**Załącznik nr 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

W nawiązaniu do ogłoszenia o zamówieniu dotyczącego postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na wykonanie usług pn. **„Usługa cateringu – przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Bożkowie”**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie posiłków dla 77 wychowanków internatu (Podane przez Zamawiającego szacowane ilości posiłków są wartościami orientacyjnymi i mogą ulec zmianie w zależności od frekwencji dzieci ± 20%) zgodnie z warunkami i według zapotrzebowania na całodobowe żywienie uczniów szkół średnich opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia oraz Rozporządzeniem 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).
2. Transport posiłków do siedziby Zamawiającego za pomocą środka lokomocji przystosowanego do transportu żywności.
3. Zabezpieczenie posiłków podczas transportu.
4. Zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych i wydawania posiłków w stołówce szkolnej.
5. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno-epidemiologicznego.
6. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
7. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych oraz pomieszczenia do wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do:
9. szczelnego odrębnego zapakowania posiłków,
10. pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. Z 2023 r., poz. 1448) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy,
11. zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania,
12. **w przypadku stwierdzenia przez personel, niezgodnej ze złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut na własny koszt.** Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.
13. Odbiór i zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych własnym środkiem transportu.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków.
15. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów i określeniem gramatury potraw, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość kaloryczną, zawartość składników odżywczych, soli mineralnych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia, z uwzględnieniem wprowadzonych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy.
16. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio:
17. 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie,
18. 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad,
19. 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację.
20. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania comiesięcznego wykazu potraw stosowanych do tworzenia jadłospisów na podstawie wskazań uprawnionego dietetyka wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości, wykazaniem występujących alergenów.
21. Dostarczanie tygodniowych jadłospisów odbywać się będzie w pierwszym dni tygodnia łącznie z dostawą posiłków lub wcześniej.
22. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy zachowaniu równocześnie zaleceń dietetyka.
23. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania dla uczniów posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia, właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, sezonowości przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie żywienia młodzieży.
24. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w szkole. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości. Wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi.
25. **Dostarczane posiłki muszą:**
26. **zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję.**
27. **zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych)**
28. **być bezpieczne – nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.**
29. Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przekładania w/w informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego.
30. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L.2004 r. 139.l) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. Z 2023r., poz 1448) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
31. Dostarczanie posiłków trzy razy dziennie do stołówki szkolnej Zamawiającego i wydawanie ich w wyznaczonym czasie według następującego harmonogramu:
32. śniadanie godz. 7:00 – 7:45
33. obiad godz. 13:00 - 13:30
34. kolacja godz. 18:00- 18:30
35. Dostawy posiłków do stołówki szkolnej Zamawiającego muszą odbywać się w przewidzianych porach dostawy wskazanych powyżej chyba, że strony uzgodnią inaczej.
36. Posiłki produkowane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2023 r., poz 1448) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).
37. Temperatura dostarczonych posiłków powinna wynosić:
38. dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0 -4° C,
39. dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco: zupy 75° C,
40. temperatura pozostałych posiłków serwowanych na gorąco powinna wynosić nie mniej niż 65° C.
41. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków.
42. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych u Zamawiającego.
43. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do Zamawiającego.
44. **Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na śniadanie, obiad, kolację oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków.**
45. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.
46. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedkłada wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków.
47. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.
48. Wykonawca oświadcza Zamawiającemu w formie pisemnej, że **osoby mające kontakt z produkcją, dostawą i wydawaniem posiłków na rzecz Zamawiającego posiadają właściwe kwalifikacje, wiedzę i aktualne badania lekarskie, z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków - kuchnia ogólna, transport**.
49. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiającego prowadzenie dezynfekcji termicznej.
50. Wykonawca wskazuje przed podpisaniem umowy o świadczenie usług osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.
51. **Doprowiantowanie** - korekta liczby, rodzaju zamawianych posiłków odbywać się będzie w formie telefonicznej, e-mail, fax.
52. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport i wydawanie posiłków. Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na teren szkoły.
53. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane.
54. **WYMAGANIA SANITARNE**

Wykonawca odpowiedzialny jest za:

1. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
2. Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, PIP.
3. Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
4. Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
5. Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych, zmywanie naczyń
6. Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
7. Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy.
8. Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
9. Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną, raz na kwartał. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.
10. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.