**Załącznik nr 9 do SWZ**

 **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Dożywianie dzieci i młodzieży szkolnej w szkołach na terenie Gminy Rościszewo oraz Zespole wychowania przedszkolnego przy szkole podstawowej w Rościszewie**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci zupy dla uczniów Szkoły podstawowej w Rościszewie i w Łukomiu oraz zestawów posiłków (śniadanie i obiad dwudaniowy) do Zespołu Wychowania Przedszkolnego przy Szkole Podstawowej w Rościszewie, w okresie od 07.01.2025 r. do 19.12.2025 r
2. Wykonawca będzie dostarczał w dniach nauki szkolnej odpowiednio:
	1. **Zadanie 1: 88 zup**, w tym do:
		* Szkoły Podstawowej w Łukomiu 42 porcji zupy
		* Szkoły Podstawowej w Rościszewie 46 porcji zupy
	2. **Zadanie 2: 22 zupy**, w tym do:
		* Szkoły Podstawowej w Łukomiu 16 porcji zupy
		* Szkoły Podstawowej w Rościszewie 6 porcji zupy
	3. **Zadanie 3: 25 zestawów posiłków** do Zaspołu Wychowania Przedszkolnego przy Szkole Podstawowej w Rościszewie składające się z 2 posiłków dziennie (śniadanie oraz obiad – pierwsze, drugie danie ) dla dzieci w wieku 3-4 lat.
3. Miejsce dostawy:
	1. Szkoła Podstawowa im. F. Chopina w Rościszewie, ul. Reymonta 4, 09-204 Rościszewo
	2. Szkoła Podstawowa im. Tadeusza Kościuszki w Łukomiu, Łukomie 53a, 09-204 Rościszewo
	3. Zespół Wychowania Przedszkolnego Przy Szkole Podstawowej w Rościszewie, ul. Wyszyńskiego 2, 09-204 Rościszewo
4. Wytyczne dla Zadania 1 i 2
	1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości zup w zależności od faktycznego zapotrzebowania. Wykonawca do ostatniego dnia każdego miesiąca otrzyma zapotrzebowanie na kolejny miesiąc z zastrzeżeniem możliwości zmiany liczby zup w zależności od sytuacji w danej placówce.
	2. Posiłki będą dostarczane na bieżąco według zapotrzebowania.
	3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom zgodnie z zapotrzebowaniem.
	4. Dostawa posiłków będzie odbywać się od 07.01.2025 r. do 19.12.2025 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, dni ustawowo wolnych i innych dni uzgodnionych z dyrektorami szkół w godzinach wskazanych przez dyrektorów.
	5. Wykonawca będzie dostarczał z trzydniowym wyprzedzeniem jadłospis (obejmujący okres co najmniej jednego tygodnia) do akceptacji dyrektorom szkół. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości zup zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
	6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia zup o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami i z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno-higienicznych w trakcie przygotowania i dostawy.
	7. Posiłki powinny bazować na sezonowych artykułach spożywczych, być mało przetwarzane, bez substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Przy planowaniu zup należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną. Zupy nie mogą być przygotowywane z półproduktów typu instant. Wykonawca winien zapewnić aby przygotowane zupy były urozmaicone (nie mogą się powtarzać w okresie co najmniej jednego tygodnia).
	8. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia dzieci.
	9. Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione, a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych.
	10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłek w innej formie, o czym ma obowiązek poinformować dyrektorów szkół.
	11. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
	12. Cena jednostkowa posiłku dla zadania 1, powinna uwzględnić wszystkie koszty związane z przygotowaniem posiłku w tym cenę tzw ”wsadu do kotła” oraz cenę obsługi zadania (przygotowanie, transport itp.)
	13. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
	14. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy zupy będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłek wolny od wad.
	15. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
	16. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia w/w przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów, przygotowanie posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymogami higieniczno-sanitarnymi i porządkowymi.
	17. Jadłospis układany i dostarczany będzie przez Wykonawcę i akceptowany przez dyrektorów szkół (zupy mają być zróżnicowane w okresie co najmniej jednego tygodnia). Jadłospis powinien dodatkowo zawierać niezbędne informacje dotyczące: alergenów, zastosowanych naturalnych dodatków ,, zielonych”: typu koperek, pietruszka itp., informacje o produkcie wykorzystanym do zabarwienia zupy np. jogurt, śmietana itp. Następnie jadłospis bieżący będzie opublikowany w szkołach na tablicy informacyjnej. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu na kolejny tydzień z 3 dniowym wyprzedzeniem. Harmonogram oraz miejsce dostarczania posiłków Wykonawca ustali z dyrektorami szkół. Ponadto dyrektorzy szkół wytypują osoby do obsługi (wydawania zup).
	18. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
	19. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci , zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją.
	20. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną i pojemność posiłku (zupy).
	21. Warunek jakościowy zupy to: 350 ml., kaloryczność około 150 kcal., temperatura – w granicach 75 stopni Celsjusza.
	22. Zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno – mięsnym.
	23. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek zup każdego dnia przez okres 72 godz. w ilości 150 ml. z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
	24. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
	25. Transport posiłków musi odbywać się w specjalnych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków, środkami transportu , przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca jest zobowiązany do przewozu zupy w własnych termosach, zadba o ich czystość, w tym mycie. Po stronie Wykonawcy będzie również wniesienie termosów z zupami do miejsca wydawania posiłków tj. na I piętro w szkołach oraz codzienne odbieranie resztek i naczyń z dnia poprzedniego.
	26. Wykonawca wraz z posiłkami dostarczy: chochlę do nalewania zupy oraz odpowiednią ilość naczyń jednorazowego użytku. Naczynia winny być zapakowane w odpowiednio do tego przygotowanym, koniecznie zamykanym pojemniku np. plastikowym.
	27. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym i bez konsekwencji na skutek negatywnych opinii dyrektorów szkół, co do jakości sporządzonych i dostarczonych zup.
	28. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej w okresach miesięcznych.
	29. Wykonawcy zobowiązuje się również do wniesienie termosów z zupami do miejsca wydawania posiłków tj. na I piętro w szkołach oraz codzienne odbieranie resztek i naczyń z dnia poprzedniego.
5. Wytyczne dla Zadania 3
	1. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
	2. Posiłki będą dostarczane przez wykonawcę 2 razy dziennie do godz. 9.00, i do godz. 11,45 od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przerw w pracy przedszkola.
	3. **Do obowiązków Wykonawcy należy:**
		* przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,
		* dostarczenie przygotowanych posiłków w termosach i pojemnikach hermetycznych środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
		* dostarczenie jednorazowych naczyń do nakładania potraw dla dzieci zapakowanych w odpowiednio do tego przygotowanym , koniecznie zamykanym pojemnik.
		* dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,
		* odbieranie termosów , pojemników, resztek jedzenia oraz jednorazowych naczyń,
		* mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy,
		* przygotowanie z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami
	4. Jadłospis będzie dostarczany przez Wykonawcę z trzydniowym wyprzedzeniem obejmujący okres jednego tygodnia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
	5. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia.
	6. Dzienny jadłospis obejmuje: **pierwszy posiłek:** kanapka lub bułka, herbata, soczek, kakao, serek, jogurt; masło mleczne, dżem lub masło orzechowe do pieczywa, pieczywo (chleb) - **drugi posiłek**: pożywna zupa, drugie danie, napój( kompot lub sok). Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym,
	7. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.
	8. Standardy żywienia
		* Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023r poz.1448 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.
		* Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-4 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
	9. **Do obowiązków zamawiającego** realizowanych za pomocą personeluwłasnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom . Sprzątanie pomieszczeń w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.