**Załącznik nr 2.2. do SWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zadanie nr 2 - Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych i uczniów Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Kobylnicy.**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie:
2. pełnego wyżywienia dzieciom z oddziałów przedszkolnych znajdujących się przy ul. Wodnej 20/4 w Kobylnicy tj. śniadanie, obiad (zupa, drugie danie i kompot) oraz podwieczorek w okresie od 02.09.2024 r. do 30.06.2025 r., w szacunkowej liczbie **47 dzieci oraz szacunkowej liczbie 207 dostaw (dni)**; a takżew szacunkowej liczbie **25 dzieci oraz szacunkowej liczbie 23 dostaw (dni) dyżuru letniego ( w lipcu albo sierpniu);**
3. jednego gorącego posiłku tj. zupy uczniom Szkoły Podstawowej znajdującej się przy ul. Szczypińskiej 30 w Kobylnicy, w okresie od 03.09.2024 r. do 26.06.2025 r. w trakcie trwania roku szkolnego, zgodnie z kalendarzem roku szkolnego 2024-2025, z wyłączeniem ferii, wakacji, dni świątecznych i dni wolnych od nauki, w szacunkowej liczbie **40 uczniów oraz szacunkowej liczbie 182 dostaw (dni)**;
4. dwudaniowego posiłku tj. zupy, drugiego dania i kompotu uczniom Szkoły Podstawowej znajdującej się przy ul. Szczypińskiej 30 w Kobylnicy, w okresie od 03.09.2024 r. do 26.06.2025 r. w trakcie trwania roku szkolnego, zgodnie z kalendarzem roku szkolnego 2024-2025, z wyłączeniem ferii, wakacji, dni świątecznych i wolnych od nauki, w szacunkowej liczbie **10 uczniów oraz szacunkowej liczbie 182 dostaw (dni)**.
5. Żywienie dzieci i uczniów realizowane będzie poprzez przygotowywanie w lokalu Wykonawcy (dopuszczonym przez PPIS w zakresie działalności związanej z przygotowywaniem posiłków), przy użyciu sprzętu i wyposażenia w pełni odpowiadającemu aktualnym wymogom sanitarno-epidemiologicznym oraz dostarczanie posiłków (środkiem transportu posiadającym opinię sanitarną na środek transportu służący do przewozu artykułów spożywczych - dopuszczonym przez PPIS) na zasadach usługi cateringu, do miejsca wydawania posiłków w:
6. oddziałach przedszkolnych Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Kobylnicy przy ul. Wodnej 20/4, a następnie do obowiązków Wykonawcy należeć będzie: odbiór pojemników, brudnych naczyń i sztućców oraz pozostałości - resztek po posiłkach, zmywanie (wyparzanie) naczyń i sztućców w zmywalni Wykonawcy oraz dostawa czystej zastawy, celem utrzymania ciągłości dysponowania naczyniami do serwowania posiłków.

Porcjowanie i wydanie posiłków w miejscu dostawy leży po stronie Zamawiającego.

1. Szkole Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Kobylnicy przy ul. Szczypińskiej 30, a następnie do obowiązków Wykonawcy należeć będzie: wydanie posiłków w wydawalni Zamawiającego, zmywanie naczyń w zmywalni Zamawiającego, sprzątanie wydawalni i zmywalni, odbiór pojemników i pozostałości - resztek po posiłkach.
2. Zamawiający we własnym zakresie zapewnia naczynia i sztućce do podawania posiłków.
3. Wykonawca we własnym zakresie zapewnia osoby odpowiedzialne za porcjowanie i wydawanie posiłków (ust. 2 pkt b.) oraz za utrzymanie czystości w miejscach podawania posiłków i zmywania naczyń (ust. 2 pkt b.).
4. Wykonawca zobowiązany jest do:
5. przygotowywania i dostarczania dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w lokalizacji przy ul. Wodnej 20/4:
6. śniadania do godz. 8:30,
7. obiadu (zupa, drugie danie + kompot) i podwieczorku do godz. 11:30;
8. przygotowywania i dostarczania zupy uczniom szkoły w lokalizacji przy ul. Szczypińskiej 30, do godz. 12:00;
9. wydawania zupy uczniom szkoły w lokalizacji przy ul. Szczypińskiej 30, od godz. 12:15;
10. przygotowywania i dostarczania dwudaniowego posiłku (zupa, drugie danie + kompot) uczniom szkoły w lokalizacji przy ul. Szczypińskiej 30, do godz. 11:30;
11. wydawania dwudaniowego posiłku (zupa, drugie danie + kompot) uczniom szkoły w lokalizacji przy ul. Szczypińskiej 30, od godz. 12:15.
12. Szacunkowe ilości dożywianych dzieci oraz uczniów zostały określone na podstawie aktualnej wiedzy Zamawiającego w zakresie potrzeb dożywiania dzieci i uczniów, w okresie objętym zamówieniem, tym samym podane ilości mają charakter szacunkowy i nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia.
13. Wykonawca zobowiązany jest do:
14. zapewnienia ciągłości usługi objętej przedmiotem zamówienia, a w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych okoliczności, które uniemożliwią wykonanie i/lub dostarczenie posiłków, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dostawę posiłków o nie gorszej jakości, zgodnych z wymogami zawartymi w SWZ z innych źródeł i na czas, z zachowaniem wszelkich środków w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności; Zamawiający w wyjątkowych sytuacjach dopuszcza również możliwość dostarczenia zamówionych porcji w pojemnikach jednorazowych z kompletem jednorazowych sztućców, bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego,
15. dostarczania posiłków płynnych (zup, sosów, napojów i innych) w mikrobiologicznie szczelnie zamkniętych pojemnikach (termosach), które zabezpieczą żywność przed zanieczyszczeniem i uniemożliwią wylanie zawartości oraz zapewnią utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku, z podziałem na przedszkole i szkołę,
16. dostarczania posiłków stałych w zamykanych zbiorczych pojemnikach (termosach), mikrobiologicznie szczelnych, zabezpieczających żywność przed zanieczyszczeniem i uniemożliwiających wysypanie się zawartości oraz zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku, z podziałem na przedszkole i szkołę,
17. zapewnienia odpowiedniej ilości termosów i opakowań zbiorczych niezbędnych do przewozu posiłków, w pełni odpowiadających aktualnym wymogom sanitarno-epidemiologicznym, gwarantujących właściwą temperaturę i ochronę oraz jakość przewożonych potraw wraz z ich odbiorem po dostarczeniu do szkoły, myciem i wyparzaniem,
18. serwowania posiłków, z zastrzeżeniem, iż w chwili dostarczenia zupy muszą mieć temperaturę nie niższą niż 75 st. C, drugie danie musi mieć temperaturę minimalną 60 st. C, a potrawy serwowane na zimno (np. surówki) powinny mieć temperaturę poniżej 4 st. C,
19. przygotowywania i dostarczania pięciodniowego jadłospisu w przedostatni dzień roboczy poprzedzający dany tydzień (każdy czwartek), w celu akceptacji przez Zamawiającego, który niezwłocznie naniesie ewentualne poprawki; proponowany jadłospis musi być sporządzony w oparciu o zalecenia i wytyczne osoby upoważnionej, tj. doświadczonego dietetyka/technologa żywienia i przez nią podpisany,
20. wykonywania przedmiotu zamówienia przy wykorzystaniu wykwalifikowanego personelu, w tym osób przygotowujących i dostarczających posiłki, posiadających aktualne orzeczenie lekarskie potwierdzone wpisem w książeczce sanitarno-epidemiologicznej oraz przeszkolenie w zakresie przepisów BHP i p.poż.,
21. nieodpłatnego użyczania pojemników do przechowywania danej dostawy przy każdorazowej dostawie posiłków – na okres do następnej dostawy lub do momentu odbioru resztek po posiłkach w dniu dostawy.
22. Odbiór przedmiotu zamówienia:
23. odbiór dostaw posiłków realizowanych w ramach przedmiotu zamówienia zostanie każdorazowo potwierdzony dowodem dostawy opatrzonym podpisem przedstawiciela Zamawiającego o dokonanym odbiorze ilościowym odpowiadającym złożonemu zamówieniu;
24. wykrycie w trakcie odbioru niezgodności posiłków z określonymi wymaganiami, stanowi podstawę do odmowy ich odbioru;
25. w przypadku niespełnienia przez Wykonawcę wymagań określonych wobec przedmiotu zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupienia posiłków u innego podmiotu na koszt i ryzyko Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kwotę zapłaconą na rzecz podmiotu, który zastępczo dostarczył potrawy spełniające wymagania określone Umową;
26. zastrzeżenie powyższych uprawnień nie wyłącza możliwości skorzystania przez Zamawiającego z pozostałych uprawnień przysługujących z tytułu rękojmi w przypadku przewidzianych przepisami Kodeksu cywilnego.
27. Planowane posiłki powinny być urozmaicone pod względem surowcowym, smaku, zapachu, barwy oraz konsystencji, zawierać produkty z różnych grup żywnościowych oraz uwzględnić porę roku, ze względu na sezonowość niektórych produktów, jak również dostosowanie rodzaju potraw do temperatury otoczenia.
28. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę, Wykonawca zobowiązany jest przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant”. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3 dniowym wyprzedzeniem.
29. Zamawiający zastrzega, że ilość zamawianych posiłków może być korygowana tzn. zwiększana lub zmniejszana, po uprzednim powiadomieniu Wykonawcy, najpóźniej do godz. 16:00 dnia roboczego poprzedzającego te zmiany. Zmiany będą zgłaszane telefonicznie lub drogą elektroniczną na adres email wskazany w umowie.
30. Zamawiający nie dopuszcza wykonywania posiłków z półproduktów. Przygotowanie i podanie posiłku z półproduktu będzie stanowiło rażące naruszenie postanowień warunków umowy oraz będzie uprawniało Zamawiającego do natychmiastowego rozwiązania umowy z naliczeniem kary umownej.
31. Produkty wykorzystywane do przygotowywania posiłków muszą spełniać Normy Żywienia opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia, być najwyższej jakości, nie mogą być genetycznie modyfikowane oraz musza być świeże tj. muszą posiadać ważny termin przydatności do spożycia.
32. Posiłki muszą być przygotowywane na bieżąco, w dniu spożycia zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej, z produktów wysokiej jakości z zachowaniem wszelkich zasad sanitarno-epidemiologicznych.
33. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do realizacji przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem szczególnych potrzeb żywieniowych ze względu na uwarunkowania zdrowotne oraz kulturowe, poprzez przygotowywanie posiłków uwzględniających w szczególności:
34. dietę bezglutenową jako dietę polegającą na eliminacji z pożywienia produktów zawierających gluten, czyli na wykluczeniu pokarmów z dodatkiem naturalnych bądź przetworzonych zbóż: pszenicy, żyta, jęczmienia i inne zboża zawierające gluten,
35. dietę uwzgledniającą nietolerancję laktozy jako dietę wykluczającą z przygotowywanych posiłków produkty mleczne zawierające laktozę,
36. dietę wegańską jako dietę pozbawioną produktów pochodzenia zwierzęcego.

Informacja o diecie zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego, najpóźniej na 1 dzień przed zamawianiem posiłku.

1. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki żywnościowe z przygotowywanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i udostępniał je na każde żądanie przedstawicielom właściwych instytucji kontrolnych.