**Opis przedmiotu zamówienia**

**Usługa zbiorowego żywienia uczniów na terenie Miasta Kwidzyna**

**Zadanie częściowe nr 4b) (SP 2)**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa żywienia dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. mjra H. Sucharskiego przy ul. Staszica 16 w Kwidzynie tj. przygotowanie, dowóz i wydawanie gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego (zupa oraz drugie danie z surówką oraz kompotem) zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
2. Szacunkowa ilość przygotowanych, dostarczonych i wydanych ciepłych dwudaniowych posiłków wyniesie 150 obiadów dziennie.
3. Do zadania stosuje się zasady podane w Opisie przedmiotu zamówienia dla Zadania 4a) z następującymi uwagami:
4. przygotowanie posiłku odbywać się będzie w kuchni znajdującej się budynku Szkoły Podstawowej z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego przy ul. Mickiewicza 56 w Kwidzynie,
5. wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz liczby posiłków,
6. wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki, bemary itd.), koszty transportu, wniesienia i wydawania oraz koszty przygotowania posiłków,
7. posiłki powinny być dostarczane do szkoły w specjalnych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz jakości przewożonych potraw,
8. posiłki winny być dowożone gorące w odpowiednich termosach (pojemnikach) spełniających wymagania sanitarno – epidemiologiczne, z wkładami do utrzymania temperatury, jakości przewożonych potraw i wydawane gorące,
9. zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 h od momentu jego sporządzenia,
10. zamawiający nie zapewnia warunków (pomieszczeń, ani urządzeń) do przygotowania lub podgrzewania posiłków, natomiast zapewnia miejsce do wydawania i spożywania posiłków, utrzymanie czystości pomieszczeń urządzeń i naczyń leży po stronie Wykonawcy,
11. wykonawca musi zapewnić personel do wydawania posiłków oraz musi posiadać i udostępnić własną zastawę stołową,
12. wykonawca zapewnia odbiór resztek pokonsumpcyjnych.