

e) Dostarczone posiłki muszą posiadać określone temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: - zupa (temp. 75°C +/- 3°C), drugie danie ( temp. 65°C +/- 3°C).

f) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 600 kcal wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.

g) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.

h) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

i) Dystribucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.

j) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545) . Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.

k) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.

l) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt organizuje zaopatrzenie w surowce i produkty nie zbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) oraz produktów w konserwach np. ryby z puszki.

t) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

11. Sposób dostawy:

a) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

b) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

c) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

### III CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:

od 01.09.2020 r. do 31.07.2021 r., od poniedziałku do piątku każdego miesiąca, bez dni świątecznych i ferii letnich.

### IV SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie. Należy podać cenę netto, podatek VAT, cenę brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka zgodnie