

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest najem kuchni i stołówki szkolnej oraz przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków dla uczniów Zespołu Szkół nr 2 w Lesznie.

1. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 29 czerwca 2010 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
2. 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:** 3 obiady z mięsem (porcja nie mniejsza niż 120g), a w pozostałe dni naprzemiennie: ryba (porcja nie mniejsza niż 120g), dania mięso-warzywne, na bazie twarogu, jaj. Nie częściej niż dwa razy w miesiącu podawane będą dania makaronowe, 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 nie mniejsza niż 150g.). Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku 14-19 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być z surowców tzn.: z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo, w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków z proszku (typu puree). Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
3. 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. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru każdego dnia odpadów żywieniowych, niejadalnych produktów zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia w okresach dwumiesięcznych Dyrektorowi szkoły zestawienia poniesionych kosztów produktów niezbędnych do przygotowania posiłków-obiadów.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
5. Zamawiający posiada kuchnię i stołówkę szkolną. Obowiązkiem Wykonawcy jest wyposażyć ją w niezbędny sprzęt właściwy do realizacji zamówienia
6. Wykonawca ustali:
 - opłaty za posiłek wydawany uczniowi szkoły zgodnie z art. 67a ust. 4 ustawy z dnia 7 września 1992 r. o systemie oświaty, gdzie określono jej „maksymalną” wysokość. Nie może być ona

wyższa niż koszty tzw. „wsadu do kotła”, czyli koszty zakupu produktów użytych do przygotowania posiłku,

- koszty dopłaty za przygotowani i dostarczenie obiadu dla ucznia.

Cena brutto powinna zawierać:

- cenę brutto kosztów produktów niezbędnych do przygotowania 1 obiadu – tzw. cenę „wsadu do kotła”,
- cenę brutto kosztów dodatkowych 1 obiadu.

- Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Zamawiającemu jadłospis na cały miesiąc w czwartek poprzedzający jego rozpoczęcie z podaniem gramatury posiłku. Jadłospis zatwierdza Zamawiający.
- Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i wydawania Zamawiającemu posiłków w następujących terminach i ilości.
Zamawiający planuje, że dziennie należy przygotować około 150 obiadów. W przypadku, gdy łącznie obiadów będzie mniej niż planowane na dzień ok. 150 sztuk przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości przygotowywanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Ewentualne zmiany ilości przygotowywanych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie uczeń u Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia. Przygotowywanie obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 03.09.2018 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Godzina wydawania obiadów to: 12:15 do 12:30, 13:15 do 13:30, 14:15 do 14:20, 15:05 do 15:15. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wydawanie obiadów odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
- Posiłki Wykonawca wydawać będzie na stołówkę szkolną Zespołu Szkół nr 2 w Lesznie przy ul. Prusa 33 przez pięć dni w tygodniu (poniedziałek-piątek). Wykonawca wydawać będzie posiłki-obiady na stołówkę szkolną Zespołu Szkół nr 2 w Lesznie każdego dnia najpóźniej do godziny 15:15.
- Wykonawca po upływie każdego miesiąca dostarczy Zamawiającemu fakturę, którą Zamawiający zobowiązuje się uregulować w terminie zgodnym z zawartą umową. Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wymagany termin wykonania zamówienia: 48 miesięcy od daty podpisania umowy