**Załącznik nr 9 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia:**

* + - 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych:

1. posiłki dla ok. 70 dzieci z oddziałów przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat tj. śniadania, obiadu (składającego się z dwóch dań, tj. zupa i II danie + kompot) i podwieczorku,
2. obiadu składającego się z dwóch dań, tj. zupa i II danie oraz podwieczorku dla ok. 30 uczniów z klas 1 do 8 Szkoły Podstawowej im. gen. Mariana Langiewicza w Goszczy, ul. Szkolna 1, 32-010 Goszcza.
3. Wymagany **termin** realizacji zamówienia: od **02.01.2026 r.** do **31.12.2026 r.**
   * + 1. Usługa cateringu objęta Przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w oddziałach przedszkolnych oraz Szkoły Podstawowej, ustalonych wcześniej z Dyrektorem Szkoły.
       2. Planowana ilość posiłków ma charakter szacunkowy. W zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających, chęć żywienia dzieci może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez **Wykonawcę** jakichkolwiek roszczeń. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci   
          i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe **Wykonawcy** usługi z **Zamawiającym** odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego wyżywienia dla jednego dziecka.

Zamawiający szacuje wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj.:

1. - śniadania – 70 dzieci x 240 dni = 16800 szt.

- obiad (zestaw zupa +drugie danie + kompot) – 70 dzieci x 240 dni = 16800 szt.

- podwieczorek – 70 dzieci x 240 dni = 16800 szt.

II. - obiad (zestaw zupa +drugie danie + kompot) – 30 dzieci x 175 dni = 5250 szt.

- podwieczorek – 30 dzieci x 175 dni = 5250 szt.

* + - 1. Orientacyjne godziny dostarczania posiłków:
    1. Śniadanie – godz. 8:30;
    2. Obiad i podwieczorek – godz. 11:30
       1. **Wykonawca** w trakcie trwania umowy winien przedkładać do 25-stego dnia każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc wykonania usługi, jadłospis na cały miesiąc, rozpisany na tygodnie, ze szczególną charakterystyką posiłków w danym tygodniu. **Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka/technologa żywności** posiadającego kwalifikacje do układania jadłospisów dla dzieci. Dyrektor Szkoły jako strona **Zamawiającego** akceptuje przedstawiony jadłospis w ciągu 5 dni roboczych. Ewentualne zmiany w jadłospisie winny być każdorazowo zaakceptowane przez osobę wskazaną jako przedstawiciela **Zamawiającego** oraz wcześniej zgłaszane przez **Wykonawcę.**
       2. Przedłożony jadłospis będzie zawierał informacje, tj.: dokładna nazwa posiłku, skład, wartość kaloryczna, gramatura posiłku oraz wykaz alergenów, będących w składzie posiłków.
       3. **Wykonawca** na żądanie **Zamawiającego** przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów oraz alergenów.
       4. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od **Zamawiającego**.
       5. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane (w tym gotowane na parze), pieczone i duszone.
       6. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowanych posiłków:

1. **ŚNIADANIE:** powinno być oparte na świeżym pasteryzowanym mleku (min. 3,2% tłuszczu) lub jego przetworach. Mleko można podać w postaci ciepłych napojów (kakao, kawa zbożowa, mleko modyfikowane) lub klasycznych zup mlecznych z dodatkiem węglowodanowym w postaci kasz, płatków, ryżu, klusek lanych lub makaronu albo w postaci gotowej kaszki mlecznej. Uzupełnieniem zupy mlecznej powinna być np. kanapka na bazie urozmaiconego asortymentu pieczywa, z masłem wysokiej jakości (min. 82% tłuszczu), porcją dobrych gatunkowo produktów wysokobiałkowych pochodzenia zwierzęcego (wędliny, sery podpuszczkowe, jaja, sery twarogowe) oraz dodatkiem warzywnym i/lub owocowym. W zastępstwie tradycyjnej kanapki można zaplanować gofry, wytrawne muffiny, placuszki owocowe i warzywne oraz różnego rodzaju sałatki warzywne i/lub owocowe z dodatkiem produktów zbożowych, owoców suszonych lub świeżych oraz musów owocowych lub warzywnych. W jednym posiłku nie należy łączyć takich samych produktów, np. zupy mlecznej z lanymi kluskami i jaja na kanapkę. Zaleca się, aby każde śniadanie dla dzieci było kolorowe i różnorodne asortymentowo.

Przykładowo:

**Zupa mleczna:** kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku, płatki jęczmienne, płatki owsiane, płatki jaglane, patki zbożowe, płatki kukurydziane (bez dodatku cukru), domowa granola, kaszki mleczno – ryżowe lub pszenno – mleczne. Zamiennikiem Zupy mlecznej może być również kakao lub jogurt z płatkami.

**Kanapka:** pieczywo mieszane (ciemne, jasne), bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska. Chuda wędlina (najlepiej domowa), ser biały, ser żółty, pasty: jajeczna, rybna, warzywna, mięsna, domowy pasztet (własnej roboty). Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko drobno pokrojone lub tarte). Warzywa (najlepiej sezonowe), np. pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, sałata, rzodkiewka, papryka. Parówka (min. 80 % mięsa, max 1 raz/2 tyg.), jajecznica ze szczypiorkiem. Dżem.

**Do picia** zwykle podaje się herbatę bez cukru, herbatę owocową bez cukru, niegazowaną wodę.

1. **ZUPY:** należy przygotowywać na bazie podstawowego zestawu warzyw („włoszczyzna”), z przewagą jednego składnika nadającego zupie jej charakterystyczny smak, np. zupa pomidorowa (świeże pomidory lub przecier pomidorowy), krupnik (z kaszy lub płatków jęczmiennych, zupa ogórkowa (ogórki kiszone) itp. Zupy powinny być przygotowane z dodatkiem ziemniaków i/lub produktów zbożowych (makaron, ryż, kasze, płatki, grzanki). Jeśli ziemniaki są planowane w II daniu, zupa nie powinna ich zawierać. Nie zaleca się podprawiania zup zasmażką. Wartość odżywczą i walory smakowe można poprawić zabielając je mlekiem, jogurtem lub śmietaną o małej zawartości tłuszczu.
2. **II DANIE OBIADOWE:** powinno składać się z produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba, jajko, twaróg) lub roślinnego (np. kotlet sojowy), produktu węglowodanowego (ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych w postaci surówek i jarzynek (podawanych odpowiednio na zimno i na ciepło). **Do picia** zwykle podaje się kompot przygotowany na bazie świeżych lub mrożonych owoców (dopuszczalne poza sezonem) lub niegazowaną wodę źródlaną z dodatkami, np. mięty i cytryny, oraz innych owoców.
3. **PODWIECZOREK:** może składać się z owoców i/lub warzyw, w kompozycji z domowym ciastem, budyniem, koktajlem, placuszkami, wytrawnymi muffinami lub goframi, sałatką i podobnymi produktami własnej roboty (zamiast podawania produktów gotowych, jak np. jogurt owocowy, herbatniki). **Do picia** zwykle podaje się kompot przygotowany na bazie świeżych lub mrożonych owoców (dopuszczalne poza sezonem) lub niegazowaną wodę źródlaną z dodatkami, np. mięty i cytryny, oraz innych owoców. **Dodatki:** wiórki kokosowe, migdały, orzechy, sezam, mak, siemię lniane (w formie dostosowanej dla dzieci w wieku przedszkolnym, minimalizującej ryzyko zadławienia).

**Wykonawca dostarcza opakowania herbaty (różnego rodzaju) do samodzielnego zaparzenia przez Zamawiającego minimum dwa razy w tygodniu i na każde zgłoszenie Zamawiającego. Warzywa i owoce wykorzystywane do tworzenia jadłospisu powinny być świeże i w miarę możliwości sezonowe. Poza sezonem (w okresie zimowym) dopuszcza się korzystanie z produktów mrożonych.**

1. **Wykonawca** zobowiązany jest w szczególności do:
2. Przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132 ze zm.), oraz standardzie HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku przedszkolnym. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka.
3. Stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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).
4. Dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom). Wszelkie pojemniki powinny być szczelne, kompletne, dopasowane, czyste i prawidłowo zabezpieczone podczas transportu.
5. Dostarczenia zastawy stołowej, sztućców, przyborów kuchennych potrzebnych do wydania/rozdysponowania obiadów i śniadań oraz środki do dezynfekcji naczyń.
6. Zatrudnienia personelu posiadającego bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. **Wykonawca** odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed **Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym** oraz dostarcza kompletną dokumentację dla **Zamawiającego**.
7. Przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
8. Podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego Ministra Zdrowia.
9. Przygotowywania posiłków urozmaiconych na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
10. Przygotowywania posiłków z wykluczeniem półproduktów oraz produktów typu instant (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itd.). Posiłki przygotowywane bez produktów takich jak: grzyby w każdej postaci (także pieczarki), dania z surowego mięsa i surowych ryb, gotowe mięso mielone (mięso nie może być oddzielone mechanicznie), frytki mrożone, przetwory warzywne na bazie octu (ogórki konserwowe, pikle itp.), przyprawy na bazie soli lub glutaminianu sodu, kostki bulionowe, herbaty owocowe sztucznie aromatyzowane, gotowe kolorowe, gazowane i słodzone napoje, olej kokosowy, smalec, sery topione, sery pleśniowe, chipsy i inne słone przekąski.
11. Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych) stosowanie dużych ilości warzyw   
    i owoców, w tym nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
12. Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci.
13. Dostarczania posiłków na własny koszt w specjalistycznych naczyniach, bemarach  
    i termosach przystosowanych do przewozu żywności, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków odpowiednio do ilości zamawianych danego dnia posiłków. Pojemniki, bemary i termosy muszą być szczelnie zamykane. Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował, tj.:

* zupa – temperatura 75°C +/-3°C,
* drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C,
* zimne desery – temperatura max. 4 °C.

1. **Wykonawca zobowiązuje się do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres minimum 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek i dostarczenia posiłków do Zamawiającego.**
   * + 1. Odbiór dostarczonych posiłków będzie każdorazowo przeliczany   
          z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków (w tym posiłków   
          z uwzględnieniem diet) przez pracownika Szkoły wyznaczonego przez **Zamawiającego**.
       2. Na **Wykonawcy** ciąży obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.
       3. **Wykonawca** we własnym zakresie i na własny koszt odpowiada za stan higieniczny i sanitarny pojemników, w których dostarczane są posiłki w tym za mycie pojemników po wydaniu posiłków.
       4. **Wykonawca** zobowiązuje się zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez **Zamawiającego**. **Wykonawca** będzie informowany   
          telefonicznie (połączenie lub SMS) (w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8:30 o faktycznej liczbie posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do obsługi przedmiotu zamówienia dotyczącego II części przedmiotu zamówienia (uczniowie) z wykorzystaniem aplikacji wskazanej przez Zamawiającego.
       5. **Zamawiający** zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie **Zamawiającego**. W związku z ograniczeniem przez **Zamawiającego** przedmiotu zamówienia **Wykonawcy** nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do **Zamawiającego**.
       6. Wynagrodzenie **Wykonawcy** będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
       7. **Wykonawca** jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
       8. **Zamawiający** nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez **Wykonawcę** podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
       9. **Wykonawca**, na każde żądanie **Zamawiającego**, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla **Zamawiającego**. Ponadto przedstawiciel **Zamawiającego** ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez **Wykonawcę** i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela **Zamawiającego** posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt **Wykonawcy**.
       10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, **Wykonawca** jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, przestrzegając przy tym zasad żywienia zgodnie z wyżej ustalonymi zasadami.
       11. W związku z realizacją usług **Wykonawca** na swój koszt zapewnia należyte zasady bezpieczeństwa i warunki sanitarne, higieniczne wynikające z ustaw.
       12. **Zamawiający** przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom w tym naczynia do wydawania posiłków.
       13. W terminie 7 dni kalendarzowych od daty podpisania Umowy **Wykonawca** zobowiązany jest do przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia potwierdzającego, że **Wykonawca** jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe, na wartość ubezpieczenia min. 15.000,00 zł.
       14. **Zamawiający** przewiduje około **240 dni** oddziałach przedszkolnych oraz **175** dni w Szkole Podstawowej w ciągu trwania umowy, w których będą dostarczane posiłki.
       15. Płatność za wykonaną usługę odbywać się z dołu po zakończonym miesiącu. Rozliczenie na podstawie ilości zamawianych posiłków przekazywanych.