**Znak postępowania: PSB.071.01.2025**

**Załącznik nr 1 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług pn. **„****Usługi przygotowywania i dostarczania posiłków do Przedszkola Samorządowego w Barszczewie”**

2. Wszystkie posiłki realizowane w ramach przedmiotowego postępowania muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

4. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.

5. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem.

7. Zamawiający planuje dostawy **następujących posiłków**: śniadań, obiadów, podwieczorków.

8. Liczba dni żywieniowych oraz liczba posiłków:

**229 dni żywieniowych, 18320 posiłków.**

1. Dostawy posiłków będą realizowane do Przedszkola Samorządowego w Barszczewie, 16-070 Choroszcz,
2. Godziny dostaw posiłków:

a) śniadania 7.15 - 7.30

b) obiady 9.30 - 10.00

c) podwieczorki 11.30-12.00

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, z wyłączeniem obowiązujących w kraju świąt państwowych i kościelnych oraz innych dodatkowych dni wolnych 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.

13. Powiadomienie o ilości posiłków na dany dzień będzie następować na bieżąco, drogą elektroniczną lub telefonicznie (dane z oferty Wykonawcy), nie później niż do godziny 14.00 dnia poprzedzającego dostarczenie posiłków.

1. 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.
2. 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 2016r. poz. 1154), a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (t.j. Dz.U. 2019 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.).

16. 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 ~~.~~

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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;

1. Środki spożywcze powinny być dobrane w taki sposób, aby na całodzienne wyżywienie składały się środki spożywcze z różnych grup środków spożywczych;
2. 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).

1. Dostarczane posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe, które będą podstawą do zaakceptowania przez Zamawiającego:
2. śniadanie:

Potrawymleczne –mleko 2%- 200 ml, (płatki śniadaniowe-20g, zupy mleczne),pieczywo nie mniej niż 50 g (bagietka, bułeczka, chleb, chleb), nabiał, wędlina (gramatura 40g wędlina lub ser),masło 5 g, owoce warzywa 50 g,napój (herbata owocowa, herbata z cytryną, kawa zbożowa z mlekiem, kakao) 100ml

kaloryczność około 300 kcal

Należy uwzględnić zamienniki dla posiłków dietetycznych.

2) obiad:

**-** zupa (200 ml na osobę) plus pieczywo mieszane 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 , kotlet schabowy, filet drobiowy, bitki wołowe, gulasz - 100 g.

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

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

- kompot , herbata itp. -100 ml,

Należy uwzględnić zamienniki dla posiłków dietetycznych.

1. Podwieczorek: kanapka lub ciasto i desery mleczne np. budyń, twarożek, ryż ze śmietaną, serniczek ew. kisiel owocowy, bułeczki, biszkopty, flipsy kukurydziane - min. 80 g ,owoce 50 g napój (herbata, napój mleczny, kompot, woda) 100ml

kaloryczność min. 230 kcal

Należy uwzględnić zamienniki dla posiłków dietetycznych.

4) W ciągu jednego dnia nie może powtarzać się dwa razy ten sam napój.

5) 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.

Jeden dzień w tygodniu drugie danie mogą stanowić np. naleśniki, krokiety, pierogi itp.

1. 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.
2. Do każdej dostawy należy dołączyć dokument potwierdzający ilość dostarczonych posiłków, oraz wykaz alergenów, zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
7. Przez reklamację należy rozumieć każdy stwierdzony przez Zamawiającego - podczas odbioru posiłków - przypadek polegający na:

* niedostarczenia przez Wykonawcę posiłków do godziny dostawy określonej dla śniadań, obiadów lub podwieczorków;
* brakach ilościowych, tj. niedostarczenia przez Wykonawcę posiłków lub elementów składowych posiłków w ilości wynikającej ze złożonego zamówienia;
* brakach jakościowych, tj. dostarczenia przez Wykonawcę posiłków lub elementów składowych posiłków, które nie spełniają wymagań jakościowych określonych przez Zamawiającego.

Przez usunięcie reklamacji należy rozumieć:

* dostarczenie Zamawiającemu posiłków, które nie zostały dostarczone do godziny dostawy posiłków;
* usunięcie braków ilościowych, tj. dostarczenia Zamawiającemu brakujących posiłków lub ich elementów składowych;
* usunięcie braków jakościowych, tj. dostarczenie Zamawiającemu posiłków lub elementów składowych posiłków, które spełniają wymagania jakościowe określone przez Zamawiającego.

Zgłoszenie reklamacji przez Zamawiającego nastąpi każdorazowo na adres e-mail lub nr telefonu wskazany przez Wykonawcę ze wskazaniem stwierdzonych braków. Czas usunięcia reklamacji liczony jest od chwili wysłania wiadomości przez Zamawiającego.

1. 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.
2. 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.
3. Wymogi określone w art. 95 Pzp 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.