

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Dożywianie uczniów szkół i wychowanków Przedszkola Publicznego w Gminie Mirsk****Zadanie 1**

Przygotowanie, dostarczenie (z wyłączeniem dni wolnych od nauki) obiadów dla uczniów:

1. Szkoły Podstawowej w Mirsku, ul. Kpt. Stanisława Betleja 32, 59-630 Mirsk. Szacuje się, że dziennie 9 uczniów szkoły będzie korzystało z obiadów finansowanych przez Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mirsku oraz 5 uczniów z obiadów wykupionych przez rodziców.
2. Szkoły Podstawowej w Giebułtowie, Giebułtów Giebułtówek 1, 59-630 Mirsk. Szacuje się, że dziennie 9 uczniów szkoły będzie korzystało z obiadów finansowanych przez Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mirsku oraz 2 uczniów z obiadów wykupionych przez rodziców.
3. Szkoły Podstawowej w Rębiszowie, Rębiszów 125, 59-630 Mirsk. Szacuje się, że dziennie 17 uczniów szkoły będzie korzystało z obiadów finansowanych przez Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mirsku oraz 10 uczniów z obiadów wykupionych przez rodziców.

**Zadanie 2**

Przygotowanie i dostarczenie (z wyłączeniem dni, w których przedszkole jest nieczynne) śniadania, obiadu i podwieczorku dla wychowanków Publicznego Przedszkola w Mirsku, ul. Wodna 2, 59-630 Mirsk. Szacunkowa dzienna liczba wychowanków korzystających z posiłków wyniesie 98 wychowanków.

1. Zamawiający informuje, że podana liczba uczniów objętych dożywianiem jest wielkością szacunkową i może ulec zmianie w zależności od frekwencji uczniów w danym dniu. Zamawiający zastrzega prawo do zmiany ilości posiłków do przygotowania oraz liczby dni korzystania z posiłków. Zmniejszenie ilości nie będzie uprawniało Wykonawcy do dochodzenia roszczeń odszkodowawczych.
2. Z realizacją zadania I związane jest codzienne przygotowywanie i dostarczanie obiadów do Szkoły Podstawowej w Mirsku, Szkoły Podstawowej w Giebułtowie, Szkoły Podstawowej w Rębiszowie w godzinach od 10<sup>30</sup> do 11<sup>15</sup>;
3. Z realizacją zadania II związane jest codzienne przygotowanie i dostarczenie do Przedszkola Publicznego w Mirsku:
  - a) śniadania do godziny 7<sup>30</sup>;
  - b) obiadu i podwieczorku do godziny 11<sup>15</sup>.
4. Wykonawca obowiązany jest do ustalenia ceny obiadów dla uczniów do zakończenia zajęć w szkołach tj. do dnia 21 czerwca 2024 r. i całodziennego wyżywienia dla wychowanków przedszkola do dnia 31 lipca 2024 r.
5. Przewiduje się, że ilość osób uprawnionych do korzystania z obiadów może ulec zmianie, co nie spowoduje zmiany ceny obiadu.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania obiadów dwudaniowych. Pod pojęciem obiadów dwudaniowych należy rozumieć:
  - a) Pierwsze danie: zupa.
  - b) Drugie danie: ziemniak, mięso, surówka, kompot lub danie bezmięsne (np. naleśniki, pierogi, ryba, placki ziemniaczane, kopytka, łazanki).

W ramach drugiego dnia Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla zmienników, tj. makaron albo ryż lub kasza (nie częściej niż 2 razy w tygodniu)

Obiad dwudaniowy wydawany w systemie:

a) 4 razy w tygodniu zupa + drugie danie mięsne,

b) raz w tygodniu zupa + danie bezmięsne.

7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, ich różnorodność z wykorzystaniem sezonowych warzyw i owoców, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne oraz przygotowanie zgodne z jadłospisem.
8. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 15 dni.
9. Jadłospisy (opisane posiłki wraz z ich gramaturą i wartością odżywczą oraz wykazem alergenów), Wykonawca ma obowiązek dostarczyć na dany tydzień najpóźniej 7 dni przed tygodniem, w którym będą dostarczane posiłki dla Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w zakresie przedszkola i szkoły oraz Kierownikowi Miejsko Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Mirsku, Dyrektorowi Szkoły Podstawowej w Giebułtowie, Dyrektorowi Szkoły Podstawowej w Rębiszowie w zakresie szkół. Zmiana jadłospisów może być dokonana wyłącznie w uzasadnionych przypadkach, za zgodą wyżej wymienionych kierowników jednostek. Jadłospis musi być podpisany przez osobę, po stronie Wykonawcy, mającą do tego stosowne przygotowanie zawodowe.
10. Jadłospis ma być wywieszony we wszystkich placówkach oświatowych objętych dożywianiem. Dyrektorzy szkół, sprawdzają także zgodność podanego posiłku z wywieszonym przez Wykonawcę jadłospisem.
11. Obiady winny być przygotowywane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132, z późn. zm.) i rozporządzeniem 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154)
12. Wykonawca będzie bezwzględnie przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.
13. Wykonawca będzie przygotowywał obiady w obiekcie, dla którego posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
14. Dostarczane posiłki będą przygotowywane przez personel z ważnymi badaniami sanitarno-epidemiologicznymi.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania obiadów i posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Za dokumentację dobrej praktyki higienicznej i elementy HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca.
16. Posiłek dla przedszkola musi spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis winien zawierać:
  - a) Śniadanie;  
zupa mleczna lub mleczny napój - 300 ml; ( płatki kukurydziane, ryżowe, kasza manna)  
kanapka lub bułka z dodatkami - 150 g ( z jajkiem, serem białym lub żółtym, topionym, wysokiej jakości wędliną, zieleniną (sałata, papryka, ogórek kiszony, świeży, szczypior, rzodkiewka, pomidor) pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne.  
W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.  
Herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 400 kcal.

b) Obiad:

Zupa – 300 ml i kaloryczność 150 kcal (podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką)

Drugie danie – co najmniej 350 g i kaloryczność 400 kcal

Posiłki mięsne 4 razy w tygodniu, ryba raz w tygodniu lub potrawy mączne np. pierogi, racuchy, naleśniki, kopytka itp.

Kompoty z owoców bez dodatku cukru.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne (np. kotlet schabowy, drobiowy, mielony, sztuka mięsa w sosie, porcja mięsa, udko drobiowe, itp.), dwa dania półmięsne (np. gulasz, gołąbki, spaghetti z sosem mięsnym, pierogi z mięsem, łazanki z kapustą i mięsem, itp.), jedno danie jarskie (np. pierogi, makaron z serem i owocami, naleśniki, itp.) lub rybne w ciągu tygodnia.

Kaloryczność obiadu dla jednego dziecka winna wynosić 550 kcal.

c) Podwieczerek:

Kaloryczność 325 kcal

Napój – 200 ml,

Kanapka, deser, serek, jogurt, kisiel, ciasto, przekąski 150 g

Owoce sezonowe.

d) Podawane posiłki powinny dostarczać ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej:

śniadanie ok. 25% energii całodiennej,

obiad 30% energii całodiennej,

podwieczerek 20% energii całodiennej.

17. Przy planowaniu posiłków Wykonawca musi uwzględnić zalecaną wartość energetyczną dla dzieci w wieku szkolnym, w poszczególnych grupach wiekowych oraz brać pod uwagę wartość odżywczą przygotowywanych posiłków. Kaloryczność posiłku powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dla uczniów klas 0-3 szkół podstawowych oraz uczniów klas 4-8 szkół podstawowych.

18. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu z ważną książką kontroli sanitarnej samochodu, na własny koszt i ryzyko.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

20. Płatnikiem za świadczone usługi w zakresie :

1) „wsadu do kotła” będzie:

a) Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mirsku,

b) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Mirsku na podstawie wpłat rodziców na rachunek bankowy szkoły,

c) Szkoła Podstawowa w Giebułtowie na podstawie wpłat rodziców na rachunek bankowy szkoły,

d) Szkoła Podstawowa w Rębiszowie na podstawie wpłat rodziców na rachunek bankowy szkoły

2) Koszt przygotowania i dostarczenia posiłków:

a) wyżej wymienione jednostki w Gminie Mirsk.

„Koszt wsadu do kotła” to koszt produktów użytych do przygotowania posiłku. Z kwoty przeznaczonej na „koszt wsadu do kotła” Wykonawca nie będzie mógł pokrywać innych kosztów związanych z realizacją zamówienia. Wszystkie inne koszty związane z realizacją zamówienia należy ująć w ramach kosztów przygotowania i dowozu posiłków.

21. Zamawiający będzie płacił Wykonawcy całkowitą cenę posiłku, na którą składa się wsad do kotła i cena przygotowania posiłku.

22. Cena posiłku musi być rozbita na wsad do kotła i koszt przygotowania.
23. Za wykonane usługi strony rozliczać się będą na pomocą faktur wystawionych przez Wykonawcę. Nabywcą będzie Gmina Mirsk, Odbiorcami szkoły i MGOPS w Mirsku.
24. Rozliczenie za wykonanie usługi dokonywane będzie w okresach miesięcznych – za miesiąc poprzedni na podstawie cen jednostkowych brutto za jeden posiłek oraz liczby dostarczonych posiłków w oparciu o ewidencję dostarczonych posiłków oraz o potwierdzenie przez dyrektorów szkół i kierownika MGOPS w Mirsku wykazy uczniów objętych dożywianiem. Wykazy uczniów będą stanowiły podstawę wystawienia i rozliczenia faktur.
25. Dzienna ilość posiłków może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w trakcie realizacji umowy, w zależności od dziennej frekwencji uczniów zgłaszanej przez dyrektorów szkół. W miesiącu wrześniu 2023 r., w związku z rozpoczęciem dożywiania liczba posiłków dziennie może nie osiągnąć dopuszczalnej minimalnej ilości. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków.
26. W przypadku nieobecności uprawnionego do posiłku ucznia lub wychowanka Wykonawca nie obciąży Zleceniodawcy kosztami posiłku przysługującego temu uczniowi pod warunkiem zgłoszenia nieobecności ucznia lub wychowanka przez rodziców lub opiekunów dziecka nie później niż w dniu poprzedzającym dzień wydania posiłku.