

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi cateringowej dla uczniów Szkoły Podstawowej w Rębiszowie, Szkoły Podstawowej w Mirsku i dzieci w Przedszkolu Publicznym w Mirsku

Zadanie I

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

1. Szkoły Podstawowej w Mirsku, ul. Kpt. Stanisława Betleja 32 (klasy IV i VIII) i ul. Wodna 2 (klasy I-III) , 59-630 Mirsk. Szacuje się, że dziennie 11 uczniów szkoły będzie korzystało z obiadów finansowanych przez Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mirsku oraz 41 uczniów z obiadów wykupionych przez rodziców.
2. Szkoły Podstawowej w Rębiszowie, Rębiszów 125, 59-630 Mirsk. Szacuje się, że dziennie 14 uczniów szkoły będzie korzystało z obiadów finansowanych przez Miejsko Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Mirsku oraz 36 uczniów z obiadów wykupionych przez rodziców.

Zadanie II

Przygotowanie i dostarczenie (z wyłączeniem dni, w których przedszkole jest nieczynne) śniadania, obiadu i podwieczorku wraz napojem dla dzieci Publicznego Przedszkola w Mirsku, ul. Wodna 2, 59-630 Mirsk. Szacunkowa dzienna liczba wychowanków korzystających z posiłków wyniesie 96 dzieci.

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 Rębiszowie w godzinach od 10³⁰ do 11¹⁵;
3. Z realizacją zadania II związane jest codzienne przygotowanie i dostarczenie do Przedszkola Publicznego w Mirsku:
 - a) śniadania do godziny 7³⁰;
 - b) obiadu i podwieczorku do godziny 11¹⁵.
4. Wykonawca obowiązany jest do ustalenia ceny obiadów dla uczniów do zakończenia zajęć w szkołach tj. do dnia 27 czerwca 2025 r. i całodziennego wyżywienia dla wychowanków przedszkola do dnia 14 sierpnia 2025 r.
5. Przewiduje się, że ilość osób uprawnionych do korzystania z obiadów może ulec zmianie, co nie spowoduje zmiany ceny obiadu.
6. Zakres świadczonych usług obejmuje przygotowanie obiadu na gorąco, w ramach którego Wykonawca będzie zobowiązany do zapewniania dla każdego ucznia zgodnie z normami:
 - a) zupy,
 - b) drugiego dania, ciepłego dodatku do drugiego dnia (np. ziemniaki, makaron, ryż),
 - c) surówki,

Wielkość posiłku zgodnie z normami.

Obiady będą dostarczane w termosach cateringowych lub specjalnych pojemnikach izolacyjnych, pozwalających na utrzymanie obiadów we właściwej temperaturze przez cały czas ich serwowania. Wyporcjowane obiady zamknięte będą w jednorazowe pojemniki hermetyczne.

7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zamykanych pojemników na resztki i do odbierania resztek po posiłkach w tym samym dniu, najpóźniej do godziny 14.00.
8. Drugie dania powinny uwzględniać udział węglowodanów (ziemniaki, kasze, ryże, makarony), białka (ryby, mięso drobiowe, chuda wołowina), witamin i składników mineralnych w postaci surówek ze świeżych lub gotowanych warzyw. Z dań mącznych zaleca się m.in. pierogi, kluski śląskie, kopytka, naleśniki.
9. Obiady muszą być ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych oraz dań gotowanych z półproduktów.
10. 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.
11. 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.
12. Jadłospisy powinny być sporządzone przez uprawnionego dietetyka (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 Dyrektorowi Szkoły Podstawowej w Rębiszowie w zakresie szkoły. 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.
13. Jadłospis ma być wywieszony we wszystkich placówkach oświatowych objętych dożywianiem. Dyrektorzy szkół, sprawdzają także zgodność podanego posiłku z wywieszonym przez Wykonawcę jadłospisem.
14. Obiady winny być przygotowywane zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448, 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)
15. 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.
16. Wykonawca będzie przygotowywał obiady w obiekcie, dla którego posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
17. Dostarczane posiłki będą przygotowywane przez personel z ważnymi badaniami sanitarno-epidemiologicznymi.
18. 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.
19. 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 świeży lub kiszony, szczypiorek, 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) Podwieczorek:
- Kaloryczność 325 kcal
- Napój – 200 ml,
- Kanapka, bułeczka, deser, serek, jogurt, kisiel, ciasto, galaretka, 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,
- podwieczorek 20% energii całodiennej.
20. Posiłek musi być ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych oraz dań przygotowywanych z półproduktów.
21. 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.
22. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu z ważną książką kontroli sanitarnej samochodu, na własny koszt i ryzyko.

23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
24. 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 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.
25. Zamawiający będzie płacił Wykonawcy całkowitą cenę posiłku, na którą składa się wsad do kotła i cena przygotowania posiłku.
26. Cena posiłku musi być rozbita na wsad do kotła i koszt przygotowania.
27. Za wykonane usługi strony rozliczać się będą na pomocą faktur wystawionych przez Wykonawcę. Nabywcą będzie Gmina Mirsk, Odbiorcami szkoły i MGOPS w Mirsku.
28. 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.
29. 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 2024 r., w związku z rozpoczęciem dożywiania liczba posiłków dziennie może nie osiągnąć dopuszczalnej minimalnej ilości. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków.
30. W przypadku nieobecności uprawnionego do posiłku wychowanka Wykonawca nie obciąża Zamawiającego kosztami posiłku przysługującego temu przedszkolakowi pod warunkiem zgłoszenia nieobecności wychowanka przez rodziców lub opiekunów dziecka nie później niż w dniu poprzedzającym dzień wydania posiłku.

Uwaga:

1. Przygotowanie i dostarczenie (z wyłączeniem dni, w których klub dziecięcy będzie nieczynny) śniadania, II śniadania, obiadu i podwieczorku dla dzieci Klubu Dziecięcego w Mirsku, ul. Wodna 2, 59-630 Mirsk. Szacunkowa liczba dzieci 24.
2. Zgodnie z art. 22 ustawy z dnia 4 o opiece nad dziećmi wieku do lat 3 (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 338) klub dziecięcy zapewnia przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.
3. Przewidywane otwarcie klubu dziecięcego od 1 lutego 2025 r.