Zał. nr 2 do zapytania ofertowego

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Część I - Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci 6 letnich oraz uczniów klas I-VIII Szkoły Podstawowej w Babicach**

1. Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci 6 letnich oraz uczniów klas I-VIII w Szkole Podstawowej w Babicach polegające na przygotowaniu i dostarczeniu gorącego jednodaniowego posiłku. Żywienie dzieci odbywać się będzie w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przerw wynikających z organizacji roku szkolnego w okresie od 02.09.2025r. do przedostatniego dnia zajęć w roku szkolnym 2025/2026.
2. Szacunkowa liczba uczniów - 30.
3. Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 188.
4. Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy – 5.640.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.
6. W ramach dożywiania należy przygotować jednodaniowy gorący posiłek (zupa, drugie danie na przemian) zgodnie z normą żywienia dzieci, w wieku szkolnym. Miejsce i godziny wydawania posiłków wykonawca uzgodni z dyrektorem szkoły. Posiłki muszą być sporządzone i wydane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego, z artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
7. Posiłki winny być ciepłe oraz wydane z użyciem jednorazowych naczyń i sztućców. Wykonawca jest zobowiązany do sprzątania po wydanym posiłku.
8. Posiłki będą wydawane przez personel zatrudniony przez Wykonawcę w czasie uzgodnionym przez Wykonawcę z Zamawiającym.
9. Warunki dotyczące transportu posiłków: Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności).
10. Posiłek, sposób jego przygotowania, transport i wydawanie powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz w przepisach wykonawczych. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów. Drugie danie powinno składać się z produktu dostarczającego pełnowartościowego białka (chude mięso, ryby, ser twarogowy, jaja, mięso drobiowe bez skóry), produktu dostarczającego węglowodany złożone (ziemniaki, kasze, ryż, makaron) oraz warzyw surowych i gotowanych. Na deser powinien być zaproponowany kompot z owoców sezonowych lub w okresie zimowym z mrożonych (wiśnie, truskawki, porzeczki) lub porcja świeżych, sezonowych owoców (np. mandarynka lub miseczka truskawek). Posiłki powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu, podane estetycznie i w odpowiedniej temperaturze. Raz w tygodniu danie bezmięsne.
11. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem szkoły.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontrolowania miejsca, w którym przygotowywane są posiłki oraz jakości przygotowywanych posiłków. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
13. Harmonogram dostarczania posiłków (godziny dowozu oraz szacunkową ilość posiłków) Wykonawca ustali z Dyrektorem szkoły.
14. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za faktyczną ilość (liczbę) wydanych posiłków potwierdzoną w comiesięcznym wykazie dzieci obecnych w szkole sporządzonym przez Dyrektora szkoły na podstawie listy obecności w szkole.