Zał. nr 2 do SWZ

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych: przygotowania i dostarczenia posiłków dla dzieci **PRZEDSZKOLA MIEJSKIEGO NR 25 W JAWORZNIE , UL. TOWAROWA 61; 43-600 JAWORZNO** składających się ze

śniadania , drugiego śniadania, obiadu i podwieczorku - w okresie od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 02.01.2026 r. do 30.06.2026 r.

1. Zamawiający planuje, że:
2. dziennie należy dostarczyć pełne wyżywienie dla 100 dzieci (124 dni żywieniowych)
3. w roku 2026 (pomiędzy dniem zawarcia umowy ale nie wcześniej niż 02.01.2026r. a 30.06.2026r.) należy dostarczyć szacowane 37 200 posiłków dla 100 dzieci.
4. W przypadku gdy łączna liczba zamawianych posiłków będzie mniejsza niż szacowana przez Zamawiającego 37 200 sztuk posiłków (w ramach 124 dni żywieniowych), to Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu – z zastrzeżeniem ilości gwarantowanych, określonych we wzorze umowy).
5. **PRZEWIDYWANA LICZBA WYDANYCH POSIŁKÓW W CIĄGU TRWANIA UMOWY:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MIESIĄC** |  | **liczba posiłków**  **w miesiącu** | **liczba osób** | **łączna liczba posiłków** |
| **Styczeń** | Śniadanie + drugie śniadanie | 20 | 100 | 2000 |
| obiad | 20 | 100 | 2000 |
| podwieczorek | 20 | 100 | 2000 |
| **Luty** | Śniadanie + drugie śniadanie | 20 | 100 | 2000 |
| obiad | 20 | 100 | 2000 |
| podwieczorek | 20 | 100 | 2000 |
|  | | | |  |
| **Marzec** | Śniadanie + drugie śniadanie | 22 | 100 | 2200 |
| obiad | 22 | 100 | 2200 |
| podwieczorek | 22 | 100 | 2200 |
|  | | | |  |
| **Kwiecień** | Śniadanie + drugie śniadanie | 21 | 100 | 2100 |
| obiad | 21 | 100 | 2100 |
| podwieczorek | 21 | 100 | 2100 |
|  | | | |  |
| **Maj** | Śniadanie + drugie śniadanie | 20 | 100 | 2000 |
| obiad | 20 | 100 | 2000 |
| podwieczorek | 20 | 100 | 2000 |
|  | | | |  |
| **Czerwiec** | Śniadanie + drugie śniadanie | 21 | 100 | 2100 |
| obiad | 21 | 100 | 2100 |
| podwieczorek | 21 | 100 | 2100 |

1. Zamawiający informuję, że rozliczenie będzie odbywać się za faktyczną wydaną liczbę posiłków tj. ( śniadań, II śniadań, obiadów, podwieczorków).
2. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień intendenta.
3. Ilość zamawianych posiłków zgłaszana będzie do godziny 07:15, w dniu dostawy telefonicznie lub e-mailem.
4. Posiłki dostarczane będą regularnie, nawet jeśli absencja dzieci, uczęszczających na posiłki będzie wynosiła 80%.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia zawarcia umowy ale nie wcześniej niż od 02.01.2026 r. do 30.06.2026 r., w dniach od poniedziałku do piątku.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w dostawach wynikających z przerw świątecznych.
7. Posiłki będą dostarczane trzy razy dziennie do Przedszkola Miejskiego nr 25 w Jaworznie codziennie w godzinach:

- Śniadanie - 08:15

+ II śniadanie

- Obiad - 11:10

- Podwieczorek - 13:00

1. W razie dostarczenia posiłków w innej liczbie lub obarczonych wadami, Zamawiający nie dokona ich odbioru a Wykonawca zobowiązany jest w czasie określonym przez Zamawiającego, najpóźniej do 1 godziny, dostarczyć posiłki bez wad i zgodnie ze złożonym zamówieniem.
2. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych okoliczności, zdarzeń leżących po stronie Wykonawcy jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
3. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy Przedszkola Miejskiego nr 25, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą telefonicznie.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia kontenerów na odpady pokonsumpcyjne oraz codzienny ich odbiór tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 11:00 – 13:00.
5. Wykonawca dostarczał będzie mailowo z pięciodniowym wyprzedzeniem, tygodniowy jadłospis z zaznaczeniem składników - alergenów i z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw.
6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości wyżywienia zgodnie z przedstawionym jadłospisem, uwzględniając w tej samej cenie specjalne diety dzieci, które tego wymagają (zalecenie zdrowotne - lekarskie).
7. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz. U z 2016 r., poz. 1154 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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),  być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448.),
8. Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych i produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywienia i Żywności.
9. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
10. **Śniadanie** musi spełniać następujące warunki rodzajowe na osobę:

kanapka z serem, serem twarogowym, warzywami , pastami warzywnymi, mięsno

warzywnymi lub z udziałem ryby, dżemem, miodem, jajkiem, wędliną lub zupa

mleczna na bazie kaszy, płatków, kawa zbożowa lub kakao. Gdy są kanapki podajemy

herbatę ( owocową lub ziołową, którą dosładzamy miodem naturalnym lub cukrem).

Zabrania się stosowania płatków śniadaniowych słodzonych oraz przetworzonych.

**Drugie śniadanie** - owoc, warzywo lub surówka

1. **Obiad** musi spełniać następujące warunki rodzajowe na osobę:
2. zupa,
3. drugie danie: ziemniaki, kasza, ryż, makaron, mięso-ryba, surówka
4. kompot
5. **Podwieczorek** musi spełniać następujące warunki rodzajowe na osobę:

kanapka + do wyboru: owoc, warzywo, sałatka lub surówka i napój np.: sok 100%,

sok tłoczony, herbata owocowa lub ziołowa, woda źródlana, wypieki własne,

galaretki, budynie, kisiele, leguminy,

1. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
2. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w dekadzie,
3. w tygodniu powinien być dostarczany:

- co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym, w tym: indyk, kurczak,

wołowina, wieprzowina (z wyłączeniem mięsa mieszanego),

- raz w tygodniu z daniem rybnym (z wyłączeniem ryb: panga, maślanej i tilapii)

- raz w tygodniu danie mączne własnego wyrobu, w tym naleśniki, kluski leniwe,

knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem, z owocami

(z wyłączeniem musów), z mąki o minimalnym typie 700,

1. przygotowywanie posiłków wegetariańskich dla osób nie jedzących mięsa.
2. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
3. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
4. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), dopuszcza się olej: rzepakowy, kokosowy, lniany, oliwę z oliwek, ryżowy (dot. potraw przygotowywanych na zimno).
5. stosowanie dużej ilości warzyw i owoców (świeżych oraz suszonych), ziół i przypraw naturalnych, nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Owoce muszą być umyte, podawane w całości. Zamawiający nie dopuszcza dzielenia jednego owocu na części z wyjątkiem: melona, arbuza, ananasa, pomelo.
6. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki

jakościowe:

a)   przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-6 lat,

b)   mięso używane do produkcji posiłków powinno być chude: drób, wołowina, ewentualnie szynka wieprzowa. Nie dopuszcza się używania mięsa garmażeryjnego oraz mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM), a także kości do przygotowywania zup,

c)  zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych w tygodniu,

d)       bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Receptury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i młodzieży i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności,

e)        posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy,

f)         do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie dużej ilości warzyw i owoców świeżych, sezonowych (dopuszcza się mrożonki), w okresie zimowym - kiszonych, w tym także nasion roślin strączkowych (soczewica, ciecierzyca), różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

g)        zupy, sosy oraz inne potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników.

Zabrania się sporządzania posiłków z półproduktów typu instant, produktów z proszku, koncentratów oraz produktów wysoko przetworzonych, zawierających glutaminian sodu i innych wzmacniaczy smaku, produktów masłopodobnych, seropodobnych, serów topionych. Ponadto winny być mało przetworzone, bez zawartości substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwników lub sztucznie aromatyzowanych,

h)        zupy powinny być sporządzane:

·           na wywarze warzywno-mięsnym (nie na kościach),

·           na wywarze warzywnym,

·           na maśle (tylko produkt, który zawiera co najmniej 82% tłuszczu

pochodzącego z mleka),

·           na oliwie,

i)     nie można używać produktów gotowych oraz głęboko mrożonych, jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, krokiety, pulpety, paluszki rybne w gotowej panierce oraz gotowych produktów typu fast-food (np. hamburgery, nuggetsy),

j)     do przygotowywania posiłków z tłuszczów zwierzęcych dopuszcza się masło (tylko produkt, który zawiera co najmniej 82% tłuszczu pochodzącego z mleka), które musi być świeże – nie można używać produktów masłopodobnych (margaryna, miksy roślinne), śmietanę 12% - nie dopuszcza się stosowania substytutów śmietany pod nazwą „kulinarna homogenizowana”,

k)    do przygotowywania posiłków z udziałem ryby – dopuszcza się wyłącznie rybę morską,

l)     nie dopuszcza się powtarzalności zestawów obiadowych w układzie krótszym, niż 10 dniowy,

m)   nie należy powtarzać w jednym posiłku oraz dzień po dniu tego samego lub podobnego produktu (np. zupa krupnik i kasza gryczana na drugie danie, zupa pomidorowa z ryżem i na drugie danie ryż z truskawkami) i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji (np. zupa pomidorowa z makaronem, na drugie danie spaghetti),

n)    potrawy muszą być lekkostrawne. Mają przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Od poniedziałku do piątku potrawy smażone (naleśniki też zaliczamy do potraw smażonych) mogą być podawane nie więcej niż dwa razy, przy czym do smażenia musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Do przygotowania innych potraw należy również stosować tłuszcze roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

o)    wykonawca zadba o estetykę przygotowywanych posiłków,

1. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z:
3. normami HACCP,
4. 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 2016 r. poz. 1154),
5. ustawą 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,
6. rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).
7. 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.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie do spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w całym okresie obowiązywania umowy.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość bieżącej i niezapowiedzianej kontroli zgodności przygotowywanych posiłków z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia (np. waga posiłku),
11. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie posiłków wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
12. Pomiary temperatury przygotowywanych potraw dokonywane będą przez Zleceniobiorcę po przyjeździe do miejsca wydawania.
13. Termosy, pojemniki termoizolacyjne będą myte i poddawane procesowi wyparzania i dezynfekcji w siedzibie Wykonawcy.
14. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do Przedszkola Miejskiego nr 25 w Jaworznie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.