**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i wydanie gorących posiłków dla dzieci i młodzieży od poniedziałku do piątku w dniach nauki szkolnej   
   w następujących placówkach oświatowych funkcjonujących na terenie gminy Świdwin:
2. Publiczna Szkoła Podstawowa im. Ziemi Świdwińskiej w Lekowie, Lekowo 44c, 78-312 Lekowo
3. Publiczna Szkoła Podstawowa w Bierzwnicy, Bierzwnica 52, 78-324 Cieszeniewo
4. Publiczna Szkoła Podstawowa w Oparznie, Oparzno 31, 78-300 Świdwin
5. Poprzez posiłek Zamawiający rozumie jednodaniowy obiad w postaci drugiego dania o gramaturze nie mniejszej niż 310-400 gram, w tym:
6. sztuka mięsa / drób / ryby / kotlet mielony / pulpet – 80-100 gram,
7. ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron, inne) – 150 gram,
8. surówka / warzywa gotowane – 80 gram,
9. raz w tygodniu dopuszcza się danie garmażeryjne np.: pierogi, naleśniki, krokiety, racuchy itp. – 400 gram
10. do każdego posiłku powinien być wydany kompot – 200 ml
11. Zamawiający wymaga, żeby raz w tygodniu jako obiad zamiast posiłku wykazanego   
    w pkt 2 podana została zupa z wkładką mięsną.
12. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
13. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwutygodniowych jadłospisów   
    z uwzględnieniem kaloryczności, alergenów i gramatury posiłków i przedkładania ich drogą elektroniczną dyrekcji danej placówki oraz wywieszania egzemplarza jadłospisu   
    w pomieszczeniach stołówek celem ich zapoznania najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.
14. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków, które będą spełniać następujące warunki jakościowe:
15. posiłki powinny być przygotowywane ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych,
16. w posiłkach powinny przeważać składniki gotowane, pieczone lub duszone,
17. do przygotowywania posiłków powinny być stosowane tłuszcze roślinne z ograniczonym stosowaniem tłuszczy zwierzęcych,
18. stosowane powinny być duże ilości świeżych warzyw,
19. do przygotowania posiłku zalecane jest umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli,
20. ważna jest estetyka potraw i posiłków,
21. nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków   
    w proszku (typu puree), itp.
22. posiłki muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie   
    z zasadami racjonalnego żywienia wg. wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2023 poz. 1448) 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 2016 poz. 1154).
23. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
24. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i bezpieczeństwie żywności i żywienia na bazie produktów najwyższej jakości.
25. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji gotowych posiłków, jakości wykonywanych usług oraz środków dezynfekcyjnych.
27. Po spożyciu posiłków Wykonawca niezwłocznie, jednak nie później niż w dniu podania usunie ze szkół wszelkie resztki, odpady i naczynia jednorazowe. Koszty zagospodarowania odpadów pokrywa Wykonawca.
28. Posiłki muszą być przygotowywane w pomieszczeniach Wykonawcy.
29. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczania oraz wydawania posiłków w szkołach przez własny personel.
30. Godziny wydawania posiłków będą ustalane z Dyrekcją każdej placówki oświatowej.
31. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy przez poszczególne placówki najpóźniej do godz. 15:00 dnia poprzedzającego wydanie posiłków.
32. Dostarczane posiłki powinny charakteryzować się w momencie ich wydawania temperaturą: obiad typu drugie danie - min. 65°C, sałatki i surówki – poniżej 4°C.
33. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże bądź nie spełniają wymogów określonych w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia Dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
34. Dostawa posiłków odbywać się będzie transportem Wykonawcy w specjalistycznych pojemnikach zapewniających właściwą temperaturę i posiadających wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.
35. Posiłki będą dostarczane i wydawane w pomieszczeniach do tego wyznaczonych przez dyrektora placówki.
36. Posiłki do szkół należy dostarczyć w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce zgodnie z obowiązującymi wytycznymi Ministerstwa Edukacji Narodowej, Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektoratu Sanitarnego.
37. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
38. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu umowy.
39. Zapłata wynagrodzenia za dostarczone posiłki realizowana będzie przez szkoły   
    w ramach art. 106a ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe (t.j. Dz.U. 2023 poz. 900) oraz przez Centrum Usług Społecznych w Gminie Świdwin   
    w ramach wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2024-2028 (M. P. z 2023 r. poz. 881).
40. Przybliżona ilość posiłków wynosi:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazwa placówki oświatowej | Szacowana dzienna ilość posiłków w ramach art. 106a ustawy Prawo oświatowe | Szacowana dzienna ilość posiłków w ramach programu „Posiłek w szkole i w domu” |
| Publiczna Szkoła Podstawowa im. Ziemi Świdwińskiej  w Lekowie | 24 | 18 |
| Publiczna Szkoła Podstawowa w Bierzwnicy | 30 | 13 |
| Publiczna Szkoła Podstawowa w Oparznie | 26 | 9 |
| ***RAZEM*** | *80* | *40* |
| **Łączna dzienna ilość posiłków** | **120** | |

1. W okresie objętym zamówieniem przewiduje się łącznie następującą ilość posiłków:

**120 (dzienna ilość posiłków) x 178 (ilość dni przewidywanej nauki w szkole) = 21 360**

1. Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu jak i zwiększeniu).
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za ilość faktycznie wydanych posiłków.
3. Wykonawca na podstawie kalkulacji własnej może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, itp.).