

Załącznik nr 1 do SWZ
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
(Numer referencyjny: IN.271.31.2024.KB)

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków do placówek oświatowych na terenie Gminy Międzyrzec Podlaski:**

- a) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Halasach, *Halasy 41, 21-560 Międzyrzec Podlaski;***
- b) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Krzewicy, *Krzewica 44, 21-560 Międzyrzec Podlaski;***
- c) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Misiach, *Misie 118, 21-560 Międzyrzec Podlaski;***
- d) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Misiach (budynek w Jelnicy), *Jelnica 84, 21-560 Międzyrzec Podlaski;***
- e) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Janusza Kusocińskiego w Rogoźnicy, *Rogoźnica 96, 21-560 Międzyrzec Podlaski;***
- f) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Karola Krysińskiego w Rudnikach, *Rudniki 2, 21-560 Międzyrzec Podlaski;***
- g) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Rzeczy, *Rzeczyca, ul. Gościniec 74, 21-560 Międzyrzec Podlaski;***
- h) **Przedszkole w Rzeczy, Rzeczyca, ul. Gościniec 74, 21-560 Międzyrzec Podlaski;**
- i) **Publiczna Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Tłuszc, *Tłuszc 112, 21-560 Międzyrzec Podlaski.***

Uwaga:

W budynkach szkół podstawowych wymienionych w pozycjach: lit. a) - c); lit. e) - f) oraz lit. i) prowadzone są również oddziały przedszkolne, do których posiłki dostarczane będą o charakterystyce wskazanej w ust. 3 lit. b).

2. Usługa cateringu świadczona będzie w okresie od dnia 2 września 2024 r. do dnia 28 lutego 2024 r., z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii i innych dni wolnych od nauki szkolnej i przedszkolnej.

3. Posiłki powinny być dostarczane w następującym schemacie:

- a) przedszkole: śniadanie z napojem, obiad dwudaniowy z napojem oraz podwieczorek;
- b) oddziały przedszkolne w szkołach: śniadanie z napojem, podwieczorek oraz obiad składający się z:
 - zupa + napój + dodatek (np. owoc, pieczywo, itp.): 2 razy w tygodniu;
 - danie obiadowe (II danie) + napój: 1 raz w tygodniu;
 - obiad dwudaniowy (zupa + II danie) + napój: 2 razy w tygodniu;
- c) szkoły podstawowe: obiad składający się z:
 - zupa + napój + dodatek (np. owoc, pieczywo, itp.): 2 razy w tygodniu;

- danie obiadowe (II danie) + napój: 1 raz w tygodniu;
- obiad dwudaniowy (zupa + II danie) + napój: 2 razy w tygodniu;

o parametrach jakościowych i ilościowych określonych w dalszej części opracowania.

4. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:

- a) zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. min. 200 ml,
- b) drugie danie zawierające: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min. 100 g, mięso lub rybę – min. 100 g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny – min. 80 g, opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 150 g do 300 g,
- c) napój (kompot, sok owocowy) – min. 200 ml,

5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dniowym (przez okres 10-dniowy rozumie się jadłospis przygotowany na kolejne dwa tygodnie w przedziale dniowym poniedziałek-piątek),
- b) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem mięsnym oraz co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,
- c) posiłki typu naleśniki, placki lub pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 1 raz w tygodniu,
- d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
- e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- f) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane, zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu),
- g) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

6. Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 3-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składników pokarmowych, wartości odżywczych i mineralno-witaminowych obowiązujących przy żywieniu dzieci i młodzieży.

7. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.)*.

8. Maksymalna ilość zamawianych posiłków w okresie trwania umowy wyniesie:

- 100 szt/dziennie w zakresie przedszkoli,
- 115 szt/dziennie w zakresie oddziałów przedszkolnych,

– **785 szt/dziennie w zakresie szkół,**

Zakładana liczba uczniów korzystających z obiadów w jednym dniu wyniesie maksymalnie 1.000,00.

9. Ilość zamawianych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów i przedszkolaków zgodnie z rzeczywistym zapotrzebowaniem.
10. Ilość posiłków Zamawiający poda Wykonawcy najpóźniej do godziny 10:00 dnia poprzedzającego dostarczenie obiadów. Zamawiający może dokonać zamówienia telefonicznie lub mailowo.
11. Wykonawca wskaże w ofercie maksymalną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia (z uwzględnieniem ilości poszczególnych typów posiłków wskazanych we wzorze oferty) wraz z wyszczególnieniem cen jednostkowych poszczególnych posiłków.
12. **W ramach przedmiotu zamówienia nie przewiduje się możliwości zakupu posiłków jednorazowo zamówionych i opłaconych przez rodziców uczniów, nauczycieli i pracowników szkoły.** Wskazane przez Wykonawcę koszty dotyczą jedynie posiłków uczniów realizowanych na zasadach wskazanych w niniejszym postępowaniu.
13. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres dwóch tygodni (10 dni liczonych od poniedziałku do piątku) i dostarczany Zamawiającemu na wskazany adres mailowy (lub adresy mailowe) najpóźniej do czwartku do godziny 14:00 w tygodniu poprzedzającym okres serwowania nowego jadłospisu. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny.
14. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
15. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
16. **Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu w nieprzekraczalnych przedziałach czasowych:**
 - **śniadania: w godzinach 7:15 – 8:15;**
 - **obiady i podwieczorki: w godzinach 9:15 – 10:15;****z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji (w ograniczonym zakresie) oraz w razie potrzeby - po uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni. Przewidywane uruchomienie dostawy posiłków nastąpi 2 września 2024 r., a zakończy 28 lutego 2024 r.**
17. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w pojemnikach gastronomicznych GN ze stali nierdzewnej i pojemnikach termoizolacyjnych GN spełniających wymogi HACCP przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.

- 18.**Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
- 19.**Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny odbiór pojemników po wstępnym umyciu. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
- 20.**Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
- 21.**Przechowywanie próbek żywieniowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
- 22.**Wydawanie posiłków pozostaje w gestii Zamawiającego.
- 23.**Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków i zmywaniem naczyń.
- 24.**Zamawiający ponosi koszty eksploatacji i utrzymania czystości pomieszczeń kuchni i jadalni szkolnej. Zamawiający zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania i spożywania posiłków – w trakcie wydawania jak i po wydaniu, własnym sprzętem i środkami do tego przeznaczonymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.