*Załącznik nr 11 do SWZ*

**Opis przedmiotu zamówienia**

1) Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym ( od 3 do 15 lat) uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Igora Sikiryckiego w Woli Zaradzyńskiej, w tym dzieci posiadających decyzje o refundacji posiłków z Ośrodków Pomocy Społecznej oraz dzieci będących na specjalnych dietach pokarmowych.  
Proponowany skład posiłków przedstawia poniższa tabelka.

|  |  |
| --- | --- |
| **Śniadanie-przedszkole** | **zupa mlecznalubpotrawymleczneimleko-pochodneorazkanapka (z dodatkiemwarzywsezonowych) orazowocoraznapój (kakao, mleko, herbata)** |
| **Obiad-  przedszkole Zupa + II danie** | **Zupa+ II danie + kompot.** Przez II danierozumiesięnp. **:** ziemniakilubzamiennieryż, kasza, kopytka, makaronitp., orazdaniamięsnenp. sztukamięsa, udzieckurczaka, pierś z indyka, kotletschabowy, stek z piersi z kurczaka, bitkiwołowe, gulaszitp. lubzamiennieryba. Jakododatki- mix warzywlubsurówki. **Nieczęściejniż 1 raz w tygodniu**pierogi, naleśniki, knedleitp. |
| **Podwieczorek** | **Np. rogalmaślany z krememczekoladowym, kanapkaowocowa, galaretka z owocami, racuchy z jabłkiem, ciastomarchewkoweitp.** |
| **Obiad-szkoła Tylko II danie** | **II danie + kompot.** Przez II danierozumiesięnp.:ziemniakilubzamiennieryż, kasza, kopytka, makaronitp., orazdaniamięsnenp. sztukamięsa, udzieckurczaka, pierś z indyka, kotletschabowy, stek z piersi z kurczaka, bitkiwołowe, gulaszitp. lubzamiennieryba. Jakododatki- mix warzywlubsurówki. **Nieczęściejniż 1 raz w tygodniu**pierogi, naleśniki, knedleitp. |

Dostawy będą odbywały się do siedziby Zamawiającego.  
2) Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w godz. :  
a) **godzina 7.30-8.00** dostawa śniadania do oddziałów przedszkolnych, odbiór pojemników oraz resztek z dnia poprzedniego.  
b) **godzina 10.30 – 11:00** – dostawa obiadów i podwieczorków  
W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu.  
c) **Jadłospis na kolejny tydzień Wykonawca będzie dostarczał z 3 dniowym wyprzedzeniem**.   
d) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w **okresie 10 dniowym**  
  
3) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach i pojemnikach zbiorczych przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.  
**4)Najwyższa liczba dzieci korzystających z obiadów w ostatnim roku wyniosła 50dzieci przedszkolnych i 59 szkolnych**. Zamawiający zastrzega, iż podane liczbyw trakcie roku szkolnego mogą ulegać zmianie – zwiększeniu bądź zmniejszeniu. Ilość dostarczanych posiłków uzależniona będzie od informacji przekazywanej przez Zamawiającego w zależności od faktycznej ilości osób. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci i uczniów.  
5) O liczbie posiłków zamawianych na przedszkole i szkołę Wykonawca będzie informowany do godziny 13.00 dnia poprzedniego oraz dodatkowo w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 7.10. (ewentualny inne godziny- do uzgodnienia)

6) Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio do siedziby szkoły w dniach roboczych (tj. dni nauki szkolnej i w okresie funkcjonowania przedszkola), od poniedziałku do piątku, również w okresie dyżuru wakacyjnego z wyłączeniem dni świątecznych, uwzględniając przerwy w pracy szkoły/oddziału przedszkolnego.   
7) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.  
8) Przedmiot zamówienia nie obejmuje:  
a) dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono,  
b) dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno – opiekuńczych),  
c) dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.  
9) Posiłki należy przygotować w najwyższym standardzie:  
 1. powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 3-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży;  
 2. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w ROZPORZĄDZENIU 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 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2019 Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa z zakresu Higieny żywienia norm HCCAP.  
 3. pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.  
 4. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 7 dniowym;  
 5. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych;  
 6. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,  
 7. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych: oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu);  
 8. ważna jest estetyka potraw i posiłków.  
10) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków, jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.  
11) Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków. 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.  
12) Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowywania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie ze zgłoszeniem w przypadku ich wystąpienia tj. bezmlecznej, bezglutenowej, bezmięsnej, alergicznej itp.  
13) Ceny podane przez Wykonawcę w formularzu obliczania ceny obejmują wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym wartość VAT i nie ulegną zmianie, ani waloryzacji przez cały okres trwania umowy.