**Opis Przedmiotu Zamówienia**

**Przedmiot zamówienia:**

Przygotowanie i dostarczenie ciepłego posiłku 1 – daniowego (drugie danie) oraz podwieczorku dla:

1. Wychowanków Placówki Wsparcia Dziennego „Przystań” - max. 25 osób   
   (tj. dzieci i młodzież) w wieku od 6 do 16 roku życia.
2. Wychowanków Placówki Wsparcia Dziennego „Zatoka” - max. 18 osób   
   (tj. dzieci i młodzież) w wieku od 7 do 18 roku życia.

**Termin realizacji:**

1. Dla Placówki Wsparcia Dziennego „Przystań” od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 2.01.2026 – do 31.12.2026 r. (w sumie 253 dni).
2. Dla Placówki Wsparcia Dziennego „Zatoka” od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 1.07.2026 – do 31.12.2026 r. (w sumie 129 dni).

**Miejsca dostaw:**

1. Placówka Wsparcia Dziennego „Przystań”, ul. Plac Wolności 4, Rzeszów.
2. Placówka Wsparcia Dziennego „Zatoka”, ul. Kraszewskiego 1, Rzeszów.

**Dodatkowe wymagania:**

1. Proponowane menu w zakresie gorących posiłków oczekiwane przez Zamawiającego dla dzieci powinno obejmować posiłki o gramaturze:
2. drugie danie nie mniej niż 450 g:

* porcja mięsa lub ryby 150 g (czystego mięsa bez panierki, sosu),
* porcja dodatku skrobiowego 150 g
* porcja surówki lub warzyw gotowanych 150 g

1. podwieczorek nie mniej niż 330 g + urozmaicony napój (nie mniej niż 250 ml, np. woda, sok, kompot, itp.)
2. W planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 6 – 18 lat z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla 1 osoby nie będzie niższa niż 750 kcal.
3. Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu tygodniowy jadłospis zawierający informację o alergenach, z wyprzedzeniem wynoszącym 5 dni roboczych.
4. Rodzaj potraw nie może się powtarzać w przeciągu 2 tygodni.
5. W jadłospisie należy uwzględnić:
6. w odniesieniu do II dania:

* 2 razy w tygodniu danie mięsne;
* 1 raz w tygodniu danie półmięsne, np. spaghetti, gołąbki, itp.;
* 1 raz w tygodniu danie bezmięsne – mączne, np. naleśniki, kluski leniwe, knedle, pierogi, z zastrzeżeniem, że nie będą one odmrażane);
* 1 raz w tygodniu danie składające się z ryby bez ości. Należy wziąć pod uwagę różnorakie rodzaje ryb (z wyłączeniem ryby panga), które będą przygotowywane   
  w urozmaiconej formie, tzn. smażona, pieczona, duszona.

1. w odniesieniu do podwieczorku poza napojem:

* 4 razy w tygodniu w formie stałej np., sałatka, kanapki (składnikami kanapek nie mogą być produkty wysoko przetworzone typu mielonka, itp. oraz podroby), tortilla, ciasto, drożdżówka, jajka w różnej postaci, itp.
* 1 raz w tygodniu w formie półpłynnej np., kisiel, budyń, owsianka, pudding, itp.
* Każda porcja powinna zawierać owoce lub warzywa.

1. Jadłospis powinien zawierać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, smaczny   
   i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie   
   z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności   
   i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 t.j.).
2. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone, duszone, okazjonalnie smażone.
3. W jadłospisie powinny przeważać potrawy lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji konserwujących, zagęszczających, glutaminianu sodu, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Wyklucza się sporządzanie posiłków na bazie półproduktów oraz na bazie Fast-food lub mrożonych potraw. Zamawiający dopuszcza podawanie warzyw mrożonych w okresie jesienno-zimowym
4. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, ryżu, makaronu, umiarkowane stosowanie jaj, soli   
   i substancji słodzących.
5. W razie potrzeby uwzględnione będą diety i alergie pokarmowe dzieci, zgodnie z otrzymaną   
   od Zamawiającego informacją.
6. Posiłki muszą być podawane w sposób estetyczny.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania gramatury posiłków.
9. Przedział godzinowy dziennego dostarczania posiłków – 13:00 – 15:00 (dla obu Placówek). Zostanie on doprecyzowany i ustalony z Wykonawcą, gdy Zamawiający otrzyma informacje na temat harmonogramów szkolnych dzieci, które będą uczęszczać do Placówek. W dniach wolnych od nauki szkolnej przedział godzinowy zostanie wcześniej ustalony zgodnie z potrzebami.
10. Posiłki i napoje (najlepiej w zakręcanych buteleczkach) będą porcjowane i dostarczane w naczyniach jednorazowych wraz z jednorazowymi sztućcami.
11. Dodatki do posiłków również powinny być poporcjowane, np. płatki do muesli itp.
12. Zakupione gotowe już produkty do spożycia na podwieczorek powinny być w oryginalnych opakowaniach, jako pojedyncza porcja dla każdego dziecka np. krakersy, batony, herbatniki, itp.
13. Posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych i/lub naczyniach jednorazowych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku lub innego podmiotu uprawnionego. Posiłki powinny być dostarczane do Placówek środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego   
    do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci. Dostarczone posiłki przez Wykonawcę będą wydawane dzieciom przez personel danej Placówki.
14. O liczbie posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego   
    na bieżąco do godz. 9.30 rano w dniu dostarczenia posiłku telefonicznie lub w formie elektronicznej (godzina dostawy zostanie na bieżąco ustalona z Wykonawcą).
15. Zaoferowana przez wykonawcę cena za obiad i podwieczorek, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
16. Miesięczne wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy. Zakres zamówienia może być zmniejszony, odpowiednio do potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych dostaw. Wykonawca nie może odmówić realizacji dostaw ze względu   
    na zmniejszenie zamówienia.
17. Wykonawca powinien uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane   
    z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu, koszty naczyń, koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.
18. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
20. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł na swój koszt.
21. Przygotowanie posiłków ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia; zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie   
    z zasadami racjonalnego żywienia Dzieci i Młodzieży zalecanymi przez Instytut Żywności   
    i Żywienia; dowóz ciepłych posiłków do placówki w samochodzie spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną.
22. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić:

* drugie danie: +63°C.

1. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia.
2. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbki.
3. Osoby przygotowujące, wydające i przewożące posiłek ze strony Wykonawcy powinny posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.