Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Świadczenie usługi przygotowania na miejscu w szkole i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Anastazji Milewskiej w Lipsku”,**

* 1. Szacowana ilość wydanych posiłków w okresie 07.01.2026r. – 22.12.2027r. (z wyłączeniem okresu ferii zimowych, wakacji, dni świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki) będzie wynosić: 34800. Zakładana liczba uczniów korzystających z obiadów w jednym dniu wynosi: 100.
  2. Ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od decyzji rodziców oraz frekwencji dzieci w danym dniu i liczby wykupionych obiadów. Zakładana liczba uczniów korzystających z posiłków jest szacunkowa. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmianę (zmniejszenie lub zwiększenie) ilości posiłków
  3. Wykonawca będzie żywił także uczniów, których obiady finansowane są z Miejsko Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej a rozliczenia odbywać się będą według odrębnej umowy zawartej z MGOPS.
  4. Wykonawca obowiązany jest prowadzić ewidencje dożywianych uczniów w danym miesiącu.
  5. Rozliczenie za obiady (wsad do kotła) wydawane uczniom Szkoły Podstawowej im. Anastazji Milewskiej w Lipsku następuje bezpośrednio z rodzicami uczniów lub z MGOPS.
  6. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu do zatwierdzenia, po zakończonym miesiącu, wykazu uczniów korzystających z obiadów wraz z ilością przygotowanych posiłków.
  7. Rozliczenie za wykonaną miesięczną usługę żywienia (przygotowanie i wydanie posiłku) uczniów Szkoły Podstawowej im. Anastazji Milewskiej w Lipsku następuje na podstawie faktury wystawionej dla Zespołu Szkół Samorządowych w Lipsku przez Wykonawcę do 14 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym wydawane były posiłki.
  8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i podania poniższych posiłków zgodnych, co do jakości i gramatury, z normami żywieniowymi dla uczniów w przedziale wiekowym od 7 do 14 lat:

1) zupy z wkładką mięsną, pieczywem i owocem – 1 raz w tygodniu

2) drugiego dania + kompot – 4 razy w tygodniu

* 1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić różnorodność posiłków.
  2. Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych lub szklanych i sztućców (własnych lub Zamawiającego) umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonych w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz.U. z 2023 poz. 1448). Wykonawca będzie miał możliwość z korzystania z pomieszczeń i sprzętu szkolnego w zakresie mycia i dezynfekcji naczyń stołowych.
  3. Wydawanie obiadów będzie odbywać od poniedziałku do piątku w godzinach 10:35 do 11:50;
  4. Produkcja, przechowywanie i wydawanie posiłków powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych. Posiłki będą przygotowywane i wydawane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023, poz. 1448) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
  5. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem, zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej tj. 7-14 lat.
  6. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Augustowie.
  7. Wykonawca zobowiązany jest do wytwarzania posiłków od surowca do gotowej potrawy.
  8. Do przygotowywania posiłków, które powinny być lekkostrawne, należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
  9. Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
  10. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci.
  11. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
  12. Wykonawca nie będzie stosował produktów gotowych, wysoko przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane ze świeżych, naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
  13. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.
  14. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fastfood, konserw jakiegokolwiek typu, produktów z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechaniczne (MOM) oraz parówek i wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, barwników.
  15. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów nie budzących wątpliwości co do ich wysokiej jakości, produkty nie mogą posiadać sztucznych konserwantów oraz barwników. Wykonawca ma obowiązek przedstawić Zamawiającemu, na pisemny wniosek Zamawiającego wykaz produktów używanych do produkcji posiłków.
  16. Zupy powinny być gotowane na wywarze warzywno – mięsnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku, koncentratu z puszki, produktów instant.
  17. Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.
  18. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
  19. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia Zamawiającemu jadłospisu na cały miesiąc z uwzględnieniem gramatury składników poszczególnych posiłków, zgodnie z którymi będzie przygotowywał posiłki. Jadłospisy te będą miały obowiązek wejścia w życie z dniem 7 stycznia 2026 r. Jadłospis powinien ulegać zmianie po 1 miesiącu.
  20. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia 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 (tj. Dz.U. 2016. poz.1154).
  21. Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
  22. Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 10 dni na drzwiach stołówki.
  23. Zamawiający zastrzega aby przygotowanie posiłków (zupa z wkładką + pieczywo i owoc oraz drugie danie + kompot) posiadały obowiązującą gramaturę posiłków:

Zupa 400 g + wkładka mięsna 50 g + świeże pieczywo (bez ograniczenia ilościowego) + owoc – przygotowywane we środy.

Przykładowe zupy:

- pomidorowa, ogórkowa, kapuśniak ze słodkiej kapusty, kwaśnej kapusty, barszcz biały, czerwony, jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, ziemniaczana, szparagowa, dyniowa, botwinka, w tym zupy krem i inne. Zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsnym, z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych. Zupy z warzyw – do wyboru z: cukinii, brokuła, kalafiora, buraka, botwinki, ziemniaków, dyni, fasolki szparagowej, pomidorów, zielonego groszku, szparagów i innych, zupy krem.

W jadłospisie nie zaleca się planowania zup szczawiowych i szpinakowych.

Zupy winny być przygotowywane w oparciu o warzywa sezonowe. Dopuszcza się warzywa   
mrożone (do wywarów) dobrej jakości.

W jadłospisie należy wyszczególnić, z jakich składników są sporządzane zupy.

Wkładka mięsna do zupy – nie mniej niż 50 g (rodzaj mięsa - wieprzowe, wołowe, drobiowe) w formie pulpetu, żeberka, szynki pieczonej, piersi kurczaka oprócz kiełbasy i skrzydełek drobiowych.

Danie drugie: łączna waga 400g + kompot - przygotowywane w poniedziałki, wtorki, czwartki, piątki.

1. Ryby morskie np. dorsz, morszczuk, mintaj, miruna.

Stosować filety z ryby dokładnie oczyszczone z ości.

W jadłospisie należy wymienić nazwę stosowanej ryby i pozostałe surowce użyte do wykonania potrawy.

1. Dania bezmięsne – jarskie

Kasze: gryczana, jęczmienna, pęczak, orkiszowa, kuskus, ryż.

Posiłki z warzyw: np. kotlet z wykorzystaniem warzyw z fasoli/ciecierzycy/soczewicy,

W jadłospisie powinny znaleźć się potrawy z wykorzystaniem mąki np.: kopytka, naleśniki z nadzieniem, pierogi z serem, pierogi ruskie, pierogi z owocami, makaron i ryż z owocami - min. 250g po obróbce + kompot z owoców sezonowych – min. 200 ml.

Do przygotowania dań z warzywami stosować do wyboru: zioła i nacie/koperek/przyprawy naturalne.

W jadłospisie należy wyszczególnić skład dań jarskich.

1. Dania mięsne

Sztuka mięsa, z mięs chudych drobiowych, wieprzowych, np. filet panierowany lub saute z indyka, udko kurze, roladki i zrazy drobiowe, kotlet schabowy, mielony - min. 100 g po obróbce + ziemniaki, kasza, makaron, ryż - min. 200 g po obróbce + surówka lub jarzyny gotowane – min. 100 g + kompotu z owoców sezonowych – min. 200 ml;

W jadłospisie należy wyszczególnić skład dań mięsnych.

1. Dania półmięsne

Zawierające min 50 % mięsa drobiowego/wieprzowego, np. gulasz mięsno-warzywny, gołąbki, eskalopki z fileta drobiowego z warzywami, spaghetti bolognese, pierogi z mięsem – min. 250 g po obróbce, ewentualnie surówka lub jarzyny gotowane – min. 100 g po obróbce + kompot z owoców sezonowych - min. 200 ml;

W jadłospisie należy wyszczególnić skład dań półmięsnych.

1. Surówki/porcje warzyw

Surówki z min. 2 składników warzywnych, owocowych.

Surówki z surowych warzyw i owoców – do wyboru: marchew, pomidory, ogórki, seler, kapusty, cukinia, dynia i inne lub z owoców. Seler stosowany nie częściej niż raz na dekadę.

Wyroby z zawartością szpinaku, botwiny zawsze łączyć z odpowiednimi produktami bogatymi w wapń (nabiał).

W odpowiednich porach roku stosować świeże warzywa i owoce sezonowe.

W jadłospisie należy wyszczególnić skład surówek.

1. Napoje

Kompoty: Do przygotowania kompotu należy używać owoców. Dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i/lub mrożonych (mrożone - w okresie zimowo-wczesnowiosennym).

W odpowiednich porach roku stosować świeże owoce sezonowe: truskawki, maliny, porzeczki, jagody itd. Rabarbar może być stosowany maksymalnie dwa razy w roku.

Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów.

Napoje: woda z cytryną, woda ze świeżą miętą.

* 1. **Wykonawca przystępując do realizacji niniejszego zamówienia zobowiązany jest wykonywać zamówienie w pomieszczeniach szkoły oraz przy użyciu wyposażenia szkoły.**
  2. Wykonawca będzie wykorzystywał lokal wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków w miejscu najmu na rzecz uczniów Zamawiajacego. W przypadku gdyby Wykonawca chciał wykorzystać lokal do innych celów, zobowiązany jest wystąpić do Zamawiającego o wyrażenie zgody.
  3. Powierzchnia pomieszczeń kuchni i stołówki wynosi łącznie 44,25m2 i znajduje się w budynku Szkoły Podstawowej im. Anastazji Milewskiej w Lipsku przy ul. Szkolnej 1.
  4. Ustala się miesięczną stawkę opłaty czynszowej w kwocie 500,00zł netto/miesiąc. Szczegółowe warunki wynajmu pomieszczeń będą określone w odrębnej umowie.
  5. Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. codziennego przygotowywania posiłków na miejscu, w wynajmowanych pomieszczeniach kuchni i wydawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Anastazji Milewskiej w Lipsku;
2. regularnego i terminowego dokonywania opłaty czynszowej za wynajmowane pomieszczenia na podstawie faktury wystawionej przez Zespół Szkół Samorządowych w Lipsku w terminie 14 dni od wystawienia faktury.;
3. uiszczania, oprócz czynszu, kosztów i opłat eksploatacyjnych, takich jak:

- podatek od nieruchomości na rzecz Gminy Lipsk – złożenie deklaracji podatkowej na podatek od nieruchomości,

- dwumiesięczne opłaty za zużycie wody zimnej oraz ścieków – na podstawie faktury wystawionej przez Zespół Szkół Samorządowych w Lipsku, zgodnie ze wskazaniem liczników i podliczników,

- wywóz nieczystości – na podstawie odrębnej umowy Wykonawcy z firmą odbierającą odpady komunalne,

- miesięczne opłaty za zużycie energii elektrycznej na podstawie odrębnej umowy Wykonawcy z przedsiębiorstwem energetycznym,

- ponoszenia kosztów bieżących konserwacji i napraw oraz wykonywania okresowych przeglądów elektrycznych i serwisowych, zgodnie z technologią użytkowania sprzętów i wyposażenia;

1. zapewnienia właściwych warunków sanitarnych, bhp i ppoż. w wynajmowanych pomieszczeniach oraz utrzymania w sprawności urządzeń kuchennych i sanitarnych;
2. codziennego i generalnego sprzątania pomieszczeń kuchni i stołówki. Koszty sprzątania ponosi Wykonawca; Środki czystości niezbędne do czyszczenia urządzeń znajdujących się w wyposażeniu kuchni winny być zgodne z zaleceniami producenta zawartymi dokumentacji techniczno- ruchowej oraz w kartach gwarancyjnych. Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania się z ww. dokumentacją, którą udostępni Zamawiający.
3. uzyskania zaświadczenia i decyzji o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej.
   1. Wszelkie prace remontowe, wykonywane będą na koszt Wykonawcy, w porozumieniu i za zgodą Zamawiającego
   2. Wykonawca nie może podnająć innemu podmiotowi wynajmowanych przez siebie pomieszczeń.
   3. Zamawiający umożliwia dokonanie wizji lokalnej wynajmowanych pomieszczeń przez Wykonawcę w celu ustalenia niezbędnego doposażenia ich w sprzęt gastronomiczny. Wykonawcy dokonują wizji lokalnej indywidualnie.
   4. Wykonawca zobowiązany jest doposażyć, własnym staraniem i na własny koszt, pomieszczenia udostępniane przez Zamawiającego w sprzęt kuchenny i/lub inny niezbędny do prawidłowego realizowania przedmiotu zamówienia.
   5. Zamawiający przekaże protokołem zdawczo-odbiorczym niżej wymieniony sprzęt Wykonawcy w celu realizacji zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Typ/rodzaj/wymiar | J.m. | Ilość | Rok zakupu | Stan techniczny |
|  | Szafa przelotowa | 1000x600x1800 | szt. | 1 | 2010 | Dobry |
|  | Basen 1-komorowy | 800x600x850 | szt. | 1 | 2010 | Dobry |
|  | Stół nierdzewny wzmocniony | 1200x600x850 | szt. | 1 | 2010 | Dobry |
|  | Stół z półką | 1000x600x1800 | szt. | 1 | 2010 | Dobry |
|  | Okap centralny z łapaczami tłuszczu | 2300/2000/450 | szt. | 1 | 2009 | Dobry |
|  | Szafa chłodnicza | SPG071l, 700litrów | szt. | 1 | 2009 | Dobry |
|  | Szafki kuchenne |  | szt. | 1 | 2009 | Dobry |
|  | Patelnia elektryczna. Misa aluminiowa | PE-21A | szt. | 1 | 2006 | Dobry |
|  | Zmywarka kapturowa z akcesoriami | ZKU-10.30 | szt. | 1 | 2006 | Dobry |
|  | Waga magazynowa |  | szt. | 1 | 2006 | Dobry |
|  | Maszynka do mięsa |  | szt. | 1 | 2006 | Dobry |
|  | Stół z półka składany |  | szt. | 1 | 2006 | Dobry |
|  | Stacja zmiękczania wody | MINIBOY WS1TC | szt. | 1 | 2006 | Dobry |
|  | Rozdrabniacz odpadów |  | szt. | 1 | 2005 | Dobry |
|  | Termos |  | szt. | 1 | 2005 | Dobry |
|  | Szafki kuchenne |  | szt. | 1 | 2004 | Dobry |
|  | Chłodziarko-zamrażarka Bosch |  | szt. | 1 | 2004 | Dobry |
|  | Kocioł elektryczny |  | szt. | 1 | 2003 | Dobry |
|  | Patelnia elektryczna |  | szt. | 1 | 2002 | Dobry |
|  | Jarzyniarka | MKJ 250/S | szt. | 1 | 1998 | Dobry |
|  | Stół z basenem 1-komorowym | 1000x700x850 | szt. | 1 | 2009 | Dobry |
|  | Wiadro ze stali nierdzewnej z pierścieniem | 10 l | szt. | 3 | 2009 | Dobry |
|  | Misa ze stali nierdzewnej | 14l | szt. | 2 | 2009 | Dobry |
|  | Garnek ze stali nierdzewnej | 35l | szt. | 2 | 2009 | Dobry |
|  | Pokrywa do garnka | 35l | szt. | 2 | 2009 | Dobry |
|  | Stół ze zlewem 1-komorowym | 1500x600x850 | szt. | 2 | 2009 | Dobry |
|  | Piec konwekcyjno-parowy z pojemnikami | Classic Cook | szt. | 1 | 2025 | Bardzo dobry |
|  | Podstawa do pieca konwekcyjnego |  | szt. | 1 | 2008 | Dobry |
|  | Taboret elektryczny | TE-1F | szt. | 2 | 2008 | Dobry |
|  | Naświetlacz do jaj | NB-2 | szt. | 1 | 2008 | Dobry |
|  | Stół do pracy z półką | DM-P 1400x700x850 | szt. | 2 | 2007 | Dobry |
|  | Stół do pracy z półką | 2000x700x850 | szt. | 1 | 2007 | Dobry |
|  | Obieraczka do ziemniaków z płuczką | OZ.15.5 | szt. | 1 | 2007 | Dobry |
|  | Separator obierzyn | SO 75N | szt. | 1 | 2007 | Dobry |

**Wymogi określone w art. 95 Pzp**

Na podstawie art. 95 Pzp, Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę w rozumieniu przepisów art. 22 ust.1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1040), osób wykonujących wszelkie niezbędne czynności dla realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia **czynności gotowania lub przygotowania posiłków na czas realizacji zamówienia.**