**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest: przygotowanie, dostarczenie i wydanie obiadów dla dzieci ze Szkoły Podstawowej im. Włodzimierza Potockiego w Sękocinie oraz posiłków w ramach realizowanego przez Zamawiającego programu dożywiania dzieci najuboższych w zakresie:

a) przygotowania, dostarczenia i wydawania obiadów dla dzieci ze Szkoły Podstawowej im. Włodzimierza Potockiego w Sękocinie – rozliczenia bezpośrednio z rodzicami/ opiekunami prawnymi dzieci w zakresie „wsadu do kotła” za pomocą aplikacji Startedu,

b) przygotowania, dostarczania i wydawania obiadów dla dzieci w ramach programu dożywiania dzieci najuboższych finansowanego ze środków Zamawiającego,

c) udostępnienia pomieszczeń stołówki – Wykonawca zobowiązany będzie do wyposażenia kuchni i stołówek w sprzęt niezbędny do przygotowywania, i wydawania posiłków zgodny z aktualnie obowiązującymi przepisami - urządzenia do podtrzymywania temperatury wydawanych posiłków, zmywarki, wyparzarki, stoły i krzesła do pomieszczeń stołówkowych , zastawę stołową oraz sztućce na cały czas obowiązywania umowy

1. Przedmiotowa usługa obejmuje świadczenie usług polegających na przygotowaniu, dostarczaniu i wydawaniu posiłków w ilości 270 porcji obiadowych dziennie.

- ilości dni żywieniowych: 88 w I semestrze od dnia 01.09.2025 r. do 19.12.2025 r.

- ilość dni żywieniowych: 98 II semestrze od dnia 02.01.2026 r. do dnia 26.06.2026 r.

**Łączna szacunkowa liczba posiłków w ramach przedmiotu zamówienia:**

**270 obiadów dziennie x 186 dni = 50220 obiadów w okresie roku szkolnego,**

**5 obiadów dziennie x 186 dni = 930 obiadów dla dzieci objętych programem dożywiania dzieci najuboższych.**

Usługa będzie realizowana od 25.09. 2025 r. do 25.06.2026 w dni nauki szkolnej zgodnie z kalendarzem roku szkolnego.

Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia i dostarczenia zamówionej liczby posiłków na dany dzień i będzie mu przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie zamówione i dostarczone posiłki.

**Wymagania w odniesieniu do posiłków:**

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dostarczania i wydawania obiadów składających się z: zupy, drugiego dania i kompotu lub wody z cytryną do wyboru oraz przynajmniej raz w tygodniu deseru w postaci owocu lub ciastka. Wymagana jest również możliwość sprzedaży posiłków składających się z samej zupy lub samego drugiego dania.
2. Obiady będą serwowane w dni nauki szkolnej podczas przerw między lekcjami. Dokładne godziny Wykonawca uzgodni z Dyrektorem szkoły.
3. Posiłki mają być przygotowywane przy udziale dietetyka, według jadłospisów określających szczegółowy skład posiłku, kaloryczność, gramaturę oraz występujące alergeny. Dopuszcza się zmiany jadłospisu po wcześniejszym uzgodnieniu Wykonawcy z Zamawiającym.

Utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach do wydawania posiłków zgodnie z wymogami odpowiednich służb – obciąża Wykonawcę.

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
2. przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023r., poz. 1448), łącznie z przepisami wykonawczymi tej ustawy, w tym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r., poz.1154).
3. Przed przystąpieniem do wykonywania umowy Wykonawca wylegitymuje się Zamawiającemu protokołem kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczącym badania stanu czystości, stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, przestrzegania systemu HACCP, ewentualnie spełnienia innych wymagań niezbędnych do należytej realizacji przedmiotu umowy.
4. Przygotowanie posiłków w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie ze standardami HACCP.
5. Bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.
6. Zapewnienia możliwości serwowania posiłków uwzględniających diety specjalistyczne (tzw. dania zamienne).
7. Sporządzania posiłków z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy własności.
8. Odbiór odpadów pokonsumpcyjnych ze szkoły po każdym posiłku w odpowiednich pojemnikach, zgodnie z zaleceniami Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w celu utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami (zakup i dostarczenie pojemników na odpady leży po stronie Wykonawcy).
9. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania obiadów. Obiady serwowane będą zgodnie z załącznikiem nr1 i nr 2.
10. Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia będzie przygotowywał, dostarczał i wydawał posiłki:
11. posiłek dwudaniowy – wyłącznie abonament (rodzice pokrywają koszt „wsadu do kotła”, dofinansowanie Gminy Raszyn do pozostałych kosztów przygotowania posiłku),
12. posiłek dwudaniowy uwzględniających diety specjalistyczne (tzw. dania zamienne) – wyłącznie abonament (rodzice pokrywają koszt „wsadu do kotła”, dofinasowanie Gminy Raszyn do pozostałych kosztów przygotowania posiłku),
13. możliwość częściowego wykupu posiłku, tj. samo drugie danie lub sama zupa – płatność wyłącznie gotówką (nie podlega dofinasowaniu przez Gminę Raszyn),
14. brak możliwość wykupu jednorazowo posiłku dwudaniowego lub częściowego tj. samo drugie danie lub sama zupa *uwzględniające diety specjalistyczne (tzw. dania zamienne).*

Za faktycznie wydane posiłki dzieciom (wyłącznie w abonamencie) Wykonawca rozlicza się bezpośrednio z rodzicami (część opłaty tzw. „Wsad do kotła”) na podstawie umów zawartych indywidualnie.

Wykonawca na podstawie comiesięcznych raportów składanych do Zamawiającego, będzie otrzymywał dofinasowanie z Gminy Raszyn na pokrycie tzw. kosztów pozostałych.

1. Posiłki Wykonawca będzie przewoził na własny koszt transportem (chłodnie/izotermy), posiadającym dokument potwierdzający dopuszczenie do transportu żywności wydany, przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w specjalistycznych termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie temperatury oraz jakości przewożonych potraw (w termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych umieszczone będą specjalne pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej z pokrywami, w których znajdować się będą potrawy) zgodnie z poniższymi zasadami:

a) dostarczenie posiłków będzie odbywać się z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w danej szkole i realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

b) transport posiłków będzie odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na pełne, a ponadto na każde danie.

c) dowożone obiady muszą zachować odpowiednią temperaturę, tj. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugie dania 65°C a maksymalna temperatura produktów zimnych: surówki, kompot, owoc winny wynosić 15°C oraz jogurtu 10°C.

d) diety specjalistyczne powinny być dostarczane w pojemnikach zamykanych, jednorazowych utrzymujących temperaturę i oznakowanych, a następnie zapakowanych do pojemników transportowych.

e) dostarczone do szkoły posiłki będą wydawane uczniom przez Wykonawcę na jego koszt.

1. Wykonawca będzie przedstawiał dwutygodniowy (od poniedziałku do piątku) jadłospis określający skład posiłków, ich kaloryczność i gramaturę, występujące alergeny, z zastrzeżeniem, że:

a) obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura nie mniejsza niż 250ml i kaloryczność nie mniej niż 200kcal,

- drugie danie: gramatura nie mniej niż 400g i kaloryczność nie mniej niż 700kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego; ziemniaki, kasza, ryż, makaron – nie mniej niż 130g; mięso-ryba nie mniej niż 120g, surówka nie mniej niż 150g; danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 400g,

- deser: kompot, woda z cytryną nie mniej niż 200ml, owoc lub jogurt owocowy,

b) jadłospis dwutygodniowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugie danie w rozkładzie dwutygodniowym,

c) w tygodniu powinien być dostarczony 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe), 1 raz w tygodniu drugie danie z rybą (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś; zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet) a w pozostałe dwa dni: dania jarskie lub półmięsne (z wykluczeniem risotta z mięsem i bigosu),

d) dania z mięsa mielonego nie więcej niż 2 razy w miesiącu (kotlet mielony, befsztyk, zrazy),

e) raz w miesiącu jako drugie danie powinny być naleśniki z serem lub racuchy,

f) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających,

g) Wykonawca zapewni możliwość serwowania posiłków zamiennych – tj. dań wegetariańskich – według potrzeb dzieci,

h) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu; mięso powinno być miękkie.

Wykonawca będzie przedstawiać jadłospis najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem kolejnego dwutygodniowego jadłospisu.

1. Do przygotowania posiłków zaleca się:
   1. stosowania tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych)
   2. stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, kasz,
   3. w procesie przygotowania posiłku stosowanie soli o obniżonej zawartości sodu,
   4. zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te, które wymagają śmietany),
   5. zalecane jest różnicowanie smaku sosów,
   6. ważna jest estetyka potraw i posiłków.
2. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci młodzieży w wieku od 7 do 16 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. Obiady muszą być przygotowywane z surowców tzn. nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych). Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
3. Liczba przygotowanych i dostarczanych posiłków powinna zapewniać możliwość zakupu wszystkim chętnym do ich spożywania uczniom, przy czym ewentualne nadwyżki obciążają wyłącznie Wykonawcę.
4. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług w szczególności Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego udostępniania środków transportu celem dokonania kontroli przewożonego przedmiotu umowy , przez przedstawicieli Zamawiającego. W przypadku gdy Wykonawca nie jest właścicielem środków transportu, obowiązany jest przedstawić oświadczenie od właściciela środków transportu, uprawniające Zamawiającego do dokonania czynności kontrolnych. Wykonawca wystawi w miejscach wydawania posiłków wagi, umożliwiające przedstawicielom szkoły kontrolowanie poprawności wagi wydawanych porcji żywieniowych.
6. Na żądanie Zamawiającego, w terminie przez niego wskazanym, Wykonawca dostarczy protokół ostatniej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej dotyczący badania stanu czystości, stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej, przestrzegania systemu HACCP.
7. Wykonawca nie ma prawa do komercyjnego wykorzystywania pomieszczeń i jej wyposażenia, sprzętu celem świadczenia usług innych niż zostały określone w niniejszej umowie.
8. Wykonawca oświadcza że przedmiot umowy wykona siłami własnymi bez udziału podwykonawców.

Zaleca się Oferentowi dokonanie wizji lokalnej w celu zapoznania się z istniejącymi warunkami