

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług **Świadczenie usług przygotowania i wydawania posiłków na rzecz dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Ks. Jana Twardowskiego w Siedlcu w 2026 r**
2. Usługa żywienia zbiorowego będąca przedmiotem zamówienia polega na przygotowaniu posiłków (przygotowanie posiłków obejmuje również gotowanie) oraz ich porcjowaniu i wydawaniu w pomieszczeniach do tego przeznaczonych w siedzibie Zamawiającego. **Zamawiający nie dopuszcza świadczenia usługi na zasadzie cateringu.**
3. Posiłki będą przygotowywane/gotowane **codziennie (za wyjątkiem dni wolnych od zajęć)** zgodnie z przyjętym harmonogramem (jadłospisem). Zamawiający wymaga, aby posiłki wydawane były w szklanych naczyniach własnych Wykonawcy.
4. Zamawiający wymaga, aby wszystkie posiłki były przygotowywane, gotowane i wydawane w miejscach do tego przeznaczonych w siedzibie Zamawiającego, dlatego też w celu realizacji przedmiotowego zamówienia, Wykonawca zobowiązany będzie na podstawie odrębnej umowy z Zamawiającym do najmu niezbędnych pomieszczeń (tj. w szczególności kuchnia, stołówka itp.) wskazanych przez Zamawiającego w jego siedzibie. **Wysokość czynszu za najem określony został we wzorze Umowy Najmu - Załącznik do SWZ,** którego zapisy regulują również zasady najmu oraz odpowiedzialność za powierzone mienie.
Kwota czynszu za najem zawiera opłatę za media: woda, ścieki oraz prąd, nie zawiera natomiast opłaty za wywóz odpadów zmieszanych, selektywnych i biodegradowalnych oraz opłaty za wynajem i użytkowanie kontenerów do zbierania ww. odpadów powstałych w wyniku realizacji przedmiotu zamówienia. Wybór podmiotu realizującego usługę dostarczenia kontenerów na odpady oraz ich wywóz i utylizację dokonuje Wynajmujący we własnym zakresie i na swój koszt.
5. Żywieniu podlegają dzieci z oddziałów przedszkolnych oraz uczniowie szkoły podstawowej - w wieku 3-16 lat.
6. Ilość dzieci objętych żywieniem:
 - dzieci z oddziałów przedszkolnych – maksymalnie 70 (żywienie całodienne: śniadanie, obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu/herbaty owocowej/soku, podwieczorku),
 - uczniowie z oddziałów szkolnych – maksymalnie 115 (obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu/herbaty owocowej/soku).**Dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczniów.**
7. Okres realizacji umowy – okres 12 miesięcy -nie wcześniej jednak niż od 02.01.2026 r. i nie później niż do 31.12.2026 r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć). Usługa będzie wykonywana codziennie za wyjątkiem dni wolnych od zajęć szkolnych.
8. Miejsce realizacji zamówienia: siedziba Zamawiającego
Zamawiający na czas realizacji usługi będącej przedmiotem zamówienia udostępni (wynajmie) na podstawie odrębnej umowy najmu z Wykonawcą blok żywieniowy (kuchnia i stołówka) znajdujący się w siedzibie Zamawiającego. Blok żywieniowy wynajmowany w celu realizacji zadania wymaga od Wykonawcy wyposażenia w sprzęt kuchenny i inne elementy wyposażenia niezbędne do kompleksowej realizacji przedmiotowego zamówienia na koszt i ryzyko Wykonawcy.

9. W całym okresie wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówek) to 15°C.
10. Posiłki muszą spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym oraz z *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 2016r. poz. 1154). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów, półproduktów i surowców najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przez Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie siedziby Zamawiającego.
12. Do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - a) co najmniej 2 osób od godz. 7.00 do godz. 15.00;
 - b) niezbędnego sprzętu i wyposażenia – zgodnie ze wzorem Umowy Najmu będącej załącznikiem do SWZ.
 - c) wyboru firmy świadczącej usługę wywozu i utylizacji odpadów powstałych w wyniku realizacji zamówienia oraz podpisania umowy na ww. usługę (koszt ww. usługi nie wchodzi w skład wynagrodzenia; wykonawca realizuje ww. usługę we własnym zakresie i na swój koszt)
13. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
14. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania.
15. Ogólną kontrolę nad prawidłowością realizacji zadania sprawował będzie upoważniony przedstawiciel placówki.
16. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.
17. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności:
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia, t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448.
 - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
 - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych

- Ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
- Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
- Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności
- Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Rozporządzenie Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Rozporządzenie nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Normy żywienia z 2020r.- "Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie" dostępne na stronie: Normy żywienia 2020 – PZH,
- Talerz zdrowego żywienia : Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej | Talerz zdrowego żywienia (pzh.gov.pl).

18. **Zamawiający informuje, że możliwe jest przeprowadzenie wizji lokalnej pomieszczeń kuchni i stołówki w godzinach 13:00-15:00, po uprzednim kontakcie telefonicznym z Zamawiającym.**
19. **Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia jest wzór umowy.**

UWAGA :

20. **Wykonawca winien załączyć do oferty 6 jadłospisów (3 na sezon jesienno-zimowy i 3 na sezon wiosenno-letni) z opisanymi posiłkami wraz z gramaturą, rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni), oraz z informacjami o alergenach.**

21. **Jadłospisy powinny być przygotowane i zaakceptowane przez dietetyka oraz podpisane przez Wykonawcę.**

22. W każdej dekadzie jadłospis winien zawierać:

a) Dzieci z oddziałów przedszkolnych:

Śniadanie:

- w poniedziałek i piątek śniadanie w formie szwedzkiego stołu, w skład którego wchodzi do wyboru: chleb, bułka posmarowane masłem, wędlina, ser żółty, ser biały, pasty, jajka, ziarna, kawa, kakao. W przypadku pandemii śniadanie należy przygotować indywidualnie dla każdego dziecka.
- trzy/dwa razy w tygodniu zupy mleczne, z użyciem płatków, kasz, makaronów, biszkoptów.
- w dni bez zupy mlecznej należy podać kawę, kakao,
- kanapki z pieczywa białego, razowego, mieszanego z jajkiem, serem, szynką/wędliną wysokiej jakości, pasztetem własnej roboty, sałatkami, jajecznicą, parówkami /90 % mięsa/, pastami, etc.
- należy wykorzystać orzechy, ziarna, szczypiorek, pietruszkę, koperek umieszczone na osobnych talerzykach,
- warzywa do każdego śniadania.

Obiad:

- 10 x zupa,
- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego, (1x udko z kurczaka pieczone, 1x kotlet schabowy w panierce z sezamem pieczony, schab, filet z indyka, 1x pierś z kurczaka/indyka, gulasz z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka), gulasz z kawałków mięsa.
- 2 posiłki pół-mięsne (z wyłączeniem bigosu, fasolki po bretońsku),
- 2 posiłki bezmięsne-jarskie,
- 2 posiłki – ryba z ziemniakami, (filet, płat bez ości np. morszczuk, mintaj, dorsz, miruna, może być pieczona),
- 10 x kompot / herbata owocowa / sok,
- kompot tylko z owoców świeżych lub mrożonych.

Zamawiający nie dopuszcza jadłospisów zawierających bigos i fasolkę po bretońsku.

Podwieczorek.

- np.: jogurt naturalny, budyń /na bazie mąki ziemniaczanej/, kisiel, sałatki z owoców sezonowych, orzechy, ciasto własnej roboty, bułka słodka, etc.

b) Dzieci z oddziałów szkolnych

Obiad:

- 10 x zupa,
- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego , (1x udko z kurczaka pieczone, 1x kotlet schabowy w panierce z sezamem pieczony, schab, filet z indyka , 1x pierś z kurczaka/indyka, gulasz z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka),gulasz z kawałków mięsa.
- 2 posiłki pół-mięsne (z wyłączeniem bigosu, fasolki po bretońsku),
- 2 posiłki bezmięsne-jarskie,
- 2 posiłki – ryba z ziemniakami, (filet, płat bez ości np. morszczuk, mintaj, dorsz, miruna, może być pieczona),
- 10 x kompot / herbata owocowa / sok,
- kompot tylko z owoców świeżych lub mrożonych.

Zamawiający nie dopuszcza jadłospisów zawierających bigos i fasolkę po bretońsku.