**Załącznik nr 9 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Dożywianie dzieci i młodzieży szkolnej w szkołach na terenie Gminy Rościszewo**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci zupy dla uczniów w okresie od dnia podpisania umowy do 20.12.2024r
2. Wykonawca będzie dostarczał w dniach nauki szkolnej odpowiednio:
   1. **Zadanie 1: 90 zup**, w tym do:
      * Szkoły Podstawowej w Łukomiu 35 porcji zupy
      * Szkoły Podstawowej w Rościszewie 55 porcji zupy
   2. **Zadanie 2: 33 zupy**, w tym do:
      * Szkoły Podstawowej w Łukomiu 14 porcji zupy
      * Szkoły Podstawowej w Rościszewie 19 porcji zupy
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości zup w zależności od faktycznego zapotrzebowania. Wykonawca do ostatniego dnia każdego miesiąca otrzyma zapotrzebowanie na kolejny miesiąc z zastrzeżeniem możliwości zmiany liczby zup w zależności od sytuacji w danej placówce.
4. Posiłki będą dostarczane na bieżąco według zapotrzebowania.
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom zgodnie z zapotrzebowaniem.
6. Dostawa posiłków będzie odbywać się od dnia podpisania umowy do 20.12.2024 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, dni ustawowo wolnych i innych dni uzgodnionych z dyrektorami szkół w godzinach wskazanych przez dyrektorów.
7. Wykonawca będzie dostarczał z trzydniowym wyprzedzeniem jadłospis (obejmujący okres co najmniej jednego tygodnia) do akceptacji dyrektorom szkół. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości zup zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia zup o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie   
   z normami i z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno- higienicznych w trakcie przygotowania i dostawy.
9. Posiłki powinny bazować na sezonowych artykułach spożywczych, być mało przetwarzane, bez substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Przy planowaniu zup należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną. Zupy nie mogą być przygotowywane z półproduktów typu instant. Wykonawca winien zapewnić aby przygotowane zupy były urozmaicone (nie mogą się powtarzać w okresie co najmniej jednego tygodnia).
10. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm   
    i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia dzieci.
11. Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione, a oczywiste   
    i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych.
12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłek w innej formie, o czym ma obowiązek poinformować dyrektorów szkół.
13. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych   
    w razie konieczności.
14. Cena jednostkowa posiłku powinna uwzględnić wszystkie koszty związane   
    z przygotowaniem posiłku w tym cenę tzw ”wsadu do kotła” oraz cenę obsługi zadania (przygotowanie, transport itp.)
15. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
16. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy zupy będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłek wolny od wad.
17. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
18. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia w/w przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów, przygotowanie posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymogami higieniczno-sanitarnymi i porządkowymi.
19. Jadłospis układany i dostarczany będzie przez Wykonawcę i akceptowany przez dyrektorów szkół (zupy mają być zróżnicowane w okresie co najmniej jednego tygodnia). Jadłospis powinien dodatkowo zawierać niezbędne informacje dotyczące: alergenów, zastosowanych naturalnych dodatków ,, zielonych”: typu koperek, pietruszka itp., informacje o produkcie wykorzystanym do zabarwienia zupy np. jogurt, śmietana itp. Następnie jadłospis bieżący będzie opublikowany w szkołach na tablicy informacyjnej. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu na kolejny tydzień z 3 dniowym wyprzedzeniem. Harmonogram oraz miejsce dostarczania posiłków Wykonawca ustali z dyrektorami szkół. Ponadto dyrektorzy szkół wytypują osoby do obsługi (wydawania zup).
20. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
21. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci , zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją.
22. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną i pojemność posiłku (zupy).
23. Warunek jakościowy zupy to: 350 ml., kaloryczność około 150 kcal., temperatura – w granicach 75 stopni Celsjusza.
24. Zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno – mięsnym.
25. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek zup każdego dnia przez okres 72 godz. w ilości 150 ml. z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
27. Transport posiłków musi odbywać się w specjalnych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków, środkami transportu , przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca jest zobowiązany do przewozu zupy w własnych termosach, zadba o ich czystość, w tym mycie. Po stronie Wykonawcy będzie również wniesienie termosów z zupami do miejsca wydawania posiłków tj. na I piętro w szkołach oraz codzienne odbieranie resztek i naczyń z dnia poprzedniego.
28. Wykonawca wraz z posiłkami dostarczy: chochlę do nalewania zupy oraz odpowiednią ilość naczyń jednorazowego użytku. Naczynia winny być zapakowane w odpowiednio do tego przygotowanym, koniecznie zamykanym pojemniku np. plastikowym.
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym i bez konsekwencji na skutek negatywnych opinii dyrektorów szkół, co do jakości sporządzonych i dostarczonych zup.
30. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej w okresach miesięcznych.
31. Wykonawcy zobowiązuje się również do wniesienie termosów z zupami do miejsca wydawania posiłków tj. na I piętro w szkołach oraz codzienne odbieranie resztek i naczyń z dnia poprzedniego.