Załącznik nr 1 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

ŚWIADCZENIE USŁUGI ŻYWIENIA DZIECI PRZEDSZKOLNYCH I SZKOLNYCH W ZESPOLE PLACÓWEK OŚWIATOWYCH NR 3 W MŁAWIE

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa żywienia - przygotowanie i wydawanie posiłków w okresie od 1 września 2023 r. do 31 sierpnia 2026 r. dla dzieci uczęszczających do Zespołu Placówek Oświatowych nr 3 w Mławie (dalej ZPO nr 3) tj.:

a) dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat) oraz w wieku szkolnym (7-15 lat), przebywających na co dzień w placówce Zamawiającego tj. **Szkole Podstawowej nr 7 w Mławie przy ul. Ordona 14,**
b) dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat) przebywających na co dzień w placówce Zamawiającego tj. **Miejskim Przedszkolu Samorządowym nr 3 w Mławie przy ul. Hożej 6,**
c) dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat) przebywających na co dzień w placówce Zamawiającego tj. **Miejskim Przedszkolu Samorządowym nr 4 w Mławie przy ul. Zygmunta Krasińskiego 7.**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydawanie**:**

trzech posiłków dziennie tj. śniadania, obiadu oraz podwieczorku dla przedszkolaków 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku oraz 1 dania gorącego - zupy dla dzieci szkolnych. W każdym posiłku powinna być porcja warzyw lub owoców oraz dwie porcje mleka w każdym dniu. Do posiłków Wykonawca będzie wydawał kompot, sok, wodę z cytryną, kawę z mlekiem, kakao lub herbatę.

2. Szacunkowy zakres przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy dziennie wyniesie:
   a) dla dzieci ze Szkoły Podstawowej nr 7 w Mławie, **94 750 śniadań, 94 750 obiadów, 66 326 podwieczorków, 5 210 porcji zupy.**
   b) dla dzieci z Miejskiego Przedszkola Samorządowego nr 3 w Mławie, **75 150 śniadań, 75 150 obiadów, 52 606 podwieczorków.**
   c) dla dzieci z Miejskiego Przedszkola Samorządowego nr 4 w Mławie, **100 870 śniadań, 100 870 obiadów, 70 610 podwieczorków.**

   Obliczone dane opierają się na frekwencji dzieci przedszkolnych oraz na liczbie dotychczas korzystających uczniów z żywienia w szkole. Dokładne liczby posiłków będą ustalane na bieżąco z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych nr 3 lub z osobą przez niego upoważnioną, z uwzględnieniem kalendarza roku szkolnego.
3. Posiłki będą wydawane w jadalni od poniedziałku do piątku w godzinach:
   a) dla przedszkola:
   śniadania – w godz. 8:30 - 9:00

obiad – w godz. 11:00 - 12:30
podwieczorek – w godz. 14:00 - 14:30

b) dla szkoły podstawowej: zupy – godz. 11:30 i 12:30

4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 7-15 lat (szkoła podstawowa) oraz dzieci w wieku 3-6 lat (przedszkole). Posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
5. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
6. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 roku, poz. 1154), a jadłospis musi obejmować:

1) **w Przedszkolu:**

a) **śniadanie:**

różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierka), do tego - kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego, bułki) z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, wędliną oraz warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką, papryką lub inne, chude kiełbaski na gorąco (np.: o zawartości min. 90 % mięsa), kompot, sok, woda z cytryną, kawa z mlekiem, kakao lub herbata.

a) **obiady:** zupa: sporządzona z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) - dania mięsne: tygodniowo nie więcej niż dwie potrawy smażone (na oleju roślinnym, rafinowanym) np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz, ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp., surówka, kompot lub sok;

b) **podwieczorek:** owoce lub warzywa, desery owocowe, serki, jogurty, koktajle owocowe, soki owocowe (pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka), galaretka, kisiel, budyń, bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, jabłkiem, marmoladą), ciasta pieczone przez wykonawcę, kanapki np. z pasztetem, pieczenią itp., z jajkiem, pomidorem i innymi warzywami;

napoje: napoje przygotowane na miejscu mogą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

2) **w Szkole Podstawowej:**

gorący posiłek:

zupa: sporządzona z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

7. Wykonawca sporządza 10 dniowy jadłospis i przekazuje go Zamawiającemu w formie pisemnej na 4 dni robocze przed rozpoczęciem jego realizacji. Zamawiający ma prawo do wniesienia zmian w zaproponowanym jadłospisie. Tylko zaakceptowany jadłospis może zostać przekazany do realizacji. Jadłospis powinien zawierać informacje o produktach wchodzących w skład posiłku oraz o alergenach występujących w posiłkach. Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
8. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości – ograniczona ilość produktów przetworzonych - zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka oraz Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat i dzieci szkolnych od 7 do 15 lat.
9. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług żywienia takie, jak:
   a) porcjowanie i wydawanie posiłków i umieszczenie ich na stolikach;
   b) nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach;
   c) nalewanie i podawanie zupy na stoliki dla dzieci przedszkolnych oraz uczniów klas I-III;
   d) rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców;
   e) codzienne sprzątanie stołówki po posiłkach.
10. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:
    a) utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych;
    b) mycia i wyparzania naczyń oraz sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego:
    c) ponoszenia kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego,
    d) na własny koszt Wykonawca przeprowadzać będzie konserwacje, naprawy, przeglądy okresowe, zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym.
11. Wykonawca zobowiązany jest ponadto do:
    a) posiadania pełnych uprawnień niezbędnych do świadczenia usługi wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
    b) terminowego wykonywania przedmiotu zamówienia,
    c) przygotowywania i wydawania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
    d) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami Systemu Bezpieczeństwa Żywności HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie

żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz w rozporządzeniu (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004r. ze zm.)

e) każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek po spożytych posiłkach,
f) zapewnienia zastawy wielokrotnego użytku (kubki, talerze, sztućce) oraz ponoszenia kosztów związanych z utrzymaniem czystości używanych naczyń,
g) zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości, na swój koszt, z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających Wykonawcy samodzielne przygotowanie posiłków,
h) w razie konieczności, do uwzględniania diet eliminacyjnych w przygotowywanych posiłkach, np. diety bezglutenowej, ze skazą białkową lub z alergią pokarmową.
i) świadczenia dodatkowego: opłata za gaz ziemny, wodę i energię elektryczną według wskazań podliczników,
j) użyczane maszyny, urządzenia i sprzęt użytkować z należytą starannością,
k) przeprowadzać w czasie trwania użyczenia na własny koszt bieżącą konserwację pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
l) regularnie dokonywać opłat za zużyte media (woda, gaz, energia elektryczna, wywóz nieczystości stałych) na podstawie wystawionych przez ZPO nr 3 w Mławie rachunków,
m) przestrzegać przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia.

12. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci albo uczniów Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków, zgodnie z rzeczywistą potrzebą, z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy:

a) w odniesieniu do posiłków dla Przedszkola:
   - śniadania będą zamawiane w danym dniu do godz. 7:30
   - obiad i podwieczorek w danym dniu do godz. 7:30
b) w odniesieniu do gorącego posiłku dla Zespołu Placówek Oświatowych nr 3 - zupa w danym dniu do godz. 7:30.