**Znak postępowania: PSB.071.01.2024**

**Załącznik nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu   
i dostarczaniu **80 porcji dziennie** świeżych, urozmaiconych, lekkostrawnych, **następujących posiłków**:

- śniadań, obiadów (składających się z zupy, drugiego dania, napoju)   
i podwieczorków.

* + 1. Dostawy posiłków będą realizowane do budynku Przedszkola Samorządowego   
       w Barszczewie, Barszczewo 42, 16-070 Choroszcz

- okres od dnia **02.09.2024 r. do dnia 31.08.2025** **r.**, (z uwzględnieniem miesięcznej przerwy letniej w miesiącu lipcu 2025 r.)

- szacunkowa liczba posiłków: **18 240**

**-** szacunkowa liczba dni żywieniowych: **228**

* + 1. Godziny dostaw posiłków:

a) **śniadania 7.30-8.00**

b) **obiady i podwieczorki 9.30 – 10.00**

Warunkiem odebrania posiłku jest dostarczenie go w godzinach określonych powyżej   
po sprawdzeniu stanu jakościowego, ilościowego oraz temperatury dostarczonych posiłków.

* + 1. Wskazana ilość dni żywieniowych oraz posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń   
       z tytułu nie zrealizowanych posiłków lub podstawą odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Ilość posiłków określanych będzie każdorazowo przez Zamawiającego.
    2. Usługi w zakresie dożywiania świadczone będą w czasie pobytu dzieci w przedszkolu,  
        w dniach nauki szkolnej, z wyłączeniem okresów: przerw świątecznych, ferii zimowych   
       i letnich, obowiązujących w kraju świąt państwowych i kościelnych oraz innych dodatkowych dni wolnych od nauki wyznaczonych przez dyrektora przedszkola. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem rezygnacji z dostawy posiłków w dzień, w którym nie będą odbywać się zajęcia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do całkowitej lub częściowej rezygnacji z dostawy posiłków w przypadku częściowego lub całkowitego zamknięcia przedszkola, wynikającego z rozporządzeń wydanych przez władze państwowe.
    3. Powiadomienie o ilości posiłków na dany dzień będzie następować na bieżąco, drogę elektroniczną lub telefonicznie, nie później niż do godziny: **14.00** dnia poprzedzającego dostarczenie posiłków - śniadania, obiady, podwieczorki dostarczane pod adres: **Przedszkole Samorządowe w Barszczewie, Barszczewo 42, 16-070 Choroszcz.**
    4. Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do zaleceń i poleceń właściwych służb kontrolujących przedmiot zamówienia, w szczególności Państwowej Inspekcji Sanitarnej   
       i innych organów uprawnionych do kontroli żywności.
    5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, wolnych od GMO, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej, normami HACCP oraz rozporządzeniem 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. z 2016 r. poz. 1154), a także ustawą   
       o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/204/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).

1. **Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo jadłospisy na 2 kolejne tygodnie żywieniowe do zatwierdzenia przez Zamawiającego, z co najmniej   
   3 dniowym wyprzedzeniem (dni robocze).** Dostarczone jadłospisy oprócz określenia produktów, jakie zawiera dany element składowy posiłku, muszą zawierać również szczegółowy opis potrawy, dane o gramaturze poszczególnych składników.
2. Potrawy nie powinny się powtarzać w ciągu 2 tygodni, muszą być przygotowywane   
   z różnorodnych produktów i składników z przewagą świeżych produktów, wysokiej jakości (warzyw, dań mięsnych lub rybnych, z dodatkiem świeżych owoców), bazować   
   na sezonowych artykułach spożywczych, sporządzane ze składników naturalnych, bez użycia koncentratów spożywczych, substancji zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, bez dodatku substancji konserwujących, glutaminianu sodu. Nie należy powtarzać w jednym posiłku tego samego lub podobnego produktu (np. krupnik i kasza gryczana na II danie) i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji. Czynniki te mają bowiem duży wpływ na pobudzenie apetytu, a tym samym przyczyniają się do lepszego przebiegu procesu trawienia i przyswajania składników odżywczych.
3. W jadłospisie powinny dominować potrawy gotowane, pieczone lub duszone, okazjonalnie smażone (nie więcej niż dwa razy w tygodniu), przy czym do smażenia używany jest olej roślinny i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zakazuje się smażenia, pieczenia i duszenia potraw na oleju słonecznikowym. Co najmniej raz w tygodniu ma być podawana ryba – nie może to być Panga i Tilapia. Kompot przygotowywany z owoców sezonowych lub mrożonych. Nie można używać produktów gotowych, jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, konserwy. Masło musi być świeże, min. 82% tłuszczu – nie można używać produktów masłopodobnych. Nie można używać margaryny. Nie można przygotowywać produktów na bazie proszku, np. zupy, sosy, ziemniaków w proszku (typu puree) z półproduktów typu instant. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno–warzywnym. Mięso nie może być MOM. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Nie można używać wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.
4. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw na bazie suszu. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci. Czas przechowywania posiłku w termosie nie może przekraczać 2 godzin. Za czas przechowywania posiłku w termosie rozumie się czas, od momentu załadowania posiłku do termosu w miejscu przygotowania gorącego posiłku, do czasu wydawania gorącego posiłku.
5. Posiłki muszą być przygotowane i transportowane zgodnie z odpowiednimi wymogami higieniczno-sanitarnymi. Pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę w miejscach dostarczenia posiłków: zupa min. 75 °C, drugie danie min. 65 °C, napoje gorące min. 80 °C, napoje zimne 4 ÷ 14 °C, sałatki i surówki 4 ÷ 8 °C.
6. W tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym, dopuszcza się raz w tygodniu potrawę jarską.
7. Środki spożywcze powinny być dobrane w taki sposób, aby na całodzienne wyżywienie składały się środki spożywcze z różnych grup środków spożywczych.
8. W przypadku dostarczanych śniadań i podwieczorków każdego dnia muszą być podawane:

a) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,

b) co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,

c) warzywa, owoce w każdym posiłku,

d) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu.

1. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci   
   i młodzieży w wieku od 3 do 15 lat ) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych).
2. Dostarczane posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe, które będą podstawą do zaakceptowania przez Zamawiającego:
3. śniadanie:

*Potrawy mleczne – mleko 2% - 200 ml,* ***(płatki śniadaniowe - 20g)*** *kanapka (należy uwzględnić różne pieczywo,* pszenne, razowe, orkiszowe, żytnie nie mniej niż 60 g (bułka lub chleb) *- 50 gram pieczywo + 5 g masło,* wędliny nie mniej niż 40 g, parówki – 50 g, sera żółtego 20 g, sera białego nie mniej niż 30 g, jajka gotowanego nie mniej niż 50 g, pasty rybne 30 g, past mięsnych lub/i warzywnych nie mniej niż 30 g, pasty jajecznej   
ze szczypiorkiem 40 g, dżemu 20 g, twarożek biały z rzodkiewką 40 g, warzywa nie mniej niż 20 g, jajecznica na maśle 50 g, jogurt – 100g, placki drożdżowe z owocami – 150 g. Herbatka owocowo-ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa, nie mniej niż 150 ml.

Śniadanie powinno być treściwe i co najmniej dwuskładnikowe.

Należy uwzględnić zamienniki dla posiłków dietetycznych.

1. obiad:

**-** zupa (200 ml na osobę) plus pieczywo 50 g na osobę,

- drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza jęczmienna, kasza bulgur, kasza jaglana, makaron itp.) - 100 gram,

- dania mięsne- minimum 50 gram - np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka bez kości, kotlet schabowy, filet drobiowy, bitki wołowe, gulasz - 100 g.

- pierogi – 200 g, spaghetti – 200 g, naleśniki – 200 g, knedle , makaron z musem i serem 250 g, ryż z jabłkami i musem - 250 g, ryba - 50 gram,

- surówka 80 g lub zamiennie warzywa sezonowe – 100 g ewentualnie owoc

- kompot, herbata itp. - 100 ml,

Należy uwzględnić zamienniki dla posiłków dietetycznych.

1. Podwieczorek:

*Potrawy mleczne – mleko 2% - 200 ml,* ***(płatki śniadaniowe - 20g)*** *kanapka (należy uwzględnić różne pieczywo,* pszenne, razowe, orkiszowe, żytnie nie mniej niż 60 g (bułka lub chleb) *- 50 gram pieczywo + 5 g masło,* wędliny nie mniej niż 40 g, parówki – 50 g, sera żółtego 20 g, sera białego nie mniej niż 30 g, jajka gotowanego nie mniej niż 50 g, pasty rybne 30 g, past mięsnych lub/i warzywnych nie mniej niż 30 g, pasty jajecznej ze szczypiorkiem 40 g, dżemu 20 g, twarożek biały z rzodkiewką 40 g, warzywa nie mniej niż 20 g, jajecznica na maśle 50 g, jogurt – 100 g, placki drożdżowe z owocami – 150 g. Herbatka owocowo-ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa, nie mniej niż 150 ml.

Należy uwzględnić zamienniki dla posiłków dietetycznych.

1. W ciągu jednego dnia nie może powtarzać się dwa razy ten sam napój.
2. Drugie danie winno być posiłkiem mięsnym 4 razy w tygodniu, jeden dzień powinno być to danie rybne, urozmaiconym surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa powinny być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron.
3. Jeden dzień w tygodniu drugie danie mogą stanowić np. naleśniki, krokiety, pierogi itp.
4. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek do celów sanitarno-epidemiologicznych pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych i dostarczonych posiłków, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości czterokrotnego – w trakcie trwania umowy – wysłania prób posiłków do akredytowanego laboratorium, celem zbadania zawartości poszczególnych składników odżywczych w posiłkach – na koszt Wykonawcy. Zamawiający może, ale nie musi skorzystać z tego uprawnienia.
5. Do każdej dostawy należy dołączyć dokument potwierdzający ilość dostarczonych posiłków, oraz wykaz alergenów, zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami.
6. Wykonawca ponosi koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w szczególności zakupu artykułów spożywczych, wykonaniem posiłków, zapakowaniem, transportem, załadunku i rozładunku wszystkich dostaw, odbierania termosów własnym transportem, zapewnienia dokładnego ich umycia i wyparzenia, codziennego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych tzw. resztek żywieniowych pozostałych po obiedzie, a także jednorazowych opakowań, jeśli takie zostaną użyte do dostarczenia posiłków. W tym celu dostarczy Zamawiającemu (odpowiednio do miejsc dostarczania posiłków) stosowne pojemniki do składowania tych odpadów.
7. **Odbiór artykułów będzie następować poprzez wspólną kontrolę ilościowo – jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego   
   i Wykonawcy.**

W przypadku zakwestionowania dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków bezpieczeństwa żywności i żywienia, Zamawiający sporządza protokół niezgodności zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół niezgodności podpisuje osoba dokonująca odbioru w imieniu Zamawiającego i osoba dostarczającą towar w imieniu Wykonawcy. Zamawiający uprawniony jest również do jednostronnego sporządzenia tegoż protokołu ze skutkiem dla Wykonawcy.W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego dla Wykonawcy zastrzeżeń w zakresie jakości lub ilości dostarczonego posiłku Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt wymienić zakwestionowane posiłki na posiłki pełnowartościowe bądź też w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia ilości posiłków niezwłocznie.

1. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłek o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł. W sytuacji niedostarczenia zamówionej ilości posiłków, przez Wykonawcę w terminie - Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia takiego samego asortymentu i ilości na koszt Wykonawcy u innego podmiotu. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów transportu oraz różnicy pomiędzy ceną dokonanego zakupu, a ceną Wykonawcy poniesionych przez Zamawiającego. Powyższe koszty Zamawiający ma prawo potrącić   
   z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej. Ponadto Zamawiający będzie miał prawo do żądania od Wykonawcy wyrównania szkody spowodowanej niewykonaniem, bądź nienależytym wykonaniem zamówienia.
2. W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie   
   w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż., i sanitarnych. Odpowiada   
   on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi   
   tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
4. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki). Zamawiający przyjmuje   
   na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający.
5. Wymogi określone w art. 95 ustawy Prawo zamówień publicznych

Zamawiający zgodnie z art. 95 Pzp wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących następujące czynności   
w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega   
na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca   
1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1510 ze zm.): osób wykonujących wszelkie niezbędne czynności dla realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia czynności gotowania lub przygotowania posiłków na czas realizacji zamówienia.