

**Załącznik Nr 1 do SWZ**  
**Opis przedmiotu zamówienia**

(Znak postępowania: **RI.271.10.2022**)

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia posiłków dla dzieci z Przedszkola Miejskiego w Tarnogrodzie oraz dla uczniów szkół podstawowych z terenu Gminy Tarnogród, tj.: Szkoły Podstawowej w Luchowie Dolnym, Szkoły Podstawowej w Woli Różanieckiej, Szkoły Podstawowej w Różańcu Drugim, Szkoły Filialnej w Luchowie Górnym, Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie.
2. Sposób przygotowania posiłków oraz ich transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno – sanitarnych. Powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.), 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154). Muszą ponadto być zgodne z opracowaniem „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” wydanym przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny.
3. W celu prawidłowej realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Dyrektorami placówek wymienionych w pkt 1, ewentualnie z wyznaczonymi osobami (pracownikami) tychże jednostek.
4. Szacunkowa ilość oraz rodzaj przygotowywanych posiłków dla dzieci z Przedszkola Miejskiego w Tarnogrodzie wynosi:

- 1) w okresie **od dnia 01.09.2022 r. do dnia 23.06.2023 r.**

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków w okresie od dnia 01.09.2022 r. do dnia 23.06.2023 r.
śniadanie	99	19 305
obiad II daniowy	99	19 305
podwieczorek	88	17 160

- 2) w okresie **od dnia 24.06.2023 do dnia 30.07.2023 r.**

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków w okresie od dnia 24.06.2023 r. do dnia 30.07.2023 r.
śniadanie	20	500
obiad II daniowy	20	500
podwieczorek	20	500

5. Szacunkowa ilość oraz rodzaj przygotowywanych posiłków dla uczniów szkół podstawowych z terenu gminy Tarnogród w okresie **od dnia 01.09.2022 r. do dnia 23.06.2023 r.** wynosi:

Lp.	Szkoła	Rodzaj posiłku	I danie – liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków składających się z I dania w okresie od dnia 01.09.2022 r. do dnia 23.06.2023r.	II danie – liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków składających się z II dania w okresie od dnia 01.09.2022r. do dnia 23.06.2023 r.
1.	Szkoła Podstawowa w Luchowie Dolnym	<b>obiad</b>	8	544	13	1 339
2.	Szkoła Podstawowa w Woli Różanieckiej		3	204	7	721
3.	Szkoła Podstawowa w Różańcu Drugim		12	816	29	2 987
4.	Szkoła Filialna w Luchowie Górnym		2	136	4	412
5.	Szkoła Podstawowa w Tarnogrodzie		6	1 026	52	8 892

**UWAGA:** Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla szkół wymienionych w Lp. 1 – 4 tabeli odbywać się będzie naprzemiennie tj. I danie – dwa razy w tygodniu, II danie – trzy razy w tygodniu. Natomiast dla szkoły wymienionej w Lp. 5 tabeli posiłek składał się będzie z I i II dania przez 5 dni w tygodniu.

6. Szacunkowa ilość oraz rodzaj przygotowywanych posiłków dla dzieci korzystających z opieki wakacyjnej w Szkole Filialnej w Luchowie Górnym w okresie **od dnia 31.07.2023 r. do dnia 25.08.2023 r.** wynosi:

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków w okresie od dnia 31.07.2023 r. do dnia 25.08.2023 r.
<b>śniadanie</b>	9	180
<b>obiad II daniowy</b>	9	180
<b>podwieczorek</b>	9	180

7. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania do jednostek oświatowych objętych przedmiotem zamówienia, najpóźniej do ostatniego dnia nauki szkolnej w danym tygodniu, jadłospisu na kolejny tydzień nauki szkolnej.
8. Do każdego śniadania i obiadu Wykonawca zobowiązany jest zapewnić napoje.
9. Żywnienie w szkołach podstawowych odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, ferii i dni ustawowo wolnych od nauki oraz innych przerw w nauce np. wycieczki szkolnej. Natomiast w Przedszkolu Miejskim w

Tarnogrodzie żywienie odbywać się będzie cały rok z wyłączeniem okresu przerw świątecznych lub innych przerw w nauce, np. wycieczki szkolnej.

**10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki na następujące godziny:**

1) Przedszkole Miejskie w Tarnogrodzie:

- a) śniadanie – godz. 8.00,
- b) obiad – godz. 11.00 – 12.00,
- c) podwieczorek – godz. 14.00;

2) Szkoły Podstawowe z terenu gminy Tarnogród – obiad w godz. 10.00 – 13.00;

3) Szkoła Filialna w Luchowie Górnym w okresie od dnia 31.07.2023 r. do dnia 25.08.2023 r.:

- a) śniadanie – godz. 8.00,
- b) obiad – godz. 11.00 – 12.00,
- c) podwieczorek – godz. 14.00

**11. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów zgodnie z informacją uzyskaną od pracownika placówki oświatowej.**

**12. Wykonawca zobowiązany jest ustalić z Dyrektorami jednostek oświatowych wymienionych w pkt 1 miesięczny harmonogram dostarczania posiłków. W trakcie trwania miesiąca harmonogram ten będzie na bieżąco aktualizowany o odpisy uczniów, którzy rezygnują w danym dniu z posiłku oraz ewentualne zwiększenia ilości posiłków dla uczniów. Informacja o zapotrzebowaniu dotyczącym ilości posiłków na dany dzień będzie przekazywana do Wykonawcy do godziny 14.00 dnia poprzedniego. Podstawą do ustalenia miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy będzie dokument naliczenia usługi przygotowania i dostarczenia posiłków sporządzony w oparciu o harmonogram zaktualizowany o ewentualne odpisy lub zwiększenia ilości posiłków dla uczniów którzy skorzystają z nich w poszczególne dni danego miesiąca. Dokument naliczenia podlega akceptacji Dyrektora danej jednostki oświatowej wymienionej w pkt 1 niniejszego opisu przedmiotu zamówienia.**

**13. W trakcie realizacji umowy Zamawiający nie dopuszcza zmiany zaoferowanych w formularzu cenowym (zał. nr 4 do SWZ) cen jednostkowych przygotowywanych posiłków.**

**14. W przypadku chęci skorzystania z posiłków przez uczniów nieobjętych niniejszym zamówieniem Wykonawca zobowiązany jest zapewnić tym uczniom posiłek w cenie jednostkowej nie wyższej niż cena zaoferowana w formularzu cenowym.**

**15. W celu realizacji zamówienia Zamawiający udostępni nieodpłatnie Wykonawcy pomieszczenia kuchni wraz z wyposażeniem, zlokalizowanej w budynku Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie przy ul. 1 Maja 7. Udostępnienie lokalu wraz z wyposażeniem nastąpi na podstawie odrębnej umowy użyczenia lokalu zawartą pomiędzy Szkołą Podstawową w Tarnogrodzie a Wykonawcą. Wzór umowy użyczenia lokalu stanowi załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków w pomieszczeniach udostępnionej kuchni.**

**16. Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystywania użyczonego pomieszczenia wraz z wyposażeniem zgodnie z przeznaczeniem na działalność będącą przedmiotem zamówienia.**

**17. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za udostępnione pomieszczenie oraz wyposażenie i zobowiązuje się do utrzymania ich w należyтым stanie technicznym. Ewentualne koszty naprawy sprzętu i urządzeń znajdujących się na wyposażeniu kuchni ponosi Wykonawca.**

**18. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia będzie pokrywał koszty zużycia gazu, energii elektrycznej, zimnej i ciepłej wody, ścieków zgodnie ze wskazaniem liczników. Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia indywidualnej umowy na odbiór odpadów komunalnych oraz**

dokonywania opłat z tytułu podatku od nieruchomości. Średniomiesięczne koszty dotyczące zużycia gazu, energii elektrycznej, zimnej i ciepłej wody oraz ścieków to około 1 400,00 zł brutto miesięcznie.

**19.** Wykonawca przed podpisaniem umowy użyczenia lokalu zobowiązany będzie wpłacić na konto Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie kaucję w wysokości 2 000,00 zł tytułem zabezpieczenia stanu technicznego przedmiotu użyczenia (lokalu).

**20.** Wymagania w zakresie przygotowywania posiłków:

- 1) Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia w placówkach oświatowych. Powinny być urozmaicone, zawierać wysoką wartość odżywczą oraz powinny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym.
- 2) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane ze składników wysokiej jakości: świeżych, naturalnych, mało przetworzonych.
- 3) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia (od poniedziałku do piątku).
- 4) Do przygotowywania posiłków należy stosować:
  - a) produkty zbożowe lub ziemniaki,
  - b) warzywa i owoce surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych - o niskiej zawartości sodu/soli,
  - c) mięso, ryby morskie (filety), jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
  - d) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
  - e) sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g,
  - f) zioła, przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
- 5) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywnym z dodatkiem mięsa lub kości z mięsem.
- 6) Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowywania posiłków następujących produktów:
  - a) konserw,
  - b) przypraw ze wzmacniaczami smaku i zapachu, np. typu glutaminian sodu,
  - c) kostek rosołowych,
  - d) tłuszczów utwardzanych, tj. margaryn,
  - e) produktów z syropem glukozowo – fruktozowym,
  - f) parówek o zawartości mięsa poniżej 90%,
  - g) produktów masłopodobnych i seropodobnych,
  - h) mięsa oddzielanego mechanicznie,
  - i) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja lub skrobia modyfikowana),
  - j) wędlin w których zawartość mięsa wynosi poniżej 85%,
  - k) posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
  - l) posiłków na bazie fast food,
  - m) mrożonych potraw,
  - n) napojów w proszku lub na bazie suszu,

- o) produktów spożywczych przetworzonych sztucznie z dużą ilością środków chemicznych.
- 7) Wykonawca gwarantuje i odpowiada za wysoką jakość przygotowywanych posiłków oraz ich zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi.
- 8) Dyrektorzy jednostek oświatowych, pracownicy Urzędu Miejskiego w Tarnogrodzie oraz pracownicy Centrum Usług Wspólnych Gminy Tarnogród mogą dokonywać kontroli każdego dnia żywieniowego pod kątem prawidłowości sporządzania posiłków. W tym celu Wykonawca udostępni pomieszczenia kuchenne, zaplecze, stosowne dokumenty oraz po 1 porcji posiłków przygotowywanych w danym dniu. Za udostępnienie posiłków do kontroli nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie.
- 9) Osoby przygotowujące posiłki powinny posiadać aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne oraz odpowiednie przygotowanie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli posiadania przez w/w osoby badań.
- 21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę pojedynczego posiłku oraz organizację dożywiania, jakość wydawanych posiłków i zgodność ich przygotowania z zasadami racjonalnego żywienia.**
- 22. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia wymagań określonych w pkt 20 i pkt 21 Zamawiający kosztami badań obciąży Wykonawcę.**
- 23. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał dowody zakupu produktów spożywczych z których przygotowywane będą posiłki oraz etykiety wędlin. Wykonawca udostępni przedmiotowe dokumenty na każde wezwanie pracowników podmiotów wymienionych w pkt 20 ppkt 8)**
- 24. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni.**
- 25. Wykonawca, który w formularzu ofertowym zadeklaruje, że bierze udział w kryterium JAKOŚĆ zobowiązany jest do stosowania podczas przygotowywania posiłków produktów pochodzących z upraw ekologicznych. Osoby wymienione w pkt 20 ppkt 8 mają prawo do weryfikacji czy produkty te pochodzą z uprawy ekologicznej. Wykonawca na każde żądanie pracowników podmiotów wymienionych w pkt 20 ppkt 8 będzie zobowiązany do przedłożenia dokumentów, w szczególności certyfikatów ekologicznych, świadectw jakości, faktur i innych dokumentów potwierdzających, że produkty te wyprodukowane zostały zgodnie z metodami ekologicznymi.**
- 26. Wymagania w zakresie dostarczania posiłków:**
- 1) Z uwagi na planowany remont Szkoły Podstawowej w Rózańcu Drugim w roku szkolnym 2022/2023 dostarczenie posiłków dla uczniów tej szkoły odbywać się będzie do budynku byłej Szkoły Podstawowej w Rózańcu Pierwszym.**
  - 2) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Posiłki podczas odbioru powinny posiadać odpowiednią temperaturę gorącego posiłku, a zatem nie mogą być ani letnie ani zimne.
  - 3) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.
  - 4) We wszystkich jednostkach oświatowych objętych przedmiotem zamówienia zapewniona jest wystarczająca ilość naczyń do wydawania posiłków i sztuców niejednorazowych. Jeżeli w trakcie realizacji zamówienia wystąpi sytuacja braku wystarczającej ilości sztuców niejednorazowych i naczyń do wydawania posiłków, Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć naczynia i sztuce.

- 5) Zamawiający dopuszcza użycie naczyń jednorazowych pod warunkiem zachowania norm higienicznych dotyczących żywienia zbiorowego. W przypadku gdy przepisy prawa, lub decyzje organów państwowych zobowiążą podmioty realizujące usługi żywienia zbiorowego stosowanie naczyń jednorazowych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia tychże naczyń w ilości odpowiadającej do prawidłowego realizowania usługi.
- 6) Harmonogram dostarczania oraz miejsce wydawania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół. Zastrzega się, że ilość osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy i Wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany przez Dyrektora szkoły.
- 7) Wykonawca po przygotowaniu posiłków dla Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie będzie zobowiązany do ich wyporcjowania. W Przedszkolu Miejskim w Tarnogrodzie oraz szkołach podstawowych w Luchowie Dolnym, Luchowie Górnym, Woli Różanieckiej i Różańcu Drugim porcjowaniem dostarczonych posiłków zajmą się pracownicy tych jednostek.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest w Przedszkolu Miejskim w Tarnogrodzie oraz Szkole Podstawowej w Tarnogrodzie do umycia naczyń i sztućców po posiłku. W pozostałych jednostkach mycia naczyń i sztućców dokonają pracownicy tych jednostek.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uprzątnięcia brudnych termosów, sztućców naczyń (w tym również jednorazowych) oraz odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Wykonawca dokona utylizacji jednorazowych sztućców, opakowań oraz odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- 10) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, karną, administracyjną za jakość dostarczanych posiłków oraz za ewentualne skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.