowanie posiłków będzie przeprowadzane zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2006r. Nr 171, poz. 1225) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.
 10. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie do stołówki szkolnej na własny koszt, w specjalistycznych termosach lub innych opakowaniach/pojemnikach,

gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości i higieny przewożonych potraw.

11. Posiłki należy dostarczać w pojemnikach zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić około 75 °C, drugiego dania około 65°C, płynów około 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. sałatki 15°C).
12. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z zapisami uczniów na obiady, podpisaniem umowy i rozliczaniem się na podstawie wystawionych faktur na rodzica lub opiekuna ucznia, a w przypadków uczniów pełnoletnich na nich samych.
13. Wydawanie posiłków leży po stronie Wykonawcy.
14. Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
15. Wymagane jest dostarczenie posiłków do stołówki szkolnej w ustalonych godzinach:

Lp.	Nazwa posiłku	Godzina przywozu *
1.	śniadanie i II śniadanie	6 ³⁰
2.	obiad dwudaniowy (szkoła)	12 ²⁰
3.	obiad dwudaniowy (wychowankowie internatu)	12 ²⁰
5.	kolacja	18 ⁰⁰

*Podane godziny przywozu posiłków dotyczą dni od wtorku do czwartku. W **poniedziałki** zgodnie z harmonogramem zostaną dostarczone wszystkie posiłki z **wyjątkiem śniadania i drugiego śniadania**. W **piątki** zgodnie z harmonogramem zostaną dostarczone wszystkie posiłki z **wyjątkiem kolacji**.

18. Zamawiający dopuszcza przesunięcie godzin dostarczania posiłków w zależności od organizacji pracy Szkoły, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony z odpowiednim wyprzedzeniem.
19. W sytuacjach szczególnych np. zorganizowane wyjazdy młodzieży szkolnej Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inną formę przygotowania posiłków np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
20. **Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do ustawienia na stołówce szkolnej pojemników na zużyte opakowania i ich systematycznego odbierania, a także zabrania resztek pokonsumpcyjnych i opakowań po wydanych posiłkach najpóźniej tego samego dnia, w którym posiłki były dostarczane.**
21. Wykonawca musi dysponować pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywienia, spełniający wymagane normy sanitarne.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli realizacji usługi, w tym w szczególności w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym oraz odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.

23. Termin realizacji usługi: usługa świadczona będzie od dnia podpisania umowy z Wykonawcą. Planowany termin rozpoczęcia realizacji usługi – od dnia 02.01.2023r. do dnia 24.06.2023r., przy założeniu świadczenia usługi cateringu w dniach od poniedziałku do piątku z wykluczeniem przerw wynikających z organizacji roku szkolnego (przerwy świąteczne, ferie zimowe, dodatkowe dni wolne od zajęć, itp.)
24. Oferty należy składać do dnia 21 grudnia 2022r. do godziny 9⁰⁰
25. Otwarcie ofert nastąpi 21 grudnia 2022r. o godzinie 9³⁰

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Grażyna Kozłowska