Załącznik nr 1 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

ŚWIADCZENIE USŁUGI ŻYWIENIA DZIECI PRZEDSZKOLNYCH I SZKOLNYCH W ZESPOLE PLACÓWEK OŚWIATOWYCH NR 2 W MŁAWIE

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa żywienia - przygotowanie i wydawanie posiłków w okresie od 1 września 2026 r. do 31 sierpnia 2028 r. dla dzieci uczęszczających do Zespołu Placówek Oświatowych nr 2 w Mławie (dalej ZPO nr 2), tj.: dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat) uczęszczających do Miejskiego Przedszkola Samorządowego nr 2 w ZPO nr 2 w Mławie i dla dzieci w wieku szkolnym (7-15 lat) uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 4 im. Haliny Rudnickiej w ZPO nr 2 w Mławie.

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 przedszkola 225 śniadań, 225 obiadów, 139 podwieczorków,
   b) dla szkoły podstawowej: około 30 porcji zupy.

   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 ZPO 2 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. 8:10 - 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.: parówki o zawartości min. 90 % mięsa),
      - kompot, sok, woda z cytryną, kawa z mlekiem, kakao lub herbata.

   b) **obiady:** <u>zupa</u>: sporządzona z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
      <u>drugie danie:</u> 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 itp., ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp., surówka, kompot lub sok;

   c) **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 z wkładką: 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;
   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) w ramach ceny oferty Wykonawca przeprowadzać będzie konserwacje, naprawy, przeglądy okresowe, zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym.
11. Wykonawca zobowiązany jest ponadto do:
    a) posiadania, najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji usługi, wymaganej decyzji właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającej zakład do przygotowywania i wydawania posiłków oraz wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli, jeżeli obowiązek ich uzyskania wynika z przepisów prawa,
    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 2023 r. poz. 1448) oraz w rozporządzeniu (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004r. ze zm.)

e) każdorazowego odbioru w ramach ceny oferty odbioru we własnym zakresie 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, w ramach ceny oferty z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających Wykonawcy samodzielne przygotowanie posiłków,
h) uwzględniania, w ramach cen jednostkowych wskazanych w ofercie, diet eliminacyjnych i indywidualnych, w szczególności diety bezglutenowej, bezmlecznej lub wynikającej z alergii pokarmowej. Podstawą stosowania diety jest pisemna informacja Zamawiającego oparta na zaleceniu lekarza lub dietetyka; Zamawiający przekazuje wyłącznie dane niezbędne do prawidłowego przygotowania i wydania posiłku,
i) ponoszenia opłat za gaz ziemny, wodę i ścieki oraz energię elektryczną, rozliczanych miesięcznie według wskazań podliczników i stawek z faktur właściwych dostawców, a także opłaty odpowiadającej podatkowi od nieruchomości, ustalanej proporcjonalnie do powierzchni 225,27 m² i okresu korzystania według obowiązującej uchwały Rady Miasta Mława. Podstawą obciążenia będzie rachunek, nota księgowa albo faktura wystawiona przez ZPO nr 2 w Mławie, płatna w terminie 14 dni,
j) użyczane maszyny, urządzenia i sprzęt użytkować z należytą starannością,
k) przeprowadzać w czasie trwania użyczenia w ramach ceny oferty bieżącą konserwację pomieszczeń, urządzeń i sprzętu,
l) terminowo regulować należności, o których mowa w pkt 9, na podstawie dokumentów obciążeniowych wystawionych przez ZPO nr 2 w Mławie,
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. 8:00
        - ✓ obiad i podwieczorek w danym dniu do godz. 9:00
    b) w odniesieniu do gorącego posiłku dla Szkoły Podstawowej - zupa w danym dniu do godz. 9:00.