Załącznik nr 3 do ogłoszenia o zamówieniu

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**„Wyżywienie w Powiatowym Zespole Placówek - Szkole Mistrzostwa Sportowego Szczyrk w Buczkowicach”**

OPIS ŚWIADCZENIA USŁUGI

WYTWARZANIA I WYDAWANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA

w Powiatowym Zespole Placówek - Szkole Mistrzostwa Sportowego Szczyrk

w Buczkowicach

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz wydawanie całodziennych posiłków dla uczniów.
2. Ilość uczniów korzystających z całodziennego wyżywienia - 58 osób ( stan IX/2019).
3. Ilość uczniów korzystających z dwóch posiłków (obiadu i deseru) - 28 osób (stan IX/2019).
4. Ilość uczniów każdego miesiąca ulega zmianie i jest to uzależniona od harmonogramu planowanych wyjazdów na zgrupowania i zawody, o czym informowany jest Wykonawca na bieżąco.
5. Wykonawca zamówienia zapewni ze swej strony personel do przygotowania   
   i wydawania posiłków na stołówce.
6. Posiłki, w ilości czterech na dobę, tj. śniadanie, obiad, deser i kolacja muszą być przygotowane na czas, aby były wydawane w niżej podanych godzinach:

śniadanie - o godzinie 7 30

obiad - o godzinie 13 15

deser - o godzinie 16 00

kolacja - o godzinie 18 30

1. Posiłki muszą być wytwarzane i wydawane zgodnie z obowiązującymi przepisami, dotyczy to: wytwarzania i wydawania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz konieczności wydawania posiłków odpowiadających właściwym walorom: smakowym, organoleptycznym, estetycznym oraz o właściwej temperaturze podczas ich wydawania. Posiłki powinny spełniać Zasady Racjonalnego Żywienia, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz być zgodne z zasadami HACCP oraz z zapisami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. 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.
2. Dzienna stawka żywieniowa składać się będzie z następujących składników:

a) wsadu do kotła, który nie może być mniejszy niż 16,50 PLN Brutto (liczony średnio dziennie w miesiącu)

b) kosztu obsługi, tj. przygotowania posiłków, uczestnictwa w wydawaniu posiłków, odbioru i postępowania z zagospodarowaniem odpadów pokonsumpcyjnych, mycia i dezynfekcji pojemników i opakowań.

1. Posiłki muszą być przygotowane w oparciu o sporządzane tygodniowe jadłospisy zatwierdzone i konsultowane przez osobę wskazaną w §4 umowy stanowiącej załącznik nr 3 do ogłoszenia o zamówieniu oraz trenera koordynatora. Przykładowe produkty składające się na jadłospis i przykładowy tygodniowy jadłospis ,zawiera załącznik nr 4 do ogłoszenia o zamówieniu . W przypadku konieczności przygotowania i wydania posiłków wg indywidualnych diet Zamawiający każdorazowo uzgodni taką konieczność z Wykonawcą.
2. Jadłospisy winny być modyfikowane z uwzględnieniem sezonowości artykułów rolno spożywczych, powinny zawierać odpowiednie proporcje podstawowych wartości odżywczych, zawierających; węglowodany, białko pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, tłuszcze roślinne i zwierzęce oraz składniki mineralne i witaminy.
3. Każdy posiłek musi mieć odpowiednią wartość kaloryczną i odżywczą (dzienna wartość kaloryczna posiłków musi zawierać się w przedziale 2 200 – 3 500 kcal).
4. Zamawiający wymaga, żeby w skład każdego posiłku wchodził ciepły napój w ilości 250 ml na osobę. Rodzaj napoju będzie uzgadniany z przedstawicielem Zamawiającego wskazanym §4 umowy stanowiącej załącznik nr 3 do ogłoszenia o zamówieniu.
5. Zamawiający wymaga dostarczenia chleba w ilości 150 g do każdego posiłku na osobę, o ile stanowi on podstawowy element tego posiłku.
6. W przypadku, gdy do śniadania lub kolacji wydawany będzie napój w postaci kawy, Zamawiający wymaga, aby wariantowo była do wyboru także herbata.
7. Codziennie do godziny 10.00 pracownik Sekretariatu będzie podawał do wiadomości Wykonawcy ilość potrzebnych posiłków na obiad oraz deser natomiast dyżurny wychowawca internatu będzie podawał do godziny 14.00 ilość potrzebnych posiłków na kolację oraz do godziny 19.00 ilość śniadań na następny dzień.
8. Tygodniowy jadłospis powinien uwzględniać miedzy innymi:

- zróżnicowanie napojów na bazie mleka ( kawa zbożowa, kakao)

- zupę mleczną,

- pieczywo mieszane,

- ryby

- produkty nabiałowe,

- przetwory owocowe niskosłodzone,

- warzywa i owoce z uwzględnieniem sezonowości,

- różnorodny asortyment wędlin oraz potraw mięsnych,

- podawanie masła świeżego lub produktów zastępujących masło ( w zależności od ustaleń zawartych w zatwierdzonym tygodniowym harmonogramie żywieniowym)

- przynajmniej 1 raz w tygodniu ciepłą kolację.

1. W przypadku wyjazdu grup Wykonawca jest zobowiązany przygotować prowiant dla młodzieży.
2. Odpady pokonsumpcyjne zagospodaruje Wykonawca we własnym zakresie.
3. Wykonawca będzie realizował usługę korzystając z urządzeń kuchni znajdującej się w Powiatowym Zespole Placówek- Szkole Mistrzostwa Sportowego Szczyrk.   
   Z Wykonawcą zostanie podpisana umowa najmu urządzeń kuchennych na kwotę 370,00 zł netto miesięcznie + należny podatek VAT, zgodnie z Uchwałą Nr 17/2016 Zarządu Powiatu w Bielsku-Białej z dnia 18.01.2016r.
4. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach w swojej siedzibie przez okres 72 godz. od upływu dostarczenia. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. sanitarnej, wynikającej ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą mandaty lub kary odpowiada Wykonawca.
5. Wykonawca będzie miał do dyspozycji urządzenia kuchenne wymienione w pkt. 26.
6. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania własnego drobnego sprzętu kuchennego do realizacji usługi.
7. Wykonawca będzie zobowiązany do regulowania należności z tytułu zużytej energii elektrycznej, gazu oraz ryczałt za wodę i ścieki zgodnie z postanowieniami umowy stanowiącej załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu.
8. Usługa będzie świadczona zgodnie z kalendarzem roku szkolnego.
9. Zamawiający nie dopuszcza możliwości realizacji usługi w formie cateringu.
10. **Wykaz urządzeń kuchennych do dyspozycji wykonawcy:**
11. Trzon kuchenny gazowy 4 palnikowy - 2szt
12. Taboret kuchenny gazowy - 2szt
13. Stół zaplecza gastronomicznego - 5szt
14. Obieraczka do ziemniaków - 1szt
15. Łapacz miazgi - 1szt
16. Naświetlacz jaj - 1szt
17. Zlewozmywak 2 komorowy - 3szt
18. Zlewozmywak 1 komorowy - 1szt
19. Waga (do 150kg) - 1szt
20. Krajalnica do wędlin - 1szt
21. Patelnia elektryczna - 1szt
22. Maszyna wieloczynnościowa - 1kpl

ł) Szafa chłodnicza S-500 - 1szt

m) Zamrażarka - 1szt

1. Kloc rzeźniczy - 1szt
2. Topór - 1szt
3. Piec konwencyjny parowy - 1szt