Załącznik nr 1 do SWIZ

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla cudzoziemców przebywających w ośrodku dla cudzoziemców ubiegających się o udzielenie ochrony międzynarodowej w Białej Podlaskiej, ul. Dokudowska 19, 21-500 Biała Podlaska, w zakresie przygotowywania, dostarczania i wydawania trzech posiłków dziennie **dla około 180 osób** w tym wydawania suchego prowiantu (dla około 25 osób) dla cudzoziemców zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
2. **Wykonawca będzie zobowiązany do:**
3. codziennego przygotowania we własnym zakresie 3 posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) dla osób przebywających w ośrodku dla cudzoziemców w Białej Podlaskiej (Zamawiający będzie zawiadamiał wykonawcę codziennie do godz. 16.00 o dokładnej ilości posiłków na następny dzień).
4. dostarczania tych posiłków w termicznie izolowanych pojemnikach (odpowiadających normom do przewożenia żywności oraz z zachowaniem warunków sanitarnych) do miejsca wydawania posiłków.
5. wydawania w wyznaczonym pomieszczeniu stołówki 3 posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) w turach po około 60 osób, w godzinach 9.00-11.00, 13.00-15.00, 17.00-19.00. Godziny wydawania posiłków mogą być zmienione za zgodą kierownika ośrodka, jeżeli wymagają tego względy organizacyjne lub przemawia za tym ważny interes cudzoziemców, w szczególności związany z wykonywaniem praktyk religijnych.
6. zapewnienia każdorazowo co najmniej 1 pracownika do wydawania posiłków w przypadku gdy liczba zakwaterowanych cudzoziemców w ośrodku będzie wynosiła do 120 osób i co najmniej 2 pracowników w przypadku gdy liczba zakwaterowanych cudzoziemców w ośrodku będzie wynosiła więcej niż 120 osób.
7. przygotowywania posiłków dietetycznych (wg wskazań lekarza) oraz norm kulturowych (zaleca się konsultację jadłospisów z przedstawicielami mieszkańców ośrodka w miarę potrzeb), a także posiłków dla dzieci w okresie od dnia przybycia do dnia przyznania ekwiwalentu w zamian za wyżywienie, stosownie do wieku dziecka).
8. przygotowywania i dostarczania posiłków w termicznie izolowanych pojemnikach do osób izolowanych w ośrodku, tj. bezpośrednio do pokoju cudzoziemca według wskazań lekarza z punktu medycznego (zgodnie z odpowiadającymi normami do przewożenia żywności oraz
z zachowaniem warunków sanitarnych).
9. wydawania posiłków oraz suchego prowiantu z zastosowaniem jednorazowych naczyń
i sztućców odpowiadających odpowiednim normom i atestom. Posiłki powinny być wydawane na tacach.
10. udostępnienia minimum 2 koszy na zużyte naczynia i sztućce oraz odpady gastronomiczne
11. wywozu odpadów, opakowań, zużytych naczyń, brudnych tac i sztućców jednorazowych po wydanych posiłkach.
12. sprzątania po każdym z posiłków: stołówki (stoły, krzesła, podłoga), punktu wydawania posiłków.
13. przekazywania pracownikowi Zamawiającego jadłospisów na dany dzień zawierających gramaturę serwowanych posiłków oraz wartości dla każdej z pozycji menu (wartość cenowa/koszt produktów spożywczych użytych do przygotowania danego posiłku - poparte stosownymi dokumentami) - na każde wezwanie Zamawiającego.
14. umieszczania w punkcie żywienia (stołówka) jadłospisów na dany dzień w języku polskim zawierających gramaturę serwowanych posiłków.
15. zamieszczania na jadłospisach umieszczanych na stołówce oraz przekazywanych do pracowników zamawiającego, zapisów dotyczących składników potencjalnie alergizujących zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r.
16. W dni świąteczne takie jak np. 1 listopada, 25 i 26 grudnia Zamawiający dopuszcza wydanie wyżywienia w formie prowiantu (np. chleb, masło, wędlina, produkty nabiałowe, zafoliowane pieczone udo kurczaka, + owoce + suche produkty takie jak cukier, herbata, mąka kasza itp.)
w dniu poprzedzającym te święta, po wcześniejszym uzgodnieniu składu prowiantu
z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego.
17. Zamawiający udostępni Wykonawcypomieszczenie przeznaczone na stołówkę wraz
z wyposażeniem w postaci stołów i krzeseł, umożliwiające spożywanie posiłków jednocześnie przez co najmniej 60 osób.
18. Przy przygotowywaniu posiłków muszą być brane pod uwagę niżej wymienione normy:

**normy posiłków kg/l na 1 os./dziennie:**

- pieczywo - 0,4

- mąka, makaron, kasze - 0,09

- mleko - 0,2

- ser twarogowy - 0,050

- jaja - 0,075

- mięso wołowe, drób, ryby - 0,160

- wędliny drobiowe, konserwy drobiowe - 0,06

- masło - 0,04

- śmietana - 0,01

- tłuszcze roślinne - 0,04

- ziemniaki - 0,45

- warzywa - 0,035

- owoce - 0,15

- cukier - 0,08

- przetwory owocowe - 0,085

- kiszonki - 0,10

1. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z 19 lutego 2016 r.
w sprawie wysokości pomocy dla cudzoziemców ubiegających się o udzielenie ochrony międzynarodowej (Dz. U. z 2016 r., poz. 311), dzienna stawka wyżywienia w ośrodku wynosi
9,00 zł (brutto) - jest to kwota przewidziana na 1 cudzoziemca.
2. **Zamawiający wymaga aby:**
3. Wykonawca zatrudniał na **podstawie umowy o pracę** w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2014 r. poz. 1502, z późn. zm.) wszystkie osoby wykonujące następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia tj. przygotowywania, transportu i wydawania posiłków dla cudzoziemców.
4. Wykonawca **w ciągu 5 dni od dnia podpisania umowy** dostarczy wykaz osób świadczących usługi objęte przedmiotem zamówienia oraz przedłoży do wglądu zanonimizowane kopie umów o pracę dla tych osób.
5. Wykonawca w przypadku gdy okres zatrudnienia będzie krótszy niż okres obowiązywania umowy, przedłożył kolejne umowy zachowując ciągłość zatrudnienia na podstawie umowy
o pracę bez wezwania Zamawiającego.
6. Wykonawca w przypadku zmiany pracownika dokonał aktualizacji wykazu osób,
oraz przedłożył zanonimizowaną umowę o pracę dla nowozatrudnionej osoby najpóźniej

w pierwszym dniu jej pracy.

1. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z osobami realizującymi umowę w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z ust. 6 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia osób realizujących umowę na podstawie umowy o pracę.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób realizujących umowę. Zamawiający w szczególności uprawniony jest do:
3. żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
4. żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
5. przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
6. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
7. Wykonawca **w ciągu 14 dni od dnia podpisania umowy** wystąpił do Państwowej Inspekcji Sanitarnej MSWiA w Lublinie z wnioskiem o wpisanie go do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli w zakresie realizacji umowy wraz z jednoczesnym przekazaniem Zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kserokopii złożonego wniosku.
8. Wykonawca spełniał wymogi sanitarno–epidemiologiczne w zakresie przygotowywania
i wydawania posiłków;
9. pojemniki, w których będą dostarczane i wydawane posiłki oraz naczynia i sztućce jednorazowe odpowiadały wszystkim normom i atestom.
10. Wykonawca opracował w terminie 30 dni od dnia podpisania umowy książki HACCP dla punktu wydawania posiłków;
11. Wykonawca opracował w terminie 30 dni od dnia podpisania umowy systemu kontroli
i monitorowania obecności szkodników wraz z programem stosowania adekwatnych środków zabezpieczających według obowiązujących przepisów prawa w czasie trwania umowy w punkcie wydawania posiłków.
12. Wykonawca przedstawiał na każde wezwanie Zamawiającego rozliczenia wartości artykułów żywnościowych użytych do przygotowania posiłków (tzw. wsad do kotła) popartego stosownymi i dokumentami.