**Załącznik nr 1 - opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu tj. przygotowanie i dostawa gorącego posiłku - dwudaniowego obiadu do Zespołu Szkół im. Br. Alojzego Kosiby, w każdy dzień roboczy z wyłączeniem ferii zimowych i letnich, przerw świątecznych i innych dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.
2. W zakres przedmiotu zamówienia, dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie przygotowanie i dostarczenie posiłków dla 40 dzieci w wieku szkolnym na podstawie wcześniejszego zamówienia ze strony Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień telefonicznie do godz. 9.30 przez wyznaczonego pracownika szkoły.
4. Zamawiający zastrzega, że ilość planowanych posiłków może ulec zmianie (zwiększenie lub zmniejszenie), czego Zamawiający nie mógł przewidzieć np. działanie siły wyższej, nieprzewidzianej jak ogłoszenie pandemii (Covid – 19), absencji uczniów, zmian organizacyjnych itp. W związku z czym Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości przedmiotu zamówienia, a Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykonania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji zamówienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) Przygotowywania posiłków zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.);

2) Stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154);

1. Dostarczone posiłki (obiady) będą składać się z dwóch dań tj.
2. porcji zupy na wywarze warzywno-mięsnym lub warzywnym spełniającej

następujące minimalne warunki:

a) pojemność 400 ml,

b) temperatura - w granicach 65- 70 stopni Celsjusza;

 2) drugiego dania spełniającego następujące minimalne warunki:

a) waga 400g, w tym: co najmniej trzy razy w tygodniu: 200g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100g. mięso (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pieczeń wieprzowa, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, kotlet schabowy) lub ryba, 100g. surówka lub gotowane warzywa, w pozostałe dni danie bezmięsne np. naleśniki, pierogi, racuchy, kluski na parze itp. W przypadku dań jarskich surówkę/gotowane warzywa zastępuje się świeżym owocem,

b) temperatura - w granicach 65- 70 stopni Celsjusza;

 3) kompotu z owoców 200 ml.

 7. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone,

 okazjonalnie smażone.

 8. W skład każdego posiłku muszą wchodzić owoce lub warzywa. Ziemniaki nie

 mogą być traktowane jako porcja warzyw.

 9. Posiłek powinien pokryć ok. 30 – 35 % dziennego zapotrzebowania

 energetycznego uczniów, zatem wartość kaloryczna posiłku nie może być

 niższa niż 900 kcal.

10. Posiłki powinny być urozmaicone, przygotowywane w każdym dniu

 bezpośrednio przed dostarczeniem do Zamawiającego. Do przygotowywania

 posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, zawsze świeżych,

 posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających

 zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza

 się sporządzanie posiłku z półproduktów.

 11. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć posiłki do Zespołu

 Szkół im. Br. Alojzego Kosiby.

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.
2. Posiłki przygotowywane przez Wykonawcę powinny być zapakowane do jednorazowych pojemników zawierających jednorazowe sztućce, spełniających normy dla opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz transportowane w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw.
3. Posiłki Wykonawca dostarcza do Zespołu Szkół im. Brata A. Kosiby zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego na dany dzień najpóźniej do godz. 12.20.
4. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów

pokonsumpcyjnych.

1. Wykonawca zobowiązany jest do przesyłania jadłospisu na kolejny tydzień na adres mail szkoły: zss@zskosiby.wieliczka.pl do czwartku tygodnia

poprzedzającego tydzień objęty przesłanym jadłospisem. W jadłospisie należy

uwzględnić informacje o alergenach i składzie potraw uwzględnionych w jadłospisie.

1. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie winien być wykonany zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. nr 80, poz. 545).
2. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane
z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom.