

Załącznik Nr 1 do umowy Nr/2022 z dnia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Miejsce dostawy: Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Popowie z siedzibą w Łowiczu przy ul. Poznańskiej 4, 99-400 Łowicz.
2. Godziny dostawy posiłków:
 - a) w oddziałach przedszkolnych:
 - śniadanie najpóźniej do godz.: 8:20
 - obiad najpóźniej do godz.: 10:50
 - podwieczorek najpóźniej do godz.: 13:20
 - b) w szkole podstawowej: obiad najpóźniej do godz.: 10:50

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłków może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
3. Forma wyżywienia w oddziałach przedszkolnych:
 - a) **śniadanie** typu: parówka, bułka weka, kanapka z wędliną, kanapka z serem białym, jajko, twarożek, kanapka z serem żółtym, kanapka z dżemem, płatki na mleku, jajecznicza, itp. wraz z napojem (mleko, kakao, herbata, itp.),
 - b) **obiad dwudaniowy**, w tym:
 - **zupa**: np.: jarzynowa, rosół, pomidorowa, ogórkowa, itp.,
 - **drugie danie**: filet, ziemniaki, pierogi z serem, filety rybne, naleśniki, kopytka, surówka z kapusty, marchwi, jabłek, z białej kapusty itp. oraz kompot/sok,
(minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny)
 - c) **podwieczorek**: jogurt, serek, budyń, kisiel, rogalik lub bułka słodka, owoc wraz z ciasteczkami, itp. oraz herbata/sok
4. Forma wyżywienia w szkole podstawowej: **obiad**:
 - **zupa: poniedziałek, środa i piątek**,
 - **drugie danie: wtorek i czwartek** w tym:
 - **zupa**: np. jarzynowa, rosół, pomidorowa, ogórkowa, itp.,
 - **drugie danie**: filet, ziemniaki, pierogi z serem, filety rybne, naleśniki, kopytka, surówka z kapusty, marchwi, jabłek, z białej kapusty itp.

Co najmniej raz na dwa tygodnie zamiast dania z mięsem winien być dostarczony filec rybny.

5. Wykonawca zobowiązuje się wprowadzić owoce do śniadań niezależnie od ustalonego jadłospisu w tygodniu¹.
6. Posiłki powinny dostarczać:
- śniadanie ok. 30 - 35% energii całodiennej
 - obiad ok. 35 - 40% energii całodiennej
 - podwieczorek ok. 25 - 30% energii całodiennej
7. Temperatura posiłków winna wynosić: zupa min. 75°C, drugie danie min. 63°C.
8. Wskazany w pkt 3 i pkt 4 skład posiłków stanowi minimalny otwarty katalog proponowanych dań i może zostać poszerzony o dodatkowe pozycje w uzgodnieniu pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.
9. Szczegółowe zestawienie ogólnej liczby zestawów żywienia przedstawia się następująco:

a) w oddziałach przedszkolnych:

w okresie 02.11.2022 r. – 31.06.2023 r. (rok szkolny)

Lp.	Wyszczególnienie	Liczba dzieci	Liczba dni	Ogółem liczba zestawów żywienia
		Oddziały przedszkolne w Szkole Podstawowej		
1	Śniadanie	88	168	14 784
2	Obiad (zupa + drugie danie)	88	168	14 784
3	Podwieczorek	88	168	14 784

w okresie 01.07.2023 r. – 31.08.2023 r. (okres wakacyjny)

Lp.	Wyszczególnienie	Liczba dzieci	Liczba dni	Ogółem liczba zestawów żywienia
		Oddziały przedszkolne w Szkole Podstawowej		
1	Śniadanie	25	29	725
2	Obiad (zupa + drugie danie)	25	29	725
3	Podwieczorek	25	29	725

b) w szkole podstawowej:

w okresie 02.11.2022 r. – 31.06.2023 r. (rok szkolny)

Lp.	Wyszczególnienie	Liczba dzieci*	Liczba dni w okresie 02.11.2022 – 30.06.2023	Ogółem liczba zestawów żywienia
		Szkoła Podstawowa w Popowie		
1	Obiad - zupa	50	84	4 200
2	Obiad – drugie danie	50	55	2 750

10. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w oddziale przedszkolnym i szkole. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie na bieżąco do godziny 17:00 dnia poprzedzającego, Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

¹ Zgodnie z deklaracją w ofercie

11. Dostawa posiłków będzie się odbywać od dnia obowiązywania umowy od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych (dot. szkoły podstawowej), dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od pracy (dotyczy to również ewentualnych obostrzeń wynikających z sytuacji epidemicznej) – o czym Wykonawca zostanie poinformowany.
12. Zamawiający informuje, że wskazana powyżej liczba posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość dziennych zestawów może ulec zmniejszeniu i wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w oddziale przedszkolnym i szkole. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków, przy czym zastrzega się, że minimalna wartość zamówienia, jaka podlegać będzie realizacji wynosi 50 %.
13. **W przypadku zawieszenia działalności oddziału przedszkolnego i/lub szkoły podstawowej spowodowanego nawrotem pandemii COVID-19 bądź innego pochodnego wirusa, Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z zamawiania posiłków, do czasu ponownego wznowienia działalności placówki,** przy czym określenie minimalnej wartości zamówienia w takim wypadku (okoliczność siły wyższej, niezależna od stron) nie jest możliwe.
14. Wykonawcy nie przysługuje prawo roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych dostaw. Wykonawca nie może odmówić realizacji dostaw ze względu na zmniejszenie zamówienia. Dzienna liczba posiłków zależna będzie od frekwencji dzieci.
15. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki:
 - zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz. U. 2020, poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzeniem 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 obowiązuje we wszystkich placówkach oświaty (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
 - w obiekcie, dla którego posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
16. Posiłki powinny być przygotowywane i dostarczone w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi z uwzględnieniem norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży.
17. Posiłki winny być lekkostrawne, wykonane z naturalnych produktów bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, krokiety itp.) z gwarancją świeżości

- artykułów i produktów i przygotowane w dniu dostawy. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz typu instant.
18. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
 19. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres jednego miesiąca i po akceptacji przez Zamawiającego dostarczany przez Wykonawcę z tygodniowym wyprzedzeniem. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.
 20. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 5 dni.
 21. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności), na własny koszt (zgodnie z wymogami HACCP i Dobrych Praktyk).
 22. Wykonawca wystawiać będzie faktury zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków.
 23. W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. suchy prowiant. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie lub telefonicznie z 5 dniowym wyprzedzeniem.
 24. Dostarczanie posiłków odbędzie się w naczyniach jednorazowych ze sztukami jednorazowymi. Naczynia oraz sztuczki muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.
 25. Odbioru posiłków będzie dokonywał Dyrektor Szkoły bądź upoważnieni przez niego pracownicy. Odbiór zużytych naczyń i sztuków jednorazowych oraz resztek niezjedzonych posiłków zapewnia Wykonawca.
 26. Wykonawca ma obowiązek pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobierania próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym oraz dokonywania oceny jadłospisów pod kątem zgodności z zasadami racjonalnego żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. W przypadku stwierdzenia, że posiłki nie spełniają parametrów określonych w obowiązujących przepisach, normach, zaleceniach oraz w specyfikacji warunków zamówienia, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest podać adres miejsca, w którym przygotowywane będą posiłki oraz przedstawić dokumenty wydane przez odpowiedniego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzające spełnienie wymagań do prowadzenia w/w działalności, w tym transportu posiłków.

27. Wykonawca ponosi koszty załadunku, transportu i rozładunku posiłków. Przygotowanie i dostarczenie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną do sporządzania posiłków.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: