**Załącznik nr 5b do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Samorządowe Przedszkole w Przedborzu**

1. Zgodnie z art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) w jednostkach systemu oświaty:

a) sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych

przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w

przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1 ;

b) w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2.

2. Zgodnie z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.

3. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków (Dz.U. 2016 Poz. 1154).

4. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:

a) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,

b) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

c) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.

5. Przedmiot zamówienia dotyczy usługi cateringowej w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania posiłków **dla Samorządowego Przedszkola o ściśle ustalonej porze** **od poniedziałku do piątku** dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat– **łącznie 120** dzieci przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie. Zamówienie obejmuje przygotowanie trzech posiłków w godzinach:

a) śniadanie – godz. 9.00

b) obiad- godz. 12.00

c) podwieczorek godz. 14.00

pięć razy w tygodniu z wyłączeniem przerw w dni wolne. W okresie wakacyjnym w miesiącu sierpniu przedszkole jest nieczynne. Dyrektor Przedszkola udostępni miejsca, w których będą wydawane posiłki , na podstawie umowy najmu zawartej z Wykonawcą

6. Posiłki powinny dostarczyć około 75% energii całodziennej racji pokarmowej:

a) śniadanie powinno dostarczyć około 25% energii całodziennej;

b) obiad powinien dostarczyć około 30% energii całodziennej;

c) podwieczorek powinien dostarczyć około 20% energii całodziennej;

d) zalecana ilość kalorii w żywieniu przedszkolnym około 1275.

Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami.

7. Planowana ilość wydanych posiłków (obiad) w okresie realizacji zamówienia - ilość racji

żywieniowych tj.:

a) w roku 2024 przy 78 dniach roboczych i 5 dniach feryjnych:

- śniadania – 8 000

- obiady – 9 610

- podwieczorki – 1 220

b) w roku 2025 przy 137 dniach roboczych i 10 dniach feryjnych:

- śniadania – 12 260

- obiady – 14 620

- podwieczorki – 1 995

c) **OGÓŁEM przy 215 dniach roboczych i 15 dniach feryjnych:**

**- śniadania – 20 260**

**- obiady – 24 230**

**- podwieczorki – 3 215.**

8. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia

według bieżącej frekwencji dzieci. Wykonawca będzie informowany przez Dyrektora Przedszkola do godziny 7:30 bieżącego dnia żywienia o faktycznej liczbie posiłków telefonicznie lub e-mailowo. Wykonawca zobowiązany jest do wydania ilości posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem przedstawionym przez Dyrektora Przedszkola. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu umowy w danym miesiącu stanowić będzie iloczyn cen jednostkowych wskazanych w formularzu ofertowym oraz ilości faktycznie wydanych posiłków.

9. Zamawiający szacuje, iż w okresie trwania umowy ilość dni żywieniowych stanowić **będzie 215 dni.**

10. Zamawiający zakłada szacunkową ilość dzieci spożywających posiłki zgodnie z kalkulacją ilości posiłków stanowiącą **Załącznik nr 6b do SWZ.**

11. Próbki posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

13. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw. Środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków powinny spełniać wymogi określone w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

14. Wykonawca ponosi także koszty załadunku, rozładunku i serwowania wszystkich dostaw

posiłków oraz usunięcia z terenu przedszkola wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych.

15. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną

odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

16. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dokonał rozdzielenia posiłku na porcje i wydawania ich na talerzach i innych naczyniach szklanych lub ceramicznych, zapewnionych przez Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza wydawania posiłków na naczyniach jednorazowego użytku. Mycie i wyparzanie talerzy i sztućców należy do obowiązków Wykonawcy. Również pojemniki, w których dostarczane będą posiłki myje i dezynfekuje Wykonawca.   
17. Jeśli chodzi o obiady to Zamawiający, w imieniu którego działa Dyrektor Przedszkola, zastrzega sobie prawo żądania przy pierwszym wykonaniu posiłków w danym dniu jego standaryzacji poprzez przygotowanie z obliczonej wcześniej gramatury surowców 10 porcji i zważenie składników potrawy gotowej. Wyliczona w ten sposób waga porcji standardowej z podziałem na główne składniki (np. mięso, ryba, ryż, kasza, ziemniaki, surówka, naleśnik, krokiet) będzie punktem odniesienia dla kontroli wykonywania zadania.  
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:  
a) zupa - temperatura 75 °C (+/-3°C)  
b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).  
19. Wykonawca umożliwi Dyrektorowi Przedszkola przeprowadzenie kontroli wykonywania zamówienia na każde żądanie oraz powiadomi o każdej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i o jej wynikach.

25. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania wytyczonych produktów z poszczególnych grup produktów :

- Mleko i przetwory mleczne : mleko 2 % tłuszczu, sery twarogowe półtłuste lub chude, jogurty naturalne, sery żółte. Do zaprawiania zup : mleko, jogurt lub śmietana do 12 % tłuszczu;

- Mięso, nasiona roślin strączkowych : dobrej jakości mięsa chude, drobiowe (kurczak, indyk), wieprzowe (schab ,szynka), zaleca się usuwanie skóry oraz tłuszczu widocznego, wędliny chude (szynka drobiowa, polędwica), fasola, groch, soczewica, ciecierzyca; ryby filet m.in. – dorsz, łosoś, sola (z wykluczeniem pangi);

- Produktu zbożowe : pełnoziarniste ( nisko przetworzone) lub pszenne z przewagą pełnoziarnistych;

- Warzywa i owoce : świeże i wysokiej jakości nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi;

- Tłuszcze : masło 82 % tłuszczu, wysokiej jakości margaryna, olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, oliwa z oliwek;

- Przyprawy : sól w ograniczonej ilości, sok z cytryny, zioła (bazylia, tymianek, koperek, pietruszka, oregano, liść laurowy);

- Napoje : kompoty owocowe ( z owoców świeżych lub mrożonych).

- owoc różny sezonowy ewentualnie powtarzający się co 3 dzień ok. 150 g, tj. jabłko, gruszka, śliwka, brzoskwinia, nektarynka, mandarynka, banan, pomarańcza, arbuz itp.

20. Jadłospis, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność

dziennych zestawów żywieniowych) na okres minimum 10 dni i dostarczony Zamawiającemu

z wyprzedzeniem co najmniej 2 dniowym. Zamawiający wymaga by:  
a) wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego były uwzględniane przez Wykonawcę. Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj posiłków nie może powtarzać się w układzie krótszym niż 5 dniowy;  
b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, posiadających aktualne terminy gwarancji, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych; Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne  
c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;  
d) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym lub warzywnym,  
e) posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.  
21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami.  
22. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie sprzedaży produktów innych niż określone w niniejszym ogłoszeniu o zamówieniu.  
23. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:  
a) dostarczanie z wyprzedzeniem 2 dniowym, minimum 10-cio dniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,  
b) dostarczenie przygotowanych posiłków a następnie ich wydawanie dzieciom,  
c) odbiór naczyń oraz odpadów żywieniowych każdego dnia najpóźniej do godz. 15:00,  
d) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w projekcie umowy  
e) utrzymanie porządku i czystości stołów, dezynfekcja stołów i krzesełek zgodnie z zaleceniami głównego Inspektora Sanitarnego a także utrzymywanie czystości pomieszczenia w czasie wydawania posiłków.   
24. Określone ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy. W przypadku ogłoszenia stanu epidemii należy wziąć pod uwagę, iż liczba posiłków wydawanych dziennie może znacząco odbiegać od wartości szacunkowych, a w przypadku zawieszenia działalności placówek oświatowych realizacja zadania może zostać wstrzymana na okres zawieszenia zajęć bez wypowiedzenia umowy, na podstawie aktów prawa wydanych przez władze upoważnione do podejmowania decyzji o zawieszeniu zajęć oświatowych. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia ilości wydawanych posiłków lub zawieszenia realizacji umowy.

25. Zamawiający zabrania stosowania przez Wykonawcę:

- produktów przetworzonych typu instant – zup, sosów, kostek rosołowych (z wyłączeniem kisielu, budyniu i galaretki ), gotowych wyrobów garmażeryjnych typu gołąbki, gulasze, paluszki rybne, mrożone pierogi, kluski oraz produktów typu fast food,

- mięsa niskiej jakości (zaleca się podawanie całej sztuki mięsa) oraz MOM (mięso oddzielone mechanicznie) oraz przetworów z podrobów (pasztety, parówki, kaszanki) oraz ryby – pangi,

- produktów masłopodobnych oraz margaryny zawierające tłuszcze trans, produktów seropodobnych oraz serków topionych,

- produktów oraz przetworów wysokosłodzonych.

26. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność świadczonych usług z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji przez Zamawiającego, w imieniu którego działa Dyrektor Przedszkole, w szczególności, gdy dostarczony posiłek nie odpowiada, któremukolwiek z wymogów zawartych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia przez Zamawiającego.  
27. Płatność będzie następować na podstawie faktury (rachunku) w terminie określonym w zawartej umowie . Kwota na fakturze będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczby wydanych posiłków zgodnie z wykazem sporządzonym przez Wykonawcę i zatwierdzonym przez osobę wskazaną przez Dyrektora Przedszkola.  
28. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy:  
- Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia;  
- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia;  
- wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy;  
- ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Dyrektora Przedszkola z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy;  
- w sprawach dotyczących organizacji wykonania zamówienia tj. określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i adresów e-mail oraz innych informacji niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

- Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na

transport posiłków

- Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi

- Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę

- Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Przedszkole lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.

**Podstawy prawne mające zastosowanie przy przygotowaniu i opracowaniu niniejszego**

**zamówienia:**

1.Przepisy odnoszące się do określenia przedmiotu zamówienia:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r.

poz. 1448)

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 Poz. 1154)

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie

organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432 ze zm.)

- Ustawa z dnia 07 września 1991r. o systemie oświaty (t.j. Dz.U. 2024 r. poz. 750)

- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016r. Prawo oświatowe (t.j. Dz.U. z 2024r. poz. 737)

- Ustawa z dnia 8 marca 1990r. o samorządzie gminnym (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 609).