**ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydanie posiłków dla Zamawiającego: wyżywienie dla uczniów w wieku szkolnym uczęszczających do placówki Zamawiającego
2. Do szkoły uczęszcza około 500 uczniów zainteresowanych posiłkiem w okresie od dnia 1 stycznia 2026 do dnia 31 grudnia 2026 r.
3. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami określonymi w Rozporządzeniu 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*, a także innych powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia zwanej (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm., zwana dalej: ubzz), dotyczących przygotowywania i wydawania posiłków w ramach zbiorowego żywienia dzieci. Wykonawca oświadcza, że tego rodzaju działalnością trudni się zawodowo i z tego tytułu zobowiązuje się również przestrzegać wszelkich zasad i norm stosowanych w tego rodzaju działalności, wynikających z innych źródeł, niż przepisy prawa.
4. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności:
5. przestrzegać dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP) – o której mowa w art. 3 ust. 3 pkt. 8 ubzz
6. przestrzegać dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) – o której mowa w art. 3 ust. 3 pkt. 9 ubzz;
7. zapewnić w pomieszczeniach, w których przygotowywane są posiłki właściwe standardy oraz wymagane warunki zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi, mikrobiologicznymi oraz normami HACCP;
8. zgłaszać zastrzeżenia co do zgodności jadłospisu wg. obowiązujących przepisów oraz uwzględniać zmiany w jadłospisie wprowadzone przez Zamawiającego;
9. zapewnić terminowość usługi, tj. przestrzegać ustalonych godzin posiłków w szkole i przedszkolu oraz przestrzegać terminowości wywieszania jadłospisu tygodniowego;
10. przygotowywać posiłki ze świeżych składników, Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania posiłków z półproduktów, produktów gotowych, produktów instant ani koncentratów (z wyjątkiem koncentratów z naturalnych składników);
11. dostarczać wyznaczonym przedstawicielom Zamawiającego dokumentację stwierdzającą ilości dostarczonych posiłków danego dnia;
12. używać naczyń, w których przekazuje posiłki wyznaczonym przedstawicielom Zamawiającego , posiadających wszelkie wymagane atesty i dopuszczenia;
13. dostarczać Dyrektorowi listę pracowników mogących przebywać na terenie Szkoły zgodnie z zakresem wykonywanych obowiązków, w celu zapewnienia bezpieczeństwa sanitarnego uczniów i dzieci;
14. prowadzić dokumentację ilości i rodzajów wydawanych posiłków z uwzględnieniem ich gramatury. Dokumentację tę wykonawca udostępnia na bieżąco wyznaczonym przedstawicielom Zamawiającego
15. rozpocząć przygotowania do podawania posiłków 15 min przed planowaną porą posiłku;
16. przygotowane posiłki porcjować w zakresie żywienia dzieci szkolnych;
17. przygotowane posiłki wydawać uczniom w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego;
18. utrzymać właściwą temperaturę wydawanych posiłków;
19. zapewnić nadzór dietetyka nad jadłospisem;
20. utrzymywać porządek w miejscu realizacji zamówienia,
21. zapewnić jednorazowe naczynia, sztućce i kubki, które każdorazowo, niezwłocznie po zakończeniu posiłków przez uczniów i dzieci, będą przez Wykonawcę zabierane jako odpad, i utylizuje we własnym zakresie.
22. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (przy czym wymagana jest różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres tygodnia i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na określonym przez Zamawiającego wzorze. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis winien obejmować dania mięsne, dania półmięsne, rybne i dania jarskie.
23. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać następujących zasad przy układania dziennego jadłospisu:
24. pierwsze danie; drugie danie, w tym surówka, oraz kompot lub sok , dla uczniów szkoły podstawowej,
25. śniadanie, obiad: zupa, drugie danie + kompot, podwieczorek, dla dzieci przedszkolnych.
26. Posiłki mają być przygotowywane w dniu ich wydania. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania posiłków z półproduktów lub produktów gotowych.
27. Wykonawca obowiązany jest podejmować wszelkie adekwatne środki zmierzające do zapewnienia bezpieczeństwa przygotowywanej w ramach Umowy żywności mając na względzie konieczność zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego dzieci, młodzieży i innych żywionych osób. Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego informowania przedstawicieli Zamawiającego o wszelkich uzasadnionych przypuszczeniach co do ewentualnego zajścia okoliczności, które mogłyby rzeczone bezpieczeństwo naruszać.
28. Ponadto, Zamawiający wymaga by przestrzegane były następujące wymogi przy realizacji umowy:
29. *nie dopuszcza się dań mięsnych z wykorzystaniem podrobów oraz kaszanki.*
30. *nie dopuszcza się dań półmięsnych w postaci bigosu, fasolki po bretońsku, potraw sporządzonych na bazie podrobów, kiełbasy oraz łazanków z kapustą,*
31. *owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, Zamawiający dopuszcza w sporadycznych przypadkach użycie warzyw i owoców mrożonych.,*
32. *posiłki muszą być urozmaicane, na bazie produktów zgodnych z obowiązującym systemem zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii - HACCP.*
33. posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym.
34. posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polska tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz normy produktów.
35. wykonawca zobowiązuje się do zupełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fast food. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej oraz MON – mięso oddzielone mechanicznie.
36. zamawiający nie dopuszcza również produktów masłopodobnych, seropodobnych, soków zagęszczonych.
37. zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości, a także stosowania wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosołowe” lub tym podobne.
38. wyklucza się sporządzenie jakikolwiek potraw w proszku z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretki.
39. do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
40. owoce mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro uczniów lub dzieci.
41. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosownie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.
42. wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić tabele kaloryczności, wykaz alergenów serwowanych posiłków.
43. minimalna temperatura posiłków w chwili ich podania uczniom i dzieciom winna wynosić dla zupy 75° C, dla drugiego dania 65°C, a czas przechowywania posiłku w termosie nie może przekraczać 1 godziny.
44. za czas przechowywania posiłku w termosie rozumie się czas, od momentu załadowania posiłku do termosu w miejscu przygotowywania gorącego posiłku, do czasu wydawania gorącego posiłku.
45. 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, chyba że przepisy stanowią inaczej.
46. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przedstawiania pomieszczeń i próbek posiłków do kontroli organów nadzoru sanitarno-epidemiologicznego oraz przedstawiania protokołów pokontrolnych Dyrektorowi Szkoły lub osobie przez niego wyznaczonej. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
47. W przypadku, gdy w wyniku kontroli przeprowadzonej przez uprawnione do tego organy lub instytucje, w tym organy nadzoru sanitarno-epidemiologicznego, ujawnione zostaną nieprawidłowości w zakresie działalności prowadzonej przez Wykonawcę, w ramach której wykonuje niniejszą umowę, które to nieprawidłowości skutkować będą nałożeniem kar, mandatów lub innych obciążeń finansowych nałożonych na Zamawiającego, Wykonawca zostanie obciążony przez Zamawiającego kosztami stanowiącymi równowartość zapłaconych kar, mandatów lub tych obciążeń.
48. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków zgodnie z warunkami określonymi w SWZ.
49. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji uczniów i dzieci.
50. Uczniowie będą korzystać z posiłków w dni szkolne. Radykalne zmniejszenie zamówień posiłków, w tym w związku z przerwą szkolną, nie wiąże się z możliwością jakiegokolwiek roszczenia ze strony Wykonawcy wobec Zamawiającego.
51. W przypadku zaistnienia uzasadnionych okoliczności, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w dniu zawarcia umowy, Zamawiający może dokonać zmniejszenia ilości dostarczanych przez Wykonawcę posiłków (ograniczenia przedmiotu umowy).
52. Zmniejszenie wielkości zamówienia nie powoduje skutków finansowych dla Zamawiającego i nie rodzi odpowiedzialności odszkodowawczej po jego stronie.
53. Posiłki Wykonawca przegotowywać w kuchni na terenie palcówki Zamawiającego, ewentualnie w zakresie uzupełniającym dostarczać własnym transportem w specjalistycznych termosach/ opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
54. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej, telefonicznej, e-mailowej lub za pomocą aplikacji.
55. Dostarczenie posiłków z kuchni do stołówki i miejsca wydawania posiłków dla przedszkola realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt, w ramach wynagrodzenia umownego.
56. Upoważniony pracownik Zamawiającego każdorazowo weryfikował będzie rzeczywistą ilość dostarczonych posiłków oraz ich zgodność ze złożonym zapotrzebowaniem. Potwierdzenie odbioru danego zamówienia każdorazowo stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury VAT.
57. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości przygotowania posiłków, zgodnie z ustalonym harmonogramem, bez względu na jakiekolwiek trudności występujące po stronie Wykonawcy.
58. W związku z tym, że liczba dzieci, dla których mają być dostarczane posiłki może ulegać dynamicznym i nagłym zmianom, Zamawiający zobowiązuje się codziennie informować Wykonawcę o ilości posiłków na dany dzień – liczba posiłków może być jednak niższa lub znacznie niższa niż wynika to z szacunkowej ilości wskazanej w dokumentacji przetargowej; może również dość do wstrzymania przygotowanie i wydawania posiłków. W takim wypadku Wykonawcy nie będzie przysługiwało wynagrodzenie za okres przestoju ani odszkodowanie w związku z zaprzestaniem świadczenia usługi. Okoliczność taka kwalifikowana jest jako zdarzenie siły wyższej.
59. W przypadku wątpliwości co do jakości dostarczonych posiłków, Zamawiający zleci Wykonawcy przeprowadzenie badań w odpowiednim specjalistycznym laboratorium.
60. W przypadku stwierdzenia odchyleń od norm – kosztami badań zostanie obciążony Wykonawca.
61. Reklamacje Zamawiającego co do niezgodności cen oraz ilości posiłków wskazanych w fakturach VAT – załatwiane będą niezwłocznie, tj. nie później niż w terminie 3 dni roboczych od daty złożenia reklamacji.
62. Ilość obiadów na dany dzień będzie zamawiana przez Zamawiającego najpóźniej do godziny 8.30 w dniu którego zamówienie dotyczy. Informacja o ilości obiadów przekazywana będzie Wykonawcy poprzez wysłanie SMS na wskazany przez Wykonawcę numer.
63. Faktury za wykonaną usługę wystawiane będą przez Wykonawcę na podstawie zsumowanej ilości zamówionych na każdy dzień miesiąca posiłków.
64. Zamawiający wskazuje w ramach wyposażenia kuchni na brakujące elementy, które aktualnie są zainstalowane, ale stanowią własność aktualnego dzierżawcy, a to:
    1. piec konwekcyjno-parowy gazowy, wielkości co najmniej 10 GN;
    2. kocioł warzelny gazowy o pojemności min. 150 litrów;
    3. patelnię gazową uchylną o mocy min. 17 kW
65. W celu umożliwienia korzystania z kuchni Oferent zainstaluje takie urządzenia we własnym zakresie i na własny rachunek. Urządzenia mogą być wyłącznie gazowe, gdyż instalacja elektryczna szkoły nie pozwala na zwiększenie obciążenia i instalację tego rodzaju urządzeń w wersji elektrycznej.