**Opis przedmiotu zamówienia**

* 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci uczęszczających do **Punktu Przedszkolnego w Przebrodzie** (zwanego dalej **PP**), **Punktu Przedszkolnego w Turówce Nowej** (zwanego dalej **PP**) i **Szkoły Podstawowej im. 2 Pułku Ułanów Grochowskich w Przebrodzie**, (zwanej dalej **SP**) w 2025 roku, w dniach w których pracuje PP i SP.
  2. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci uczęszczających do  
   PP w 2025 roku, w dniach w których pracuje PP w następujących szacunkowych ilościach:

**14 dzieci x 221 dni = 3 094 szt- Punkt Przedszkolny w Przebrodzie**

**20 dzieci x 221 dni = 4 420 szt- Punkt Przedszkolny w Turówce Nowej**

1. przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci uczęszczających do  
   SP w 2025 roku, w dniach w których pracuje SP w następujących szacunkowych ilościach:

**60 dzieci x 186 dni = 11 160 szt – Szkoła Podstawowa w Przebrodzie i Oddział Przedszkolny w Przebrodzie**

**Razem SP: 11 160 szt.**

* 1. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostawę własnym transportem i wydanie osobom upoważnionym przez Zamawiającego w PP i SP posiłków zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia.
  2. W niniejszym zamówieniu przez posiłek należy rozumieć posiłek gorący (w przypadku obiadów) o jakości i wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży.
  3. Wymagania dotyczące posiłków:
     1. **Warunki realizacji przedmiotu zamówienia dla przygotowania posiłków dla PP (tj. Punktu Przedszkolnego w Przebrodzie i Punktu Przedszkolnego w Turówce Nowej) :**

1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.
2. Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
3. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
4. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w PP. O liczbie posiłków Zamawiający będzie informował w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. **8.00.** W związku z powyższym liczba posiłków może różnić się między sobą.
5. Posiłki dostarczane będą w dniach funkcjonowania PP, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i przerw w pracy PP.
6. Posiłki dostarczane będą do PP w następujących godzinach: **10.00-10.30** – dostawa obiadu z podwieczorkiem. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, ja jak i Wykonawcę.
7. Dzienny jadłospis obejmuje:
8. Obiad (kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić  
   ok 500 kcal):

zupa (pojemność 300ml) oraz

drugie danie (w tym: produkt węglowodanowy (200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź np. kluski śląskie, kopytka, pierogi, naleśniki; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego - gotowy 80g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz, kotlety mielone, bądź ryba – gotowy 80 g.); surówka, jarzyny gotowane, lub owoc 100 g. (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych (200 ml).

1. Podwieczorek (trzy produkty): (kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu  
   na jedno dziecko powinna wynosić ok 300 kcal): świeży owoc, ciasto własnego wyrobu, budyń, galaretka, kisiel, jogurt tylko naturalny, serek homogenizowany, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru). Woda mineralna, herbaty owocowe, owocowo – ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny.
2. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany:

- do zapewnienia dzieciom napojów (typu: woda mineralna, herbaty, herbaty owocowe, owocowo

– ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny  
(z wykluczeniem napojów wysokosłodzonych, granulowanych i instant) na cały dzień pobytu dziecka w przedszkolu w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno  
w trakcie posiłków jak i między posiłkami;

1. Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).
2. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków  
   następujących produktów:

* konserw,
* przypraw typu Vegeta,
* kostek rosołowych,
* tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,
* produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych ,
* produktów z zawartością syropu glukozowo – fruktozowego,
* produktów masłopodobnych i seropodobnych,
* herbat granulowanych,
* napojów instant (np. puchatek),
* napojów w proszku lub na bazie suszu,
* pieczywo tostowe,
* ciasta paczkowane z długim terminem ważności,
* mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
* wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej   
  (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek),
* posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
* posiłki na bazie Fast Food,
* mrożonych potraw ,
* artykuły zawierające, środki spulchniające,
* wędliny o zawartości mięsa poniżej 80%,
  + 1. Użyte do przygotowywania posiłków mięso musi być bez ustrzyku, chleb na zakwasie naturalnym, jogurty tylko naturalne. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
    2. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 3 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej.
    3. Zamawiający ma prawo dokonywania wiążących zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę na co Wykonawca wyraża zgodę.
    4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z 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).
    5. Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w PP (**Załącznik nr 6 do SWZ)**.
    6. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń  
       i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
    7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów dla dzieci w wieku **2,5-6 lat.**
    8. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 poz. 1448 z późn. zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r., poz.1154).
    9. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
    10. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
    11. Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
    12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1587 z późn. zm.). Wybrany wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia i sztućce jednorazowe.
    13. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
    14. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.
    15. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
    16. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy przedstawione przez Wykonawcę były zaakceptowane przez dietetyka na koszt Wykonawcy.
    17. UWAGA: Gramatura produktów podana jest po przygotowaniu !!!
    18. W okresie od 2 stycznia 2025r. do 31 grudnia 2025. **(ok 221 dni ) planowana liczba dzieci uczęszczających do PP objętych dożywianiem wynosi ok. 34 osób** (zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości posiłków w zależności od potrzeb). Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu ofertowym. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części zamówienia.
    19. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania zamówienia.
    20. Posiłki należy dostarczyć w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
    21. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby i rodzajów posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb.
    22. Zamawiający zastrzega u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez dzieci nie objętych dożywianiem w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
    23. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
    24. W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia o zamówieniu przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.
  1. **Warunki realizacji zamówienia dla SP:**
     1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.
     2. Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
     3. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
     4. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w SP. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie **obiadów jednodaniowych** w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz**. 8.00.**
     5. Posiłki dostarczane będą w dniach funkcjonowania SP, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i dni wolnych od zajęć dydaktycznych.
     6. Posiłki dostarczane będą do SP w następujących godzinach:  
        **10.00-10.30** – dostawa obiadu.
     7. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków  
        z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
     8. Dzienny jadłospis obejmuje:

Posiłek musi składać się z:

1. Drugiego dania w tym:
2. ziemniaki ( kasza, ryż, lub makaron ) 250g,
3. danie mięsne lub ryba ( gotowe ) 90 g, danie mięsne z kością np. kurczak (gotowe) 135 g, gulasz z sosem 135 g, danie mięsne w jednym kawałku z sosem w tym porcja mięsna bez sosu 90 g,
4. surówka lub jarzyny gotowane – 150 g ( asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny)
5. raz w tygodniu posiłek z rybą lub pierogi czy naleśniki bądź kluski śląskie – 300 g,
6. kompotu – 200 ml z produktów świeżych i wartościowych,
7. 1 owocu ( zgodnie z sezonem ).
   * 1. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących  
        produktów:
8. konserw,
9. przypraw typu Vegeta,
10. kostek rosołowych,
11. tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,
12. produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
13. produktów z zawartością syropu glukozowo – fruktozowego,
14. produktów masłopodobnych i seropodobnych,
15. herbat granulowanych,
16. napojów instant (np. puchatek),
17. napojów w proszku lub na bazie suszu,
18. pieczywo tostowe,
19. ciasta paczkowane z długim terminem ważności,
20. mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
21. wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej  
     (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek),
22. posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
23. posiłki na bazie Fast Food,
24. mrożonych potraw ,
25. artykuły zawierające, środki spulchniające,
26. wędliny o zawartości mięsa poniżej 80%,
    * 1. Użyte do przygotowywania posiłków mięso musi być bez ustrzyku, chleb na zakwasie naturalnym, jogurty tylko naturalne. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
      2. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 3 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej.
      3. Zamawiający ma prawo dokonywania wiążących zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę na co Wykonawca wyraża zgodę.
      4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z 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).
      5. Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w SP **(Załącznik nr 6 do SWZ).**
      6. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
      7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać norm produktów dla dzieci w wieku **od 6 do 15 lat.**
      8. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 poz. 1448 z późn. zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
      9. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie   
         z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
      10. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
      11. Wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego. Posiłki mają być dostarczone w oddzielnych pojemnikach po jednym dla każdego ucznia, bez konieczności ich porcjowania.
      12. Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
      13. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych   
          z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1587 z późn. zm.).
      14. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów   
          i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
      15. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.
      16. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-  
          epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Posiłki należy dostarczyć w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
      17. Zamawiający wymaga, aby jadłospisy przedstawione przez Wykonawcę były zaakceptowane przez dietetyka na koszt Wykonawcy.
      18. UWAGA: Gramatura produktów podana jest po przygotowaniu !!!
      19. W okresie od 2 stycznia 2025r. do 31 grudnia 2025r. **(ok 186 dni – SP i OP,) planowana liczba dzieci uczęszczających do SP i OP objętych dożywianiem wynosi ok. 60 osób (zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości posiłków w zależności od potrzeb).** Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu ofertowym. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części zamówienia.
      20. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu oferty.
      21. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania zamówienia.
      22. Posiłki należy dostarczyć w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
      23. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby i rodzajów posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb.
      24. Zamawiający zastrzega u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
      25. Wybrany wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia i sztućce jednorazowe.
      26. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
      27. W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia zamówienia przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.