

Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla uczniów - mieszkańców internatu Zespołu Szkół im.por.J.Sarny w Gorzycach”

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla uczniów - mieszkańców internatu Zespołu Szkół im.por.J.Sarny w Gorzycach.

1. Catering obejmuje całodzienne wyżywienie dla wychowanków internatu Zespołu Szkół w Gorzycach. W realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawcę obowiązuje „System HACCP” regulowany: Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) oraz rozporządzenia 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 (Dz. U. 2016 poz. 1154) a także przepisami Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności.
2. Posiłki muszą być urozmaicone, odpowiadające normom zarówno pod względem ilości, jak i jakości oraz wartości odżywczych, bogate w witaminy, dużą ilość warzyw i owoców. Wykonawca musi gwarantować przygotowanie różnego rodzaju diet zgodnie z zaleceniem lekarza. Posiłki powinny spełniać Zasady Racjonalnego Żywienia
3. Posiłki muszą spełniać zalecane normy żywności i żywienia dla młodzieży w przedziale wiekowym od 14 do 20 lat.
4. Zestaw dzienny przypadający na 1 osobę to co najmniej cztery posiłki każdego dnia:

- I śniadanie

- II śniadanie

- obiad (I danie, II danie i co najmniej kompot)

- kolacja

Dopuszcza się jednoczesne wydanie I i II śniadania

5. Łączna wartość energetyczna posiłku o którym mowa w punkcie 1 nie może być niższa niż 3200 kcal.
6. Wykonawca dostarczy gotowe posiłki na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości i higieny przewożonych potraw do dwóch wyznaczonych pomieszczeń w siedzibie internatu mieszczącego się pod adresem: ul. 11 Listopada 12 w Gorzycach zgodnie z następującym harmonogramem:

Dni robocze (poniedziałek – piątek)

Śniadanie (I i II) – 6:30 – 7:00

Obiad – 15:00 – 15:30

Kolacja – 18:30 – 19:00

Sobota, niedziela lub święta

Śniadanie (I i II) – 7:30 – 8:00

Obiad – 14:30 – 15:00

7. Zamawiający dopuszcza inne godziny wydawania posiłków w sytuacjach szczególnych.
8. Wykonawca przedkłada Zamawiającemu projekt jadłospisu dekadowy z zaznaczeniem rodzajowo - wagowych wartości porcji na kolejny okres dekady, jadłospis jest przedstawiany do wglądu na trzy dni przed końcem trwającej dekady, jednak w przypadku, gdy Zamawiający zgłosi uwagi w jadłospisie, Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do tych uwag i naniesienia właściwych zmian.
9. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla wychowanków specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi).
10. Wykonawca będzie wydawał posiłki w swoich naczyniach i zadba o ich czystość we własnym zakresie. Dopuszcza się stosowanie naczyń jednorazowych.
11. W celu zapewnienia właściwej higieny i jakości wydawanych i przechowywanych posiłków Wykonawca w ramach realizowanego zamówienia wstawi do pomieszczeń jadalnych internatu na swój koszt zamykanych pojemników na resztki, dwie zmywarki do mycia naczyń i sztućców (nie dotyczy w przypadku stosowania naczyń jednorazowych), dwie lodówki do przechowywania posiłków, komplet sztućców (nóż, widelec, łyżka, mała łyżeczka) oraz komplet naczyń (talerz głęboki, talerz płaski, mały talerzyk) lub na każdy posiłek sztućce i naczynia jednorazowe jednorazowe dla każdego z wychowanków. Wstawione urządzenia, naczynia i sztućce pozostają własnością Wykonawcy i podlegają zwrotowi po zakończeniu świadczenia usługi. Wykonawca ponosi całkowite koszty związane z użytkowaniem wstawionych urządzeń.
12. Wykonawca na bieżąco wymieni uszkodzone w wyniku eksploatacji sprzęty, talerze i sztućce na swój koszt. Będzie dostarczał także w ramach usługi środki chemiczne służące do mycia naczyń w zmywarkach.
13. Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz. U. poz. 1603 oraz z 2019 r. poz. 318) **wynosi 300**.
14. Łączna szacunkowa liczba wychowanków spożywających posiłek każdego dnia **wynosi 125**.
15. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji wychowanków.
16. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 20:00 dnia poprzedniego. O liczbie posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany telefonicznie.
17. Zamawiający zastrzega możliwość ograniczenia ilości dostarczanych posiłków, czasowego wstrzymania ich dostawy lub wcześniejszego zakończenia realizowanej usługi w związku ze zmianą ilości wychowanków w internacie, ich wyjazdami do domu realizowanymi zgodnie z kalendarzem organizacji roku szkolnego oraz rezygnacją czasową lub stałą z pobytu w internacie a także w związku z zawieszeniem zajęć spowodowanym działaniem siły wyższej takim jak np.: klęski żywiołowe lub stany epidemiologiczne.
18. W związku ze wzrostem ilości wychowanków Zamawiający zastrzega także możliwość wzrostu ilości zamawianych posiłków.
19. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
20. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków
21. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
22. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków według ustalonego z Zamawiającym wzoru i przekładać ją do podpisu kierownikowi internatu lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości dostarczonych posiłków.
23. W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował kierownik internatu lub osoba upoważniona.

24. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
25. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
26. Wykonawca zobowiązany jest do zabrania resztek pokonsumpcyjnych.
27. Rozliczenie usługi będzie rozliczane w trybie miesięcznym. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu fakturę sporządzoną na podstawie Ewidencji dostarczonych posiłków w terminie nie dłuższym niż do piątego dnia miesiące następnego z datą płatności nie krótszą niż 10 dni. Ewidencja dostarczonych posiłków stanowi konieczny załącznik do faktury. Z faktury powinno wynikać w sposób jednoznaczny, celem określenia prawidłowości rozliczenia, za ile wydanych posiłków w ciągu miesiąca wystawiono fakturę.

W-ce D Y R E K T O R
Zespołu Szkół w Gorzycach

mgr inż. Jarosław Augustynowicz

