**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług społecznych polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków żywieniowych dla dzieci Szkoły Podstawowej im. Jana Wójkiewicza w Radzewie**

Przedmiot zamówienia obejmuje:

Przygotowanie i podanie posiłków dziennie średnio dla około **100 dzieci** uczęszczających do dzieci dziennie szkolnych spożywających posiłki w miejscu wykorzystywanym do tego celu podczas przerwy obiadowej.

Łączna ilość dzieci uczęszczających do Szkoły wynosi: **375**

Wykonawca zobowiązany jest do przejęcia wszelkich czynności związanych z przygotowaniem jadłospisu i umieszczaniu go w aplikacji zamowposilek.pl, przygotowaniem tych posiłków, dostarczanie go w odpowiednich godzinach w ramach oferowanej ceny, zgodnie z dziennym zamówieniem za pośrednictwem aplikacji zamowposilek.pl i regulaminem jej użytkowania. Zamawiający nie dopuszcza innych form przyjmowania i obsługi zamówienia.

**Obiad:** posiłek składa się z zupy i drugiego dania. Przywożony jest do szkoły w odpowiednich między godziną 12:00-12.30. Szczegółowe jadłospisy obiadów zawiera załącznik nr 6. Obiad podawany jest w 3-dzielnych pojemnikach mięso, kasza(ziemniaki, kluski) oraz warzywa. Wszystko zamknięte -zgrzane folią. Zupa w plastikowej miseczce-zamknięcie zgrzane folią. Spożywają ciepły posiłek podczas przerwy obiadowej od godz. 12.50-13.10. Dzieci pozostający pod opieką świetlicy od godzi. 13.10 – 13.30.

1. Do każdego posiłku Wykonawca przygotowuje produkty, półprodukty i napoje, wg ustalonych jadłospisów;
2. Szczegółowy jadłospis ustalany będzie przez Zamawiającego na okres jednego tygodnia;
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki według obowiązujących norm żywieniowych;
4. Posiłki muszą spełniać wymagania Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023 r.poz. 1448 ze zm.);
5. Posiłki będą w całości przygotowywane i gotowane poza terenem szkoły. Nie dopuszcza się przygotowanie gotowych posiłków na teren Zamawiającego.
6. Posiłki będą dostarczane w termoboksach Wykonawcy.
7. Zamówić posiłek można najpóźniej dzień wcześniej do godziny 20:00 przez aplikację zamowposilek.pl
8. Anulować posiłek można maksymalnie w dniu wydania do godziny 8.00 dla dzieci szkolnych.
9. Posiłki dostarczane są w termoboksach w plastikowych pojemnikach sterylnie zgrzanych folią.

W każdym posiłku powinny być uwzględnione co najmniej 2 produkty dostarczające białko zwierzęce (mleko, ser, wędliny, jaja, itp. z zaznaczeniem, że wędliny nie mogą zawierać MOM – mięsa oddzielonego mechanicznie).

Dodatki warzywne do śniadań, co najmniej dwa rodzaje do każdego śniadania, powinny być odpowiednio zestawione kolorystycznie i smakowo, dając możliwość odpowiedniej dekoracji śniadania (np. sałata, żółta lub czerwona papryka, pomidory, ogórki zielone, kwaszone lub konserwowe, rzodkiewka), a ich rodzaj powinien być dostosowany do sezonu.

Obiady: Składają się z zupy i dania drugiego oraz surówek i warzyw dostępnych sezonowo lub mrożonych w okresie zimowym. Przynajmniej raz w tygodniu podawana ryba, minimum 2 x w tygodniu mięso. W przypadku gdy danie jest bezmięsne to zupa musi zawierać mięso. Dania bezmięsne muszą być sporządzone z mąki pełnoziarnistej. Dopuszczalny jest jeden raz w tygodniu obiad na słodko.

Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość podawanych posiłków, ich temperaturę w chwili podania oraz ich walory smakowe i estetyczne.

Zamawiający informuje wykonawcę o tym, że żywione będą dzieci z różnorodnymi alergiami pokarmowymi (na podstawie zaświadczeń lekarskich). Wykonawca powinien (po zgłoszeniu rodziców i uzgodnieniu z nimi) zapewnić odpowiednie produkty zastępcze dla tych dzieci (np. mleko krowie zastąpić mlekiem sojowym).

Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy z wykonawcą w trybie natychmiastowym, jeżeli ten nie będzie miał dostosowanego jadłospisu do punktów wymienionych w specyfikacji związanych z jadłospisem według, których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki stanowi załącznik nr 6 do niniejszej specyfikacji.

Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminu przygotowania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron. Cena posiłku uwzględnia posiłki, naczynia i sztućce jednorazowe oraz koszty dowozu.

Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej / gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci w wieku szkolnym od 6 do 16 roku życia oraz zgodnie z zaleceniami Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

W przypadku organizowania przez placówkę oświatową innych form zajęć dla dzieci w okresach wolnych od nauki szkolnej Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi cateringowe wynikające z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych. Zamawiający wymaga, aby była dostępna dieta wegeteriańska, bezmleczna i bezglutenowa w tej samej cenie jak dieta podstawowa.

Zamawiający wymaga aby rodzice dzieci korzystających z oferty mogli dokonywać wyboru abonamentu wg następującego wzorca: zupa i drugie danie

Wykaz ilości dni roboczych w poszczególnych miesiącach w roku kalendarzowym 2024.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | Miesiąc | Ilość dni |
| 1 | STYCZEŃ | **22** |
| 2 | LUTY | **11** |
| 3 | MARZEC | **18** |
| 4 | KWIECIEŃ | **20** |
| 5 | MAJ | **17** |
| 6 | CZERWIEC | **15** |
| 7 | WRZESIEŃ | **21** |
| 8 | PAŹDZIERNIK | **22** |
| 9 | LISTOPAD | **19** |
| 10 | GRUDZIEŃ | **15** |
|  | **RAZEM** | **180** |