*Załącznik nr 1*

**Specyfikacja zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w zakresie przygotowania   
   i dostarczania wyżywienia w formie obiadu dwudaniowego ( zupa+ II danie z napojem) do Szkoły Podstawowej nr 3 w Goleniowie ul. Jodłowa 33 w okresie od 01.09.2021 r. do dnia 31.08.2022 r.

2.Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom dofinansowane przez OPS w Goleniowie.

3. Przyjmowanie opłat za wydawane posiłki uczniom nie objętym dofinansowaniem OPS i pracowników szkoły Wykonawca weźmie na siebie.

4. Wydawanie posiłków odbywać się będzie od dnia 01.09.2021r. do dnia 31.08.2022r., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno- wychowawczych.

5. Wykonawca będzie dostarczał do sekretariatu szkoły tygodniowy jadłospis najpóźniej do środy poprzedniego tygodnia z podaniem składników wagowych ( gramatury) potraw do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( SDZ.U. z 2020r. poz. 284) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52c ust. 1 ustawy.

7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy posiłków gotowych, na bazie fast food lub potraw mrożonych .

8. Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:

a) w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał 5 x zupę i 5 x danie o minimalnej gramaturze

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Porcja mała | Porcja duża |
| Zupa | 300 ml | 300 ml |
| Pieczywo | 50 g | 50 g |
| Porcja produktu mięsnego lub rybnego | 80 g | 100 g |
| Ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski itp. | 150 g | 200 g |
| Surówka, warzywa gotowane itp. | 100 g | 150 g |
| Pierogi, naleśniki, krokiety itp. | 200 g | 300 g |
| Napój | 250 ml | 250 ml |

9. Posiłki muszą spełniać następujące wartości jakościowe:

a) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,

b) w tygodniu musi być co najmniej 3 razy drugie danie mięsne i 1 raz rybne,

c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców świeżych i wysokiej jakości , naturalnych, barwiących lub aromatyzujących,

d) potrawy powinny być przede wszystkim gotowane, pieczone lub duszone, smażone dopuszcza się nie częściej niż 1 raz w tygodniu,

e) do przygotowania posiłków zaleca się wykorzystanie tłuszczów roślinnych ( jak największe ograniczenie tłuszczu zwierzęcego), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców , w tym także warzyw strączkowych, nasion, różnego rodzaju kasz, umiarkowane ilości jaj oraz soli,

f) zupy muszą być przygotowywane na naturalnym wywarze warzywno- mięsnym,

g) ważna jest estetyka podawania posiłków,

h) napoje mogą być słodzone wyłącznie miodem pszczelim i ogólnodostępnie,

i) owoce surowe lub suszone muszą być podawane w każdym posiłku jeżeli nie w formie surówki to w formie świeżo wyciśniętego soku (250 ml) i ogólnodostępne dla każdego ucznia. W tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców.

10.Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno- epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

11. Wykonawca musi spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności i znajdować się pod nadzorem inspekcji sanitarnej.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowywanych i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty , godziny, zawartości próbki oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za jej pobranie.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jadłospisu czy gramatury posiłku.

14. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów za dezynsekcje i deratyzacje oraz utylizację odpadów gastronomicznych ( resztki posiłków) we własnym zakresie.

15. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, zakupem środków czystości ponosić będzie Zamawiający.

16. Wykonawca stworzy możliwość zakupu posiłków przez pracowników.

17. Cena posiłków nie może ulec zmianie w ciągu trwania umowy.

18. Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowywania posiłków na wynos.