Załącznik nr 1 do SWZ

|  |
| --- |
| **Opis przedmiotu zamówienia** |

1. **Oznaczenia kodu CPV – Wspólnego Słownika Zamówień**

**Główny kod CPV – Wspólnego Słownika Zamówień (kod i opis):**

**55320000-9 usługi podawania posiłków**

**Dodatkowy kod CPV**

**55321000-6 usługi przygotowywania posiłków.**

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
2. Przedmiotem zamówienia jest **Świadczenie usług cateringowych w soboty, niedziele, święta oraz w okresie przerw świątecznych w zakresie przygotowania i dostarczenia pakietów żywnościowych (śniadań i obiadokolacji) do Bursy Szkolnej Nr 12 w Łodzi przy ulicy Podgórnej 9/11, dla dzieci uchodźców w okresie od dnia 01.03.2023r. do dnia 23.06.2023 roku.**
3. Średnia dzienna zamawianych pakietów żywnościowych (śniadanie + obiadokolacja) - 260 szt. Szacunkowa ilość zamawianych pakietów żywnościowych w okresie świadczenia usługi stanowi 10400 szt. (śniadanie + obiadokolacja). Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości pakietów żywnościowych w trakcie realizacji zamówienia, jeżeli wystąpią niemożliwe do przewidzenia w chwili wszczęcia postępowania okoliczności powodujące, że wykonanie określonej części zamówienia nie będzie możliwe z powodów niezależnych od Zamawiającego np.: zmniejszenie liczby dzieci przebywających na terenie bursy. Zamawiający ustala minimalną ilość pakietów żywnościowych w okresie świadczenia usługi na 3466 szt. liczone jako wyżywienie dzienne tj. śniadanie i obiadokolacja.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania tygodniowych jadłospisów i dostarczania ich na 2 dni przed realizacją zamówienia do akceptacji kierownika stołówki Bursy Szkolnej Nr 12 w Łodzi na adres email : [a.woch@bs12.elodz.edu.pl](mailto:a.woch@bs12.elodz.edu.pl)
5. Zmówienia na dostawę określonej ilości śniadań i obiadokolacji na daną sobotę, niedzielę i święta będzie wysyłane nie później niż na 3 dni przed jego realizacją na adres e- mail Wykonawcy …………..@..................
6. Wykonawca zobowiązany jest:

* do realizacji usługi według zasad Dobrej Praktyki Higienicznej /GHP/, Dobrej Praktyki Produkcyjnej /GMP/.
* przechowywania prób żywnościowych do ewentualnej kontroli
* do utrzymania płynności przygotowywana i dostarczania pakietów żywnościowych. W przypadku awarii uniemożliwiającej przygotowanie pakietów żywnościowych oraz ich dostarczenia, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia na własny koszt równoważnych pakietów żywnościowych od

innego wykonawcy i dostarczenia ich w ciągu 1,5 godziny do siedziby Zamawiającego, w odniesieniu do godzin dostaw określonych w pkt 7 lit. a i b

* Powiadomić niezwłocznie Zamawiającego o zmianie ustalonego terminu i godziny dostawy.

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną za realizację usług żywieniowych w stosunku do organów kontroli: Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, PIP, w zakresie jakości przygotowywanych posiłków oraz ich zgodności z normami sanitarnymi.
2. Posiłki będą przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z przepisami o bezpieczeństwie i normami HACCP a także powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
3. Posiłki powinny być dostarczane do siedziby zamawiającego przy ul. Podgórnej 9/11 w Łodzi, do portierni męskiego budynku mieszkalnego w dniach:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. L.p. | Nazwa miesiąca | Sobota | Niedziela | Święta | Przerwa świąteczna |
| 1. | Marzec | 4,11,18,25 | 5,12,19,26 | - | - |
| 2. | Kwiecień | 1,8,15,22,29 | 2,16,23,30 | 9,10 | 6,7,11 |
| 3. | Maj | 6,13,20,27 | 7,14,21,28 | 1,3 | 2 |
| 4. | Czerwiec | 3,10,17 | 4,11,18 | 8 |  |

1. Pakiety żywnościowe (śniadanie i obiadokolacja):
2. Śniadania powinny być dostarczane do siedziby zamawiającego na godzinę 10:00 w danym dniu. Śniadania muszą być odpowiednio zapakowane w pojemniki jednorazowe posiadające atest PZH. Przygotowywane śniadania musza być wysokiej jakości, urozmaicone sezonowo. Śniadanie powinno składać się: z pieczywa mieszanego ( bułka pszenna lub wieloziarnista -2szt na porcję ), masła 82% nie mniej niż 20g na porcję, dodatku nabiałowego (nie dopuszczalne są produkty seropodobne) nie mniej niż 100g na porcję i dodatku z białka zwierzęcego nie mniej niż 80g na porcję (minimum 75% zawartości mięsa)oraz dodatku z warzyw i owoców nie mniej niż 200g na porcje 100g/100g. Do każdego śniadania każdorazowo jogurt owocowy nie mniej niż 150 gramów na porcje oraz dodatek dżemu niskosłodzonego i miodu naturalnego w opakowaniu jednostkowym nie mniej niż 15g na porcje.
3. Obiadokolacje powinny być dostarczane do siedziby zamawiającego na godzinę 14:00 w danym dniu. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania obiadokolacji w termosach do tego przeznaczonych oraz zabezpieczenia naczyń jednorazowych (miseczki, sztućce) do porcjowania obiadów posiadających atest PZH. Przygotowywane obiadokolacje musza być wysokiej jakości, urozmaicone sezonowo. Obiadokolacje powinny składać się z : pieczywo mieszanego - bułka pszenna lub wieloziarnista - 2szt na porcję oraz potrawy jednogarnkowej typu: leczo, bigos, fasolka po bretońsku, gulasz mięsny, makaron z mięsem i warzywami, zupa z wkładką mięsną, risotto itp. (porcja białka zwierzęcego w daniu nie może być mniejsza niż 130g na porcję). Porcja gotowej potrawy nie może być mniejsza niż 400g. Do każdej obiadokolacji musi być podawany dodatek owocowy nie mniejszy niż 100g.
4. Temperatura potraw zimnych ( śniadań ) wymagających zachowania warunków chłodniczych takich jak nabiał, wędlina, masło nie może przekraczać 4 stopni, temperatura posiłków gorących (obiadokolacji) musi mieć co najmniej 75 stopni Celsjusza. Pieczywo musi być transportowane w zamkniętych pojemnikach przeznaczonych do tego celu.
5. Przygotowywanie, gotowanie, porcjowanie, pakowanie, transport, powinno odbywać się według norm i zasad bezpiecznego żywienia.
6. Wykonawca będzie dostarczał pakiety żywnościowe własnym transportem, na swój koszt, samochodem przystosowanym do przewozu żywności posiadającym aktualną pozytywną opinię Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej. Kierowca dostarczający posiłki powinien posiadać aktualne badania lekarskie oraz aktualną książeczkę zdrowia.
7. Wszystkie pakiety żywnościowe powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, a w szczególności:
   1. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny produktów żywnościowych,
   2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
   3. Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy) CAC/RCP 39 – 1993,
   4. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie zdrowotnym żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171 poz. 1225),
   5. Rozporządzenie 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. poz. 1154).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie:
9. zgodności dostarczania posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem gramatury,

b) podtrzymanie temperatury posiłków,

c) jakości i ilości sporządzania i dostarczania posiłków.

1. Za wszelkie uchybienia ujawnione w trakcie przeprowadzonych kontroli, wynikające ze świadczonej usługi odpowiada Wykonawca.
2. **Czas trwania zamówienia:**

**od dnia 01.03.2023 r. do dnia 23.06.2023 r.**