Załącznik 1 do SWZ

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa jednodaniowego posiłku (usługa cateringowa) dla uczniów i dzieci z oddziału przedszkolnego Publicznej Szkoły Podstawowej   
   w Piotrkowie Kujawskim. Zamówienie obejmuje przygotowanie jednodaniowego obiadu   
   dla około 80 osób w wieku od 6-14 lat, przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie.

Termin wykonania zamówienia obejmuje okres od 19.01.2026r. do 18.12.2026r. Podanie terminu realizacji zamówienia poprzez odniesienie do daty, jest uzasadnione czasem trwania roku szkolnego, w którym ma być świadczona usługa.

1. Przedmiotem zamówienia są usługi:

Główny przedmiot zamówienia – kod CPV:

* 55321000 - 6 Usługi przygotowywania posiłków.

Dodatkowe przedmioty zamówienia – kod CPV:

* 55523100 - 3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych;
* 55321000 - 6 Usługi przygotowywania posiłków;
* 55524000 - 9 Usługi dostarczania posiłków do szkół.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości uczniów korzystających z posiłków   
   w trakcie realizacji zamówienia. Liczba dzieci i posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń   
   co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
2. Zamawiający zastrzega również możliwość zawieszenia usługi w zakresie przygotowania   
   i dostarczenia posiłków w sytuacji **wprowadzenia nauki w formie zdalnej bądź decyzji   
   o zamknięciu placówki.** Wykonawcy również nie przysługuje prawo żądania roszczeń   
   w przypadku wystąpienia takich okoliczności.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego. O liczbie posiłku w danym dniu, Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie, sms lub e-mail ( zgodnie z ustaleniami) do godziny **7:30** w dniu dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczy określoną liczbę posiłków.
4. Posiłki zamawiane będą **do godziny 7:30**, a dostarczane będą w dni nauki szkolnej   
   (z wyłączeniem dni świątecznych, wakacji, ferii, dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych oraz dni, o których Zamawiający po podpisaniu umowy, poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku), **na godzinę 9:30** lub inną ustaloną pomiędzy Stronami.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków   
w trakcie trwania umowy.

1. Zamawiający jest uprawniony do konsultowania składu posiłków i godzin dostaw   
   z Wykonawcą. Zamawiający może wprowadzić zmiany godzin wydawania posiłków.
2. Wykonawca zobowiązany jest opracowywać jadłospis na okres 10 dni żywieniowych.   
   W jadłospisie należy uwzględniać produkty z każdej grupy, dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę, aby w jadłospisie zapewnić różnorodność dostarczanych posiłków. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu 10 dni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian   
w jadłospisie.

Jadłospis ma spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikającej   
z Rozporządzenia 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).

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

**Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności   
od indywidualnych potrzeb dzieci**. W przypadku wystąpienia alergii Wykonawca zostanie   
o fakcie poinformowany przez Zamawiającego. Wykonawca przygotuje posiłek zamienny   
dla dziecka nie używając alergenu. Wykonawca zobowiązany jest, na żądanie Zamawiającego, dostosować indywidualną dla dzieci specjalną dietę (bezglutenową,   
bez laktozową, bez białka jajka kurzego, bez strączkową, bez nabiału, bezmleczną, lekkostrawną, wegetariańską). Informacja o diecie dzieci zostanie przekazana Wykonawcy   
w momencie uzyskania informacji od rodziców, w trakcie roku szkolnego, najpóźniej   
na 3 dni przed podaniem posiłku.

1. Standardy żywienia.

1) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi, wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego o charakterze prozdrowotnym. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w szczególności zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2023 r, poz. 1448) łącznie   
z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności oraz Instytut Matki i Dziecka. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci przedszkolnych i szkolnych.

2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 6 - 14 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane   
na bazie półproduktów oraz posiłków na bazie Fast FOOD, gotowych mrożonych potraw, konserw, parówek oraz napojów z proszku. Produkcja posiłków powinna odbywać   
się z surowców świeżych, najwyższej jakości, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących i posiadających dokumenty dopuszczające je do spożycia (aktualne terminy ważności), z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

3) Dyrektor placówki zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia, Zamawiający kosztami badań   
oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

4) Posiłki mają być dostarczane w pojemnikach/termosach zbiorczych przystosowanych   
do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.

5) Zgodnie z wytycznymi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).

6) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki własnym transportem i na własny koszt   
oraz zobowiązany jest do wnoszenia przygotowanych posiłków w specjalistycznych termosach i pojemnikach do pomieszczeń kuchennych wskazanych przez dyrektora placówki lub osoby przez niego wyznaczone, które znajdują się na terenie szkoły: kuchnia, stołówka szkolna. Odbioru posiłków będą dokonywali pracownicy obsługi, dyrektor szkoły bądź upoważnieni przez niego pracownicy, a bezpośrednio porcjowaniem i wydawaniem posiłków będzie zajmować się personel szkoły.

7) Posiłki wydawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku Zamawiającego i przez pracowników szkoły. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń (talerzy, kubków, sztućców) i sprzątaniem stołówki leżą po stronie Zamawiającego.

Zamawiający informuje, że przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane   
z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług szkolonej stołówki.

8) Próbki posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych   
i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki.

1. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zapewnia i zorganizuje:

- zakup surowców i produktów niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy   
w punktach zapewniających ich wysoką jakość, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym,

- transport posiłków odbywać się będzie pojazdem przystosowanym do przewożenia żywności dopuszczonym przez właściwą Powiatową Inspekcję Sanitarną,

- mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i pojemników, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi   
oraz normami HACCP.

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego   
   za kontakt z Zamawiającym (dyrektorem szkoły).
3. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych   
   z usługa żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach   
   (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1587).
4. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego serwowanych posiłków i tabelę kaloryczności serwowanych posiłków.
5. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków w wymogami Zamawiającego w zakresie po względem wagowym i podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw. W przypadku, gdy posiłki nie będą spełniać wymogów określonych w niniejszej specyfikacji warunków zamówienia, Zamawiający   
   ma prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym.
7. Wykonawca w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń zobowiązany   
   jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
8. Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres trwania umowy do posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej potwierdzającej ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.
9. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych oraz wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do Odbiorców.