**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA DZIECI
UCZĘSZCZAJĄCYCH DO
Szkoły Podstawowej nr 12 przy Zespole Szkolno – Przedszkolnym nr 2
W GLIWICACH
 W OKRESIE OD DNIA 02.01.2024 r. DO DNIA 30.06.2024 r.**

Realizacja usług cateringowych w ramach zadania polega na zapewnieniu kompleksowego świadczenia obejmującego: przygotowanie i dostarczenie posiłków oraz kompleksową
i kompletną obsługę.

1. **Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności**

Przygotowanie posiłków dla dzieci:

1. Na dzienną liczbę posiłków dla dziecka składa się śniadanie i podwieczorek w ilości ok 60 oraz obiad w ilości ok. 150
2. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dzieciom napojów (typu: herbata, woda mineralna, kompoty, soki naturalne) do każdego posiłku
3. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Szkole Podstawowej
nr 12 i w Przedszkolu Miejskim nr 17 (grupy 0 w budynku szkoły) przy ZSP2 w Gliwicach. O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany przed rodziców/opiekunów do godziny 9:00 w dniu wykonanie usługi. Zatem liczba śniadań, obiadów i podwieczorków może różnić się między sobą.
4. Posiłki powinny być dostarczane w dwóch turach, w godzinach uzgodnionych
z Zamawiającym. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
5. Z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.
6. 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).
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 28.08.2015r., poz. 1256).
8. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
9. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
10. Wykonawca winien zapewnić aby przygotowane posiłki i wydawane posiłki były urozmaicone [zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 50 % zaplanowanych potraw], wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej
i odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
11. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności
i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) zgodnie
z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. (Dz. U.
z 28.08.2015r., poz. 1256).
12. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie
z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
13. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie
z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych
lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
14. Porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Wykonawcy.
15. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.

Dostarczanie zamówionych posiłków:

1. Zamówione posiłki winny być dowiezione w terminach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności
i żywienia.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków [decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego]
3. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
4. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność
za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie
z ustawą o odpadach (Dz. U. z 2007 r. Nr 39, poz. 251 z późn. zm.).
5. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami
i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
6. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie
przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działanie jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną
i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi [tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych
i porządkowych].
7. **Sposób realizacji usług cateringowych**
8. Żywienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w okresie od
2 stycznia 2023 r. do 30 czerwca 2023 r. z wyłączeniem dni ustawowo wolnych [świąteczne].
9. Wykonawca będzie otrzymywał od Zamawiającego pisemną informację o liczbie dzieci uprawnionych do świadczenia posiłkowego gwarantowanego przez Zamawiającego w ramach pomocy OPS. Informacja ta będzie każdorazowo aktualizowana, z chwilą objęcia tą formą pomocy nowych dzieci.
10. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego dekadowego jadłospisu ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu/Dyrektorowi Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 2 w Gliwicach propozycję nowego jadłospisu.
11. W przypadku wystąpienia awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na własny koszt.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
13. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.
14. Wykonawca zapewni raz w tygodniu, w cenie zamówienia jeden dodatkowy gorący posiłek do testowania przez przedstawiciela Zamawiającego.
15. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy
z Dyrektorem Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 2 w Gliwicach.
16. **Sposób rozliczenia finansowego**
17. W cenie jednostkowej posiłku [śniadania, obiadu, podwieczorku, wody mineralnej] Wykonawca winien ująć wszystkie przewidywane koszty związane z realizacją zamówienia, w tym podatek VAT, naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz wszystkie inne koszty wynikające z zamówienia:
18. produkty służące przygotowaniu poszczególnych pozycji
19. obsługa
20. transport
21. inne koszty bez których realizacja zamówienia nie byłaby możliwa
22. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Rodzicami oraz opiekunami prawnymi dziecka uczęszczającego do Zespołu odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej – w okresach miesięcznych.