**Z.271.8.2024 Załącznik nr 1 do SWZ (i załącznik do umowy)**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**„****Świadczenie usługi cateringowej do placówek oświatowych prowadzonych przez Gminę Puszcza Mariańska w okresie od 01.09.2024 r. do 31.12.2025 r.”**

**Przedmiot zamówienia:**

1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej – wyżywienie dzieci uczęszczających do placówek oświatowych prowadzonych przez Gminę Puszcza Mariańska.

Kod CPV:

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

2. Catering będzie obejmował przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w niżej wymienionych placówkach oświatowych prowadzonych przez Gminę Puszcza Mariańska:

- Szkoła Podstawowa w Bartnikach – posiłki dla ok. min. 75 maks. 115 uczniów (obiad dwudaniowy),

- Przedszkole Publiczne w Bartnikach – posiłki dla ok. min. 70 maks. 125 dzieci (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek),

- Szkoła Podstawowa im. Króla Jana III Sobieskiego w Puszczy Mariańskiej – posiłki dla ok. min. 50 maks. 95 dzieci (dwudaniowy obiad),

- Przedszkole Samorządowe w Puszczy Mariańskiej – posiłki dla ok. min. 70 maks. 110 dzieci (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek),

- Filia Szkoły Podstawowej im. Króla Jana III Sobieskiego w Puszczy Mariańskiej w Korabiewicach – posiłki dla ok.:

- oddział przedszkolny - min. 5 maks. 15 dzieci (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek),

- szkoła podstawowa - min. 5 maks. 12 dzieci (dwudaniowy obiad),

- Filia Szkoły Podstawowej im. Króla Jana III Sobieskiego w Puszczy Mariańskiej w Michałowie - posiłki dla ok.:

- oddział przedszkolny - min. 3 maks. 10 dzieci (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek),

- szkoła podstawowa - min. 3 maks. 10 dzieci (dwudaniowy obiad),

- Szkoła Podstawowa w Walerianach - posiłki dla ok.:

- oddział przedszkolny - min. 20 maks. 40 dzieci (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek),

- szkoła podstawowa - min. 20 maks. 40 dzieci (dwudaniowy obiad).

Minimalna ogólna liczba posiłków, jaką Zamawiający zamierza nabyć w ramach niniejszego zamówienia wynosi 99 200 szt., w tym ok. 48 000 szt. obiadów dwudaniowych dla uczniów szkół podstawowych oraz ok. 51 200 szt. całodziennego wyżywienia (śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek) dla przedszkoli i oddziałów przedszkolnych.

Maksymalna ogólna liczba posiłków, jaką Zamawiający przewiduje do zakupienia w ramach niniejszego zamówienia wynosi 158 480 szt. posiłków, w tym ok. 78 112 szt. obiadów dwudaniowych dla uczniów szkół podstawowych oraz 80 368 szt. całodziennego wyżywienia (śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek) dla przedszkoli i oddziałów przedszkolnych.

3. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków w dni, w które odbywają się̨ zajęcia w szkole i przedszkolu tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Jeśli dzieci będą uczęszczać do szkoły w inny dzień np. odpracowywać zajęcia szkolne, ten fakt Zamawiający zgłasza Wykonawcy z 5-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający przewiduje także wydawanie posiłków dzieciom w przedszkolach w okresie ferii zimowych i letnich.

4. Catering będzie obejmował przygotowanie i dostarczanie posiłków obejmujących :

- śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek dla dzieci uczęszczających do przedszkoli i oddziałów przedszkolnych prowadzonych przez Gminę Puszcza Mariańska,

- dwudaniowy obiad dla uczniów szkół podstawowych prowadzonych przez Gminę Puszcza Mariańska.

5. Do śniadania i dwudaniowego obiadu Wykonawca załącza napoje, przykładowo:

- śniadanie: herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa;

- dwudaniowy obiad: kompot, sok.

6. Liczba przygotowywanych i dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w placówkach oświatowych. O liczbie posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie telefonicznie z odpowiednim wyprzedzeniem (najpóźniej do godziny 7:30 danego dnia). W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

7. Posiłki będą wydawane przez wyznaczonych pracowników placówek oświatowych z wykorzystaniem zastawy stołowej i sztućców będących na stanie placówki.

8. Zamawiający zastrzega, że w okresie ferii zimowych i letnich ilość dostarczanych posiłków ulega znacznemu zmniejszeniu. Szacuje się, że w okresie tych ferii ilość dostarczanych posiłków zmniejsza się o ok. 80 %.

9. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia urozmaiconego jadłospisu (posiłki nie powinny powtarzać się w ciągu dwóch tygodni).

10. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w :

a) 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;

b) Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Europu NR 1333/2008 z

dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;

c) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

d) Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i

Żywienia.

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normami jakościowymi (GMP, GHP)..

12. Gramatura oraz wartość odżywcza posiłków powinna być zgodna z wytycznymi opracowanymi przez osobę odpowiedzialną za sporządzanie jadłospisów zgodnie z 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

13. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

14. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

15. Posiłki dla dzieci przedszkolnych powinny być dostosowane do wieku dzieci pod względem zastosowanych produktów oraz formy, w jakiej są podawane.

16. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

17. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, spełniającym określone normy i w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury.

18. Posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych i/lub innych naczyniach zapewniających utrzymanie temperatury potraw (zupa co najmniej 75oC, drugie danie 70oC, surówki i sałatki 4oC, napoje gorące 80oC) oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów użytku lub innego podmiotu uprawnionego;

19. Zamawiający wymaga, aby osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki) posiadały aktualne badania niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.

20. Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).

21. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

22. Godzina wydawania posiłków w placówkach oświatowych jest ustalana przez Wykonawcę indywidualnie dla każdej placówki bezpośrednio z Zamawiającym.

23. Wykonawca układa jadłospis na okres dwóch tygodni i dostarcza go Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis musi zawierać m.in. informacje o składzie poszczególnych potraw, w tym również o wielkości wkładki mięsnej, oraz o alergenach. Wszelkie zmiany odnośnie jadłospisu, sugerowane przez Zamawiającego, będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

24. Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie termosów i innych naczyń, w których dostarczono posiłki, ze względu na brak możliwości zorganizowania tego procesu w miejscu wykonywania przedmiotu zamówienia.

25. Wykonawca będzie gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego wytwarzania i dostarczania posiłków (np. z przyczyn niezależnych: brak prądu, brak wody itd.).

**Miejsce realizacji wskazanego powyżej przedmiotu zamówienia:**

Miejscem realizacji przedmiotu zamówienia są niżej wymienione placówki oświatowe:

- Szkoła Podstawowa w Bartnikach , 96-332 Bartniki, ul. Miodowa 47,

- Przedszkole Publiczne w Bartnikach , 96-332 Bartniki, ul. Miodowa 47,

- Szkoła Podstawowa im. Króla Jana III Sobieskiego w Puszczy Mariańskiej , 96-330 Puszcza Mariańska, ul. Konstytucji 3 Maja 3,

- Filia Szkoły Podstawowej im. Króla Jana III Sobieskiego w Puszczy Mariańskiej w Korabiewicach, 96-330 Puszcza Mariańska, Korabiewice 50A,

- Przedszkole Samorządowe w Puszczy Mariańskiej , 96-330 Puszcza mariańska, ul. Króla Jana Sobieskiego 42,

- Filia Szkoły Podstawowej im. Króla Jana III Sobieskiego w Puszczy Mariańskiej w Michałowie, 96-330 Puszcza Mariańska, Michałow 39,

- Szkoła Podstawowa w Walerianach , 96-330 Puszcza Mariańska, Waleriany 24.

**Okres realizacji usługi, który będzie ujęty w umowie na realizację przedmiotu zamówienia z Wykonawcą** (termin realizacji umowy): 01.09.2024r. - 31.12.2025 r.