**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zespół Szkolno-Przedszkolny w Wielmoży**

**I.** Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie trzech posiłków dziennie tj. śniadania, obiadu składającego się z zupy, drugiego dania i kompotu, podwieczorku – z uwzględnieniem diet specjalnych, a także dostarczenie posiłków w termosach własnych Wykonawcy do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Wielmoży ul Szkolna 55, 32-045 Wielmoża. Przygotowanie i dostarczenie posiłków dotyczy :

Średnia ilość posiłków dla dzieci z Przedszkola w Wielmoży:

- 60 śniadań

- 70 obiadów pełnych (zupa +drugie danie+ kompot)

- 45 podwieczorków

Średnia dzienna ilość posiłków dla dzieci ze Szkoły Podstawowej w Wielmoży:

- 30 obiadów pełnych (zupa +drugie danie+ kompot)

Zamawiający może zwiększyć lub zmniejszyć planowaną ilość posiłków przekazując Wykonawcy informację z jednodniowym wyprzedzeniem.

1. W ofercie należy określić cenę dziennego wyżywienia (oraz cenę jednostkowego posiłku tzn., z osobna śniadanie, obiad, podwieczorek) uwzględniając wszystkie koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia, zaoferowana cena nie może ulec zmianie przy zakupie realizowanym od 02.01.2026 do 31.08.2026 r. z wyjątkiem zmiany ustawowej skali podatku VAT.
2. Posiłki należy przygotować zgodnie z zaleceniami i normami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia oraz Rozporządzenia 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. 2016 r., poz. 1154), zwanego dalej Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.
3. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, bez środków sztucznie konserwujących, sztucznie barwiących, sztucznie aromatyzowanych (p. pkt. 1).
4. Przez diety specjalne należy rozumieć diety opracowane dla dzieci wg indywidualnych zaleceń lekarskich, np. z alergiami pokarmowymi: dietę bezmleczną, oraz eliminacyjną tj. z wykluczeniem jednego lub kilku produktów, z zastosowaniem prawidłowych zamienników. Diety specjalne to także inne diety potwierdzone zaświadczeniem lekarza specjalisty - ze względu na indywidualne schorzenia dziecka.
5. Wykonawca powinien dostarczać posiłki zgodnie z harmonogramem dostaw posiłków tj.:
6. śniadanie od 7:00 do 8:00;
7. obiad i podwieczorek od 11:20 do 11:40.
8. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa posiłków może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
9. Rzeczywista ilość zamawianych posiłków zgłaszana będzie do Wykonawcy dnia poprzedniego do godz. 12.00. Zastrzega się możliwość zmiany ilości zamówionych obiadów i podwieczorków do godz. 7.30 w dniu ich dostarczenia.
10. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **od 02.01.2026 r.** do **31.08.2026 r.** w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień z zastrzeżeniem dyżuru wakacyjnego, o którym Wykonawca zostanie poinformowany z 1-miesięcznym wyprzedzeniem.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z bezpieczeństwem oraz z normami HACCP. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków w przypadku, gdy są niezgodne z SWZ oraz z umową.

**II. Wykonawca zobowiązany jest do:**

1. Dostarczania posiłków własnym środkiem transportu, przystosowanym do przewozu żywności, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne i HACCP. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Koszty transportu należy ująć w kalkulacji ceny oferty.
2. Posiłki dostarczane będą do siedziby Zamawiającego w pojemnikach termoizolacyjnych spełniających wymagania sanitarne, gwarantujące dostarczenie posiłków o odpowiedniej temperaturze. Temperatura posiłków gorących to 63 st. C dla drugich da , 75 st. C dla zup, surówki, pasty do 5 st C. **Poszczególne diety muszą być zapakowane w oddzielne pojemniki i odpowiednio podpisane**.
3. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia nieprawidłowości w dostawie polegającej na rozbieżności pomiędzy dostarczonymi posiłkami, a zatwierdzonym jadłospisem w ciągu 30 minut ponad przyjęty harmonogram dostaw posiłków.
4. Posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia.
5. Zapewnienia różnorodności posiłków z zachowaniem norm kaloryczności według zasad racjonalnego żywienia dzieci, zgodnie z ww. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
6. Przygotowywania jadłospisów, które będą opierały się na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów z wykorzystaniem mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego i filetów rybnych. Zamawiający zastrzega prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę. Zamawiający zastrzega prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
7. Dostarczania drogą e-mail: [spwielmoza@poczta.onet.pl](mailto:spwielmoza@poczta.onet.pl), dekadowego jadłospisu na co najmniej 10 dni przed dniem jego wprowadzenia z podaniem składników użytych do przygotowania posiłku, alergenów, kaloryczności i gramatury - do wiadomości Zamawiającego.
8. Do jadłospisu złożonego Zamawiającemu zgodnie z pkt. pkt. II pkt. 6), Zamawiający, w terminie 2 dni roboczych od jego otrzymania, zgłasza zastrzeżenia albo zatwierdza jadłospis bez zastrzeżeń. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do jadłospisu z uwagi na jego niezgodność z postanowieniami SWZ, Wykonawca na wezwanie Zamawiającego zobowiązany będzie do poprawienia jadłospisu zgodnie z uwagami Zamawiającego oraz przesłanie na adres email: [spwielmoza@poczta.onet.pl](mailto:spwielmoza@poczta.onet.pl) poprawionego jadłospisu w terminie 3 dni przed jego wprowadzeniem.
9. Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody Zamawiającego.
10. Dostarczane posiłki muszą być jednakowe pod względem ilościowym i jakościowym (tego samego asortymentu) w danym dniu.
11. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych w ilości i w sposób określony w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).
12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki winne być zabierane w dniu dostawy w godzinach od 14.00-15.00. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
13. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków i wówczas Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
14. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
15. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora ZSP w Wielmoży w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz Przedstawicieli Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej, a także stanu higienicznego samochodu.
17. Zamawiający będzie prowadził następujące rejestry:
18. Rejestr Kontroli Temperatur Posiłków - rejestr przestrzegania norm jakościowych posiłków pod względem temperatury (zgodnie z normami HACCP),
19. Rejestr Dostaw Gotowych Posiłków Przywożonych do Przedszkola przez Wykonawcę - rejestr przestrzegania:

* terminowości dostaw (maksymalne opóźnienie Zamawiający ustala na 30 minut),
* norm jakościowych posiłków pod względem gramatury (zgodnie z normami HACCP),
* zgodności posiłków z ustalonym i zaakceptowanym przez upoważnione osoby jadłospisem,
* czystości, przepisów BHP.

Wpis do każdego z rejestrów potwierdzony będzie podpisem pracownika placówki upoważnionego przez dyrektora. Każdy rejestr będzie udostępniany Wykonawcy na żądanie.

1. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do poszkodowanych.
2. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny pobrania, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek, a na każde żądanie Zamawiającego, przedstawiać będzie wyniki badania mikrobiologicznego żywności.

**III. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:**

1. Śniadanie

* różne zupy mleczne i potrawy mleczne - (płatki kukurydziane, ryżowe, owsianka, jaglanka, kasza manna itp. – jeśli słodzone to tylko miodem naturalnym z dodatkiem świeżych lub suszonych owoców, orzechów i pestek),
* kanapka - (nie mniej niż 150g) pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne z dodatkiem, w zależności od składu obiadu w danym dniu, takim jak: jajko, jajecznica, omlet, ser biały, twarożek, ser żółty, pasty warzywne, jajeczne, wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, kiełbaski na gorąco, zielenina, porcja warzyw/owoców tj.: sałata, pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewki, papryka itp. (min. 20 g na dziecko),
* w przypadku śniadania nie zawierającego zupy mlecznej, dziecko powinno otrzymać napój mleczny i pełne  3 kromki chleba (kanapki).
* herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem naturalnym), mleko, kakao.

1. Obiad

* **Zupa**

należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

• **Drugie danie**

* posiłek mięsny: kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz drobiowy lub wieprzowy , pulpeciki w sosie , lub
* ryby (filet, paluszki, kotlety mielone) musi występować przynamniej 2 razy w dekadzie: wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, lub
* posiłek bezmięsny: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto itp..

Z dodatkiem: ziemniaków, ryżu, makaronu pełnoziarnistego lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna). Jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy ryż/kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu.

-jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby: surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonasyconych i jednonasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek).

* **Kompot**
* ze świeżych owoców, niskosłodzone (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe)

1. Podwieczorek składający się z :

* owocu lub warzywa (min. 50 g),
* kanapka z pieczywa żytniego lub pszennego graham, razowego z dodatkami (różniące się od tego co podano na śniadanie i w zależności od tego co podano na obiad) tj: wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, ser biały, pasty warzywne, jajeczne , ser żółty, „zielenina”,
* kisiel,/budyń, jogurty i koktajle mleczne z dodatkiem świeżych owoców,twarożki, sałatek z dodatkiem ciast/ciastek własnego wypieku, chałki z masłem, wafli ryżowych, paluchów kukurydzianych itp.

1. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

**Śniadanie:**

* Zupa mleczna – 200g.
* Pieczywo 35g.
* Masło – 6g.
* Wędlina/ser żółty – 15-20 g.
* Warzywa – nie mniej niż 50 g
* Napój - 200ml.

**Obiad:**

* zupa: ilość łączna minimum 250 ml,
* drugie danie: gramatura łączna min. 350 g + kompot 200ml.

Waga składowych drugiego dania powinna kształtować się następująco:

* sztuka mięsa lub ryby – 100 g + sos 50g
* ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 100g-140 g;
* surówki lub jarzyny 80 g;
* pierogi, naleśniki, racuchy itp. – min. 200 g, plus dodatki stanowić mogą 100 g.

**Podwieczorek:**

* Pieczywo – 35g.
* Masło – 6g.
* Wędlina/ser żółty – 15-20g.
* Warzywa – 20-30g.
* Ciasto biszkoptowe – 100g.
* Ciasta – 50g.
* Owoce – 80g.
* Sałatki 100g.

1. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci. Nie dopuszcza się stosowania zamienników – ketchup nie jest warzywem a dżem, kisiel i sok owocowy nie jest owocem.
2. Jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na cztery tygodnie (różnorodność jest jednym z kryteriów oceny ofert).
3. Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowania posiłków następujących produktów:

• konserw,

• przypraw typu vegeta,

• kostek rosołowych,

• tłuszczów utwardzonych tj. margaryna, olej palmowy i produktów je zawierających

• glutaminianu sodu i innych chemicznych środków smakowych,

• syropu glukozowo - fruktozowego i produktów jego zawierających,

• parówek,

• produktów masłopodobnych i seropodobnych,

• mięsa oddzielonego mechanicznie (MMO),

• wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, fosforanów,

• posiłków sporządzane na bazie półproduktów,

• posiłków na bazie Fast Food,

• mrożonych potraw tj. pyzy, kluski, pierogi itp.(dopuszcza się używanie mrożonych warzyw i owoców),

• napojów z proszku, gazowanych, słodzonych lub na bazie suszu,

• produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych

• soli powyżej 2,5 g na porcję całodziennego posiłku dla 1 dziecka.

1. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone natomiast potrawy smażone dopuszczane są 1 raz w tygodniu.
2. Sposób transportu i pakowania musi zapewniać zapobieganiu deformacji oraz utracie temperatury posiłku.
3. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do rozdzielni posiłków w przedszkolu, załadunek i rozładunek wszystkich dostaw, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt i odpowiedzialność.
4. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki.
5. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy, 1 raz w miesiącu na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę. Cena całodziennego wyżywienia zaoferowana przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem postanowień zawartych w istotnych postanowieniach umowy.
6. Zamawiający wymaga aby Wykonawca podał w formularzu ofertowym jedną cenę całodziennego żywienia na wszystkich żywionych niezależnie od diety, o których mowa w pkt. I, pkt 3).

**IV. Pozostałe uregulowania dotyczące przedmiotu zamówienia zostały wskazane w Rozdziale III SWZ oraz projektowanych postanowieniach umowy do SWZ.**

1. **Opis formalnych warunków udziału w postępowaniu oraz opisie sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków**

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca spełniający następujące warunki:

1. Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
2. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym   
   i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. **Informacje o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy   
   w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu**

Wraz z ofertą Wykonawca przekaże Zamawiającemu:

1. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu wypełnionego wg. wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do zapytania.
2. Zezwolenie Sanepidu na prowadzenie usługi cateringowej (kopia decyzji   
   z numerem zezwolenia poświadczona przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy).
3. Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.
4. Pełnomocnictwo do działania w imieniu Wykonawcy, o ile prawo do reprezentowania wykonawcy w powyższym zakresie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego.
5. Firma cateringowa powinna posiadać ubezpieczenie OC z tytułu prowadzenia działalności cateringowej z rozszerzeniem o wprowadzenie produktu do obrotu (tzw. OC za produkt).
6. Referencje od minimum 5 placówek oświatowych
7. **Miejsce i sposób składnia ofert**
8. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej. Oferta winna być podpisana przez osobę upoważnioną.
9. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.
10. Ofertę należy złożyć na adres:

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Wielmoży, ul. Szkolna 55,   
32-045 Sułoszowa

1. Zleceniobiorca zobowiązany jest do złożenia Oświadczenia stanowiącego załącznik nr 1 oraz 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

**Ofertę wraz z niezbędnymi dokumentami należy złożyć w formie pisemnej w zaklejonej kopercie osobiście lub za pośrednictwem poczty do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Wielmoży do dnia 31.07.2023 r. do godz. 1200 (liczy się data wpływu do ZSz-P). Otwarcie ofert o godzinie 12:00.**

1. **Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty**
2. **Kryterium oceny stanowią walory smakowe wydawanych posiłków.**
3. Kryterium oceny stanowi najkorzystniejsza oferta cenowa.

**VIII.** **Udzielenie zamówienia**

1. Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który przedstawi ofertę na całodzienne wyżywienie dzieci z najniższą ceną.
2. Podpisanie umowy na wykonanie zadania nastąpi w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega, że wystawienie faktury nastąpi po zakończeniu usługi   
   w rozliczeniu miesięcznym w terminie płatności uzgodnionym z Wykonawcą.