OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są: **Usługi restauracyjne dla potrzeb dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 8 z im. J. Piłsudskiego we Wrocławiu.**

1. Godziny wydawania posiłków: 12:30-14:20
   Uwaga: dopuszcza się zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
2. **Zasady wydawania posiłków: posiłki winny być wydawane w jednorazowych, zamkniętych opakowaniach. Wykonawca zapewnia sztućce i serwetki do każdego zestawu obiadowego.**
3. **Miejsce realizacji zamówienia: Siedziba Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki w jednorazowych pojemnikach bezpośrednio do miejsc wydawania posiłków wskazanych przez Zamawiającego. Po zakończonym posiłku, Wykonawca zobowiązany jest do zebrania wszystkich pojemników oraz sztućców i ich wywiezienia z terenu placówki. Koszt usunięcia pojemników ponosi Wykonawca.**
4. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym . Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków.
13. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia co najmniej jednej osoby do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego.
15. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
16. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualneterminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie z koncentratów spożywczych). Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
    Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
17. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.

18. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:

- przygotowywać posiłki zgodnie opisem przedmiotu zamówienia,
- posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień; produkty winny być przechowywane w stosownych dla nich warunkach oraz być opatrzone datą minimalnej trwałości, nie krótszą niż dzień serwowania posiłku
- wydawać posiłki dla dzieci szkolnych w jednorazowych opakowaniach,
- zbierać pojemniki i wywozić je z ternu placówki.

20. Zamawiający ustala następujące standardy jakościowe odnoszące się do istotnych przedmiotów zamówienia:

a) posiłki muszą być przygotowywane w dniu wydawania posiłków.

b) posiłki muszą być bezwzględnie zgodne z jadłospisami. Każde odstępstwo od jadłospisu, bez uzyskania wcześniejszej akceptacji Zamawiającego, będzie traktowane jako niezgodność z umową, a w konsekwencji jako nienależyte wykonanie umowy.

c) Zamawiający wymaga, aby posiłki spełniały poniższe wymagania:

- porcja zupy 250 g (uczniowie klas 0-3) i 300 g (uczniowie klas 4-6)
- ziemniaki, kasze, makrony, ryż stanowiące dodatek skrobiowy do obiadów 150 g,
- naleśniki -3szt(150 g)-uczniowie klas 0-3 i 4 szt (200 g) uczniowie klas 4-6,
- pierogi leniwe -8 szt (160 g),
- pierogi pozostałe (ruskie, z owocami, mięsem)- 6 szt(240g)
- sałatki i surówki -120 g,
- owoc- sztuka w całości -100 g/1szt (owoce takiej jak pomarańcze, kiwi, arbuz porcjowane ze względu na łatwość spożycia)

-napoje-200 ml

Jadłospisy zakładają dostosowanie do pór roku.

-Jadłospisy na **lato** obowiązują od 01 czerwca do 30 września
-Jadłospisy na **jesień** obowiązują od 01 października do 15 grudnia
-Jadłospisy na **zimę** obowiązują od 16 grudnia do 31 marca
-Jadłospisy na **wiosnę** obowiązują od 01 kwietnia do 31 maja

d) **Zalecenie szczegółowe, co do jakości użytych surowców**

Zalecenie szczegółowe, co do jakości użytych surowców.

Uwaga: wymaga się by wszystkie surowce używane do przygotowywania posiłków były najwyższej jakości handlowej, o gwarantowanej jakości, możliwej do potwierdzenia stosownymi certyfikatami.