



Załącznik nr 3 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie gotowych dwudaniowych obiadów (bez napojów), w okresie od 02.01.2023 do 23.06.2023 dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rydzynie, przy czym termin rozpoczęcia może ulec zmianie, tj. z uwagi na trwające postępowanie o udzielenie zamówienia i związaną z tym konieczność zachowania terminów ustawowych, możliwe jest późniejsze rozpoczęcie realizacji zadania, nie później jednak niż od dnia 15.01.2023 r.

2. Szkoła Podstawowa w Rydzynie posiada stołówkę szkolną, do której należy dostarczyć obiady. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do stołówki w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Szkoła posiada własne naczynia (talerze, sztućce).

3. Szkoła przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Szkoła - nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

4. Wykonawca w formularzu oferty powinien wskazać cenę netto i brutto 1 obiadu oraz cenę całkowitą (za 200 obiadów x 105 dni).

Cena 1 szt. obiadu powinna zawierać:

- a) cenę kosztów produktów niezbędnych do przygotowania 1 obiadu, tzw. „wsad do kotła” oraz
- b) cenę pozostałych kosztów 1 obiadu (m.in. koszt przygotowania i dostawy posiłków, odbiór pozostałości po niezjedzonych obiadach itp.)

5. Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Szkole jadłospis na dany tydzień w czwartek poprzedzający jego rozpoczęcie z podaniem gramatury posiłku. Jadłospis zatwierdza Szkoła.

6. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostarczania Szkole posiłków w następujących terminach i ilości:

a) przewidywana liczba dni, w których będą dostarczane obiady to 105. Jednocześnie Szkoła zastrzega sobie, że liczba ta może ulec zmianie.

b) Szkoła planuje, że dziennie należy dostarczyć około 200 obiadów. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Szkołę na dzień (200 sztuk), Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów, Szkoła zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.30 danego dnia.

O zaistnieniu konieczności zwiększenia lub zmniejszenia obiadów w sytuacjach zaplanowanych wcześniej (np. wycieczka szkolna, dodatkowy dzień wolny) o co najmniej 50 szt. danego dnia, Zamawiający będzie informował Wykonawcę z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem.

c) dostawa obiadów będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 12.00 do Szkoły Podstawowej w Rydzynie. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. Wykonawca dostarczać będzie obiady do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej w Rydzynie za pośrednictwem właściwego transportu do przewozu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami sanitarno-epidemiologicznymi oraz opakowaniach w taki sposób, aby zagwarantować nienaruszalność.

8. Osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem) muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.

9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

10. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 16 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

11. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml, w skład której wchodzi wywar mięsno-kostny i odpowiednie warzywa oraz raz w miesiącu – zupa owocowa z surowych lub mrożonych owoców,

- drugie danie: w tygodniu 3 obiady z mięsem (porcja mięsa nie mniejsza niż 120 g), a w pozostałe dni naprzemiennie: ryba (porcja ryby nie mniejsza niż 120 g), dania mięsno-warzywne, na bazie twarogu, jaj. Nie częściej niż dwa razy w miesiącu podawane będą dania makaronowe, a raz na miesiąc naleśniki lub racuchy. W zamian za ziemniaki można stosować ryż lub kaszę. Do obiadów mięsnych, rybnych, na bazie jaj podawane będą surówki lub warzywa (porcja surówki lub warzyw nie mniejsza niż 150 g).

Obiady muszą być przygotowane z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrozonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru każdego dnia odpadów żywieniowych, niejadalnych produktów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Zapisy dotyczące kontroli reguluje § 5 wzoru umowy stanowiącej **Załącznik nr 6** do SWZ.