**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest:

**„Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków dla uczniów szkół podstawowych oraz oddziałów przedszkolnych na terenie Gminy Białe Błota w roku szkolnym 2023/2024”.**

1. Zamówienie obejmuje:
2. Przygotowywanie posiłków dla uczniów w dwóch kuchniach szkolnych – użyczonych Wykonawcy na czas realizacji zamówienia:
3. Szkoła Podstawowa im. Mariana Rejewskiego w Białych Błotach, ul. Centralna 27, 86-005 Białe Błota;
4. Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Łochowie, ul. Wierzbowa 2,  
   86-065 Łochowo;
5. Wydawanie posiłków przez pracowników Wykonawcy w budynkach szkół wymienionych w ppkt A);
6. Dostarczanie posiłków (bez wydawania), wcześniej przygotowanych w Szkole Podstawowej w Białych Błotach, do:
7. Szkoły Podstawowej w Przyłękach (bud. nr 1), ul. Zabytkowa 5, 86-005 Białe Błota, Przyłęki;
8. Szkoły Podstawowej w Przyłękach (bud. nr 5), ul. A. Przysieckiego 7,  
   86-005 Białe Błota, Przyłęki;
9. Szkoły Podstawowej w Przyłękach (bud. nr 6), ul. A. Przysieckiego 26,  
   86-005 Białe Błota, Przyłęki;
10. Szkoły Podstawowej w Białych Błotach (bud. C), ul. Czerska 10, 86-005 Białe Błota.
11. Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe dożywianie dzieci zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 3 do 6 lat (oddziały przedszkolne) oraz od 7 do 15 lat (szkoły podstawowe).
12. Termin realizacji zamówienia: **od 01.09.2023 r. do 31.08.2024 r.**
13. Szacunkowa dzienna liczba posiłków w poszczególnych szkołach:
14. Szkoła Podstawowa w Białych Błotach - 610 posiłków dziennie, w tym:
15. 450 posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej,
16. 160 posiłków dla oddziału przedszkolnego,
17. Szkoła Podstawowa w Łochowie - 250 posiłków dziennie, w tym:
18. 200 posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej,
19. 50 posiłków dla oddziału przedszkolnego,
20. Szkoła Podstawowa w Przyłękach - 80 posiłków dziennie, w tym:
21. 65 posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej,
22. 15 posiłków dla oddziału przedszkolnego.

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki:

1. oddziały przedszkolne – 250 dni
2. szkoły podstawowe – 185 dni

Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy dla:

1. Szkoły Podstawowej w Białych Błotach – 123 250 posiłków
2. Szkoły Podstawowej w Łochowie – 49 500 posiłków
3. Szkoły Podstawowej w Przyłękach – 15 775 posiłków

**UWAGA: Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa i w okresie obowiązania umowy może ulec zmianie.**

1. Posiłki przygotowane w placówce, o której mowa w pkt 2A) ppkt 1) będą dostarczane przez Wykonawcę własnym środkiem transportu, dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
3. przygotowywania w ramach prowadzonej działalności gorących (temperatura min. 75 st. Celsjusza dla zup i min. 63 st. Celsjusza dla drugich dań) **dwudaniowych posiłków wraz z kompotem/sokiem** zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży w wieku od 3 do 15 lat;
4. przygotowywania posiłków o odpowiedniej kaloryczności i gramaturze:

**I danie** – Zamawiający rozumie pod pojęciem I danie: zupę przygotowaną z pełni dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsnym (mięso wołowe), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

* dla oddziału przedszkolnego – gramatura nie mniej niż **200 ml i** kaloryczność nie mniej niż **150 kcal**
* dla szkoły podstawowej – gramatura nie mniej niż **300 ml i** kaloryczność nie mniej niż **250 kcal**

**II danie** - Zamawiający rozumie pod pojęciem II danie: 1 raz w tygodniu danie jarskie/danie mączne bezmięsne (np. naleśniki, kopytka, pierogi, kluski na parze, krokiety), 3 razy w tygodniu dania mięsne (np. pierś z indyka, udziec z kurczaka, gulasz, kotlet mielony, karczek, kotlet schabowy), 1 raz w tygodniu w piątek danie rybne (ryba wyfiletowana, pozbawiona ości); codziennie porcja warzyw lub surówek (warzywa przetworzone, sezonowe, kiszonki), w przypadku dania mięsnego lub rybnego - ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron):

* dla oddziału przedszkolnego – gramatura nie mniej niż **350 g i** kaloryczność nie mniej niż **500 kcal**;
* dla szkoły podstawowej – gramatura nie mniej niż **400 g i** kaloryczność nie mniej niż **600 kcal**

1. mięso lub ryba – waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki:

- dla oddziału przedszkolnego – min. 80 g;

- dla szkoły podstawowej – min. 100 g

1. danie jarskie – tj. pierogi, naleśniki, makaron, kopytka [w przypadku potraw, szczególnie tych wydawanych na słodko tj. pierogi z serem lub owocami, naleśniki z twarogiem itp., do których „nie pasuje surówka” zapewnić należy owoc (np. jabłko, banan) w minimalnej ilości – 150 g]:

- dla oddziału przedszkolnego – min. 300 g;

- dla szkoły podstawowej – min. 350 g

1. surówka/sałatka/warzywa z wody - nie mniej niż 150 g
2. kasza, ryż, makaron, ziemniaki, kopytka i in. – podawane naprzemiennie:

- dla oddziału przedszkolnego – min. 100 g;

- dla szkoły podstawowej – min. 150 g

1. sos do porcji obiadowych – 50-100 g

**napój** – min. 200 ml; Zamawiający rozumie pod pojęciem napój: soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących lub kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 10 gram cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia (np. truskawkowe, malinowe, wiśniowe, wieloowocowe).

1. dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Pod pojęciem "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);
2. w przypadku wydawania takich dań jak: risotta, potrawki, gulasze, sosy mięsno-jarzynowe, dania z produktów strączkowych, makarony z mięsem i jarzynami itp., które zawierają już warzywa - dodatkowej „surówki” nie wydaje się. Należy jednak w jadłospisie poza ziemniakami (lub zamiennikami) uwzględnić min. 150 g warzyw (lub/ i owoców) na tzw. talerz – czyli ilości po obróbkach,  która finalnie trafia na talerz;
3. dostarczania miesięcznych jadłospisów – zgodnie z pkt 16, z zastrzeżeniem, że **jadłospis na wrzesień będzie załączony przez Wykonawcę do oferty**;
4. przygotowywania i dostarczania posiłków codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych ustalonych przez Dyrektorów;
5. wydawanie posiłków nastąpi w godzinach od 11:00 - 14:00, w kilku turach zgodnie z harmonogramem wyznaczonym przez Dyrektorów poszczególnych szkół;
6. w wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, posiłki będą wydawane o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Dyrektorem;
7. dostarczania posiłków w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca musi uwzględnić czas dojazdu do placówek, o których mowa w pkt 2 C). Przygotowane posiłki zapakowane w termosach nie mogą być przechowywane dłużej niż godzinę (czas liczony od momentu zapakowania posiłków i zamknięcia termosu do momentu dostarczenia termosów do placówki);
8. **zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, itp.);** **Zamawiający dopuszcza, żeby Wykonawca przygotowywał ww. posiłki w wybranej przez siebie placówce wymienionej w pkt 2 A);**
9. wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, sporządzonych przez osoby proponowane do pełnienia funkcji kucharza oraz pomocy kuchennej, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego.
10. Obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu 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. z 2016 r. poz. 1154) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 3 - 15 lat.
11. Zamawianie konkretnej liczby posiłków będzie dokonywane przez rodziców poprzez program e - stołówka. Wykonawca będzie miał dostęp do programu e - stołówka i codziennie będzie pobierał raport ilości zadeklarowanych posiłków w poszczególnych szkołach.
12. Obiady będą mogli kupować także nauczyciele i inni pracownicy ww. placówek oświatowych, po cenie całkowitej zaoferowanej przez Wykonawcę.
13. Liczba osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów będą dokonywane przez rodziców (przez program e-stołówka) najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień wydania posiłku. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków (tj. za przygotowanie i dostarczenie).
14. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
15. W przypadku, gdy liczba zadeklarowanych obiadów w jednej z placówek wymienionych w pkt 2 A) będzie wynosiła nie więcej niż 50, Zamawiający zezwala, aby Wykonawca przygotował posiłki w jednej z placówek wymienionych w pkt 2 A) a dostarczył do pozostałych placówek wymienionych w pkt 2 A) i 2 C) oraz do placówek wymienionych w pkt 2 C) .
16. Liczba dzieci i liczba posiłków podanych są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
17. W szczególnych przypadkach, gdy:
18. rodzic nie zadeklarował posiłków, a dziecko będzie chciało pobrać posiłek – Wykonawca otrzyma rzeczywistą zapłatę za wydane posiłki
19. rodzic zadeklaruje na dany dzień posiłek, a dziecko nie będzie korzystało z posiłku (np. w przypadku absencji, nieodwołania posiłku przez rodzica lub innych okoliczności) - Wykonawca otrzyma zapłatę za przygotowane posiłki.
20. Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów miesięcznych - określających opis posiłków (z podziałem na: zupa, drugie danie, kompot/sok), kaloryczność, gramaturę oraz występujące alergeny, będą sporządzane przez Wykonawcę – osobę wskazaną do pełnienia funkcji dietetyka - i przedstawiane Zamawiającemu (osobie upoważnionej przez Zamawiającego) do akceptacji nie później niż do 10 dnia każdego miesiąca na kolejny miesiąc. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
21. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany drogą elektroniczną przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego nie później niż do 20 dnia każdego miesiąca, a wszelkie sugerowane zmiany w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy, zachowując powyższy termin.
22. Zamawiający dopuszcza zmianę jadłospisu, w przypadku niedostarczenia przez poddostawcę danego produktu na czas. Powyższa sytuacja musi być zaakceptowana przez Zamawiającego (osobę upoważnioną) i nie może wystąpić częściej niż raz w miesiącu. Posiłek ze zmianą będzie odznaczony w jadłospisach, o których mowa w pkt 20.
23. Jadłospis sporządzany przez Wykonawcę musi zawierać informacje o występujących w potrawach alergenach – zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności…(…).
24. Zadaniem Wykonawcy będzie zamieszczanie:
25. jadłospisu miesięcznego w programie e-stołówka, z wyszczególnieniem występujących alergenów, najpóźniej na 5 dni przed końcem miesiąca, oraz
26. jadłospisu tygodniowego w widocznym miejscu na tablicy informacyjnej, z wyszczególnieniem występujących alergenów, najpóźniej na początku każdego tygodnia.
27. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
28. Posiłki obiadowe muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia 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. z 2016 r. poz. 1154).
29. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określonych przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki obiadowe mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
30. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
31. jadłospis musi uwzględniać produkty z każdej grupy środków spożywczych, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny, atrakcyjny z punktu widzenia dziecka i dostosowany do pory roku, ważna jest estetyka potraw i posiłków. **Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni roboczych**;
32. potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, naturalnych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
33. do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi;
34. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku; potrawy muszą być dogotowane, dosmażone i dopieczone;
35. ziemniaki, kasze, makarony oraz ryż muszą być podawane naprzemiennie;
36. przynajmniej raz w tygodniu zawsze w piątek drugie danie z rybą (np. dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś), za wyjątkiem ryby pangi, zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;
37. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli;
38. obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców), wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
39. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
40. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Kontrole sprawdzające będą dotyczyć jakości przygotowanych posiłków pod względem gramatury, temperatury oraz sprawdzenia produktów, z jakich zostały przygotowane pod względem ich pochodzenia, składu, terminu ważności.
41. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów: mięso i przetwory z puszek konserwowych, konserw, przypraw typu Vegeta, parówek, kostek rosołowych, tłuszczy utwardzonych (tj. margaryna), produktów  
    z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo - fruktozowym, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie, wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków sporządzanych na bazie półproduktów, posiłków typu Fast Food, mrożonych potraw, napojów z proszku lub na bazie suszu, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie, artykułów zawierających środki spulchniające, wędlin zawierających poniżej 80% mięsa.
42. Posiłki będą wydawane w godzinach wskazanych przez Dyrektorów:
43. w SP w Białych Błotach [oprócz placówki wymienionej w pkt 2 C) ppkt 4)] i SP w Łochowie:

– posiłki będą **wydawane przez Wykonawcę** - na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami (widelec, nóż, łyżka). Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne. Obiad powinien być podawany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podawanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym. Wykazy wyposażenia kuchni (w tym zastawy) w ww. placówkach stanowią załączniki nr 1A i 1B do umowy. W przypadku konieczności uzupełnienia zastawy, Wykonawca musi zapewnić brakujące elementy wyposażenia,

– Wykonawca w obu placówkach będzie miał do dyspozycji komputer z ekranem dotykowym oraz czytnik kart zbliżeniowych, dzięki którym nastąpi weryfikacja wydanych posiłków;

– Wykonawca odpowiedzialny jest za mycie zastawy w ww. budynkach szkół;

1. w SP w Przyłękach:
2. na talerzach – ok. 55 obiadów dostarczanych w termosach do bud. nr 1

– posiłki będą **wydawane przez pracowników szkoły**;

– zastawę stołową zapewnia Zamawiający, w ilości ok. 55 zestawów obiadowych oraz sztućców (widelec, nóż, łyżka); w przypadku konieczności uzupełnienia zastawy, Wykonawca musi zapewnić brakujące elementy wyposażenia;

– po skończonych posiłkach osoba wyznaczona przez Zamawiającego, posiadająca aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych, umyje naczynia przy pomocy dwóch zmywarek;

1. w pojemnikach jednokrotnego użytku, sztućce jednorazowego użytku - ok. 25 obiadów lub więcej w zależności od ilości faktycznie zamówionych posiłków, dostarczanych w termosach do bud. nr 5 i bud. nr 6

– posiłki będą **wydawane przez pracowników szkoły;**

1. w SP w Białych Błotach **bud. C** -
2. na talerzach - ok. 100 obiadów dostarczanych w termosach

– posiłki będą **wydawane przez pracowników szkoły;**

– zastawę stołową zapewnia Zamawiający, w ilości wykazanej w załączniku 1A do umowy; w przypadku konieczności uzupełnienia zastawy, Wykonawca musi zapewnić brakujące elementy wyposażenia;

– po skończonych posiłkach osoba wyznaczona przez Zamawiającego, posiadająca aktualne badania lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych umyje zastawę.

1. Osoby do wydawania posiłków – Zamawiający wymaga:
2. w Szkole Podstawowej w Białych Błotach, ul. Centralna 27 - co najmniej cztery osoby;
3. w Szkole Podstawowej w Łochowie, ul. Wierzbowa 2 - co najmniej dwie osoby.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu  
   i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.
5. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem, dostarczaniem i wydawaniem przedmiotowego zamówienia, koszty osprzętu (termosy, pojemniki GN, naczynia i sztućce jednorazowego użytku itd.), koszty dowozu posiłków, koszty przygotowania posiłku przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie w przyrządzaniu posiłków jakościowych, itp.