**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest:

1. świadczenie usług gastronomicznych w zakresie przygotowania (całkowitego lub częściowego w kuchni szkolnej) i wydawania posiłków dla ZSP 7: wyżywienie dla dzieci w wieku 3 - 6 lat uczęszczających do Przedszkola Nr 192 w ilości OKOŁO 75 porcji, w okresie od 01.12.2024 r. do 30.11.2025 r. Określone ilości posiłków są szacunkowe.
2. świadczenie usług gastronomicznych w zakresie przygotowania i wydawania posiłków: dla dzieci w wieku od 6 do 16 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 87, średnio 90 porcji (w tym posiłki refundowane przez MOPR) w okresie od 01.12.2024 r. do 30.11.2025 r. Określone ilości posiłków są szacunkowe.
3. wynajem pomieszczeń i wyposażenia stałego i ruchomego (według załącznika nr 2 do umowy najmu) przeznaczonych do przygotowania i wydawania posiłków. Wykonawca poza czynszem będzie ponosił koszty opłat eksploatacyjnych, takich jak: energia elektryczna, gazowa, ogrzewanie (proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni), woda, ścieki i wywóz nieczystości, podatek od nieruchomości. Koszty naliczane będą na podstawie wskazań liczników lub ryczałtu, zgodnie ze wzorem umowy.

Minimalna wysokość miesięcznego czynszu najmu wynosi: 2 000,00 zł netto+23% podatek VAT.

2. Posiłki będą wykonywane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia 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. Nie dopuszcza się sprzedaży dzieciom artykułów innych jak spożywczych określonych w ustawie, sprzedaż i reklama produktów niedozwolonych pod rygorem natychmiastowego rozwiązania umowy. Posiłki będą wykonywane zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

3. Posiłki dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym muszą być przygotowane zgodnie z normami żywieniowymi i zawierać produkty z 12 grup spożywczych.

4. Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku, wyjątek to kisiele i budynie. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów tj. konserwy, produkty z glutaminianem sodu, parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %), produkty masłopodobne i seropodobne, mięso odkostnione mechanicznie, wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.

5. Do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie produktów wysokiej jakości zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku od 2,5 do 6 lat oraz od 6 do 16 lat.

6. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone. Do przygotowywania posiłków należy używać: świeżego pieczywa, wysokiej, jakości wędlin, masła 82 %, a nie margaryny.

7. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (mielone) może pojawiać się sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci. Przynajmniej raz w tygodniu musi być ryba (w tym morska i słodkowodna).

8. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, powinny być lekkostrawne, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

9. Gotowość do oferowania posiłków dla dzieci z dietą bezglutenową, dietą cukrzycową i dla dzieci mających alergie pokarmowe.

10. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 2,5 - 16 lat, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla 1 osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal.

11. Wyklucza się posiłki na bazie Fast food lub mrożonych potraw.

12. Jadłospis dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 87, musi być oparty na zasadach racjonalnego żywienia i opracowany w systemie miesięcznym. Jadłospis w wersji elektronicznej do umieszczenia na stronie internetowej i papierowej z załącznikiem zawierającym gramaturę i wartość odżywczą potraw, musi być dostarczony do sekretariatu najpóźniej dwa dni przed końcem miesiąca poprzedzającego okres jadłospisu. Dzienny jadłospis obejmuje:

1. obiad, składający się z zupy, drugiego dania i napoju,
2. śniadanie składające się z bułki i herbaty.

13. Jadłospis dla Przedszkola nr 192, musi być oparty na zasadach racjonalnego żywienia i opracowany w systemie miesięcznym, co ma zapewnić zbilansowane i urozmaicone posiłki. Jadłospis w wersji elektronicznej do umieszczenia na stronie internetowej przedszkola i papierowej z załącznikiem zawierającym gramaturę i wartość odżywczą potraw, musi być dostarczony do sekretariatu najpóźniej dwa dni przed końcem miesiąca poprzedzającego okres jadłospisu. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu 7 dni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Dzienny jadłospis obejmuje:

1. śniadanie: potrawy mleczne, płatki, kanapka pieczywa mieszanego z obkładem i herbata,
2. II śniadanie: zupa i deser,

Obiad: drugie danie, napój,

Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe dla dzieci przedszkolnych :

- śniadanie : potrawy mleczne i mleko pochodne 150g, kanapki 80g, dodatki do kanapek 60g,warzywa lub owoce, napój dostosowany do pozostałych składników posiłku (napój mleczny lub herbata ) 200 ml,

- II śniadanie : zupa nie mniej niż 250 ml - deser: ciasto lub deser mleczny 150g, owoce lub warzywa, woda 250 ml,

- obiad (drugie danie) – ziemniaki lub inny dodatek skrobiowy nie mniej niż 150g, porcja mięsa lub ryby nie mniej niż 120g, potrawy mączne (np. pierogi, naleśniki ) nie mniej niż 200 g, surówka nie mniej niż 100g oraz kompot / sok 250 ml.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe :

- dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, powinien uwzględniać sezonowość posiłków i święta

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może się powtarzać przez 7 dni

- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego ), a co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym

- posiłki typu naleśniki, placki lub pierogi itp. nie mogą być częściej niż 2 razy w tygodniu

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z gwarancją świeżości, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych, bez ulepszaczy smaków, wyklucza się gotowe dania w torebkach i produkty typu instant, mięso nie może być GMO .

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone

- do przygotowywania potraw zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych – olej, masło, do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli

- śniadania musza być dwuskładnikowe z dodatkami (np. wędlina, ser, pomidor )

- do śniadań pieczywo mieszane

- do smarowania pieczywa masło

- śniadania ciepłe np. zupa mleczna lub kiełbaska na ciepło musza zwierać pieczywo z dodatkami ( np. ser, pasta )oraz dodatek warzywny

- w jadłospisie muszą pojawiać się warzywa do śniadania świeże, sezonowe oraz mleko bądź jego pochodne np. kakao, kawa zbożowa, bawarka

- herbata z cytryną a nie z kwaskiem cytrynowym; czarna zwykła lub owocowa parzona a nie granulowana rozpuszczalna

- co najmniej 1 porcja dziennie z grupy mięso, jaja

- jeden posiłek w ciągu dnia może być posiłkiem „słodkim”.

14. Wykonawca dostarczy kalkulacje cenowe posiłków obejmującą dania mięsne, dania półmięsne  
 i dania jarskie oraz śniadanie. Możliwość zakupu przez ucznia oddzielnie zupy lub II dania. Kalkulacja wyżywienia dla przedszkola winna zawierać koszt produktów „wsad do kotła” oraz koszt przygotowania posiłku. Kalkulacja cenowa dla przedszkola winna być podana w rozbiciu na 3 posiłki.

15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, przez uprawnione osoby. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywienia w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

16. Zamawiający musi stosować system HACCP. System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, który zarządza bezpieczeństwem żywności i jest uniwersalną metodą systematycznej oceny możliwości wystąpienia zagrożeń oraz określenia metod ich eliminacji podczas produkcji żywności.

17. Zamawiający zastrzega, iż liczba dzieci korzystających z posiłków może być inna w każdym dniu,   
w zależności od obecności dzieci (dotyczy przedszkolaków). Do godz. 8.30 Przedszkole nr 192 będzie informować o nieobecnościach przedszkolaków, co będzie miało wpływ na obniżenie stawki dziennej w kolejnym miesiącu.

18. Zamawiający zastrzega, iż uczniowie Szkoły Podstawowej mogą wykupić abonament miesięczny lub kupić obiad w wybrany dzień tygodnia, zamawiający dopuszcza możliwość, podwyższenia ceny obiadu kupionego bez abonamentu maksymalnie do 5 %.

19. Rodzice uczniów SP 87, będą płacić za posiłki bezpośrednio u Wykonawcy. Opłaty za posiłki przedszkolaków, będą przekazywane przez Przedszkole nr 192 na konto wskazane przez Wykonawcę do 20 każdego miesiąca.

20. Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie napojów (w tym jeden napój gorący np. herbata) dla chętnych uczniów SP 87.

21. Zamawiający dopuszcza sprzedaż posiłków osobom spoza szkoły, ale nie wyraża zgody na konsumpcję na terenie stołówki szkolnej.

22. Przedmiotem zamówienia będą posiłki dla uczniów szkoły podstawowej dostarczane w dni nauki szkolnej, dla dzieci z przedszkola w dni pracy przedszkola oraz inne dni wskazane w zamówieniach. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji i Nauki.

23. Wykonawca musi wykazać gotowość do podpisania umowy z MOPR.

24. Posiłek należy wydawać z zastosowaniem odpowiednich naczyń wielokrotnego użytku oraz sztućców umożliwiających utrzymanie ich w czystości przeznaczonych dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym , przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnych z ustawą.

25. Temperatura posiłków przeznaczonych do spożywania na ciepło winna mieścić się w granicach 70° – 75° C.

26. W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce z wyprzedzeniem, dotyczy tylko dzieci przedszkolnych.

27. Obiady dla uczniów wydawane będą w godzinach 12:00-14:30.

28. Śniadania i napoje dla uczniów mogą być wydawane w godzinach 9:00-11:00.

29. Dla przedszkola posiłki będą wydawane:

1. I śniadanie około 8:30,
2. II śniadanie około 11:00,
3. obiad około 13:00.

30. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:

1. obsługa stolików w stołówce szkolnej (pomoc dzieciom z klas młodszych w nalewaniu zupy), w tym sprzątanie stolików po posiłkach,
2. przygotowanie i wydawanie porcjowanych posiłków uczniom w stołówce,
3. posiłki wydawane w stołówce szkolnej będą na zastawie stołowej Wykonawcy,
4. dostarczanie posiłków dla przedszkolaków na wózkach kelnerskich bezpośrednio do sal przedszkolnych i przekazanie ich pomocy przedszkolnej, w pojemnikach spełniających wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne oraz zachowujące odpowiednią temperaturę,
5. dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w umowie.

31. Osoby przebywające w kuchni, przygotowujące jedzenie oraz wydające posiłki muszą być ubrane w odzież roboczą, w kolorze białym lub czarnym oraz nakrycie głowy (kobieta czepek, mężczyzna czapka typu budyniówka).

32. Za szkolenia BHP, HACCP, badania epidemiologiczne oraz książeczki sanepidu osób przebywających w kuchni odpowiada Wykonawca.

33. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Poznania. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną, za jakość serwowanych posiłków oraz ponosi skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci. Uchybienia w w/w przypadkach będą skutkowały natychmiastowym rozwiązaniem umowy.

34. Wykonawca zapewni zastawę stołową, wyposażenie pomieszczeń w urządzenia niezbędne do przygotowania posiłków oraz wszelkie środki niezbędne do utrzymania czystości. Wyżej wymienione wyposażenie pozostaje przez okres trwania umowy i jest po jej wygaśnięciu własnością Wykonawcy. Po zakończeniu umowy nastąpi odbiór wynajmowanych pomieszczeń na podstawie protokołu zdawczo odbiorczego.

35. Wszystkie kanapki, czy słodkie bułki muszą być zapakowane pojedynczo w folię spożywczą, pergamin, torebkę papierową lub inny materiał przystosowany do tego celu (dotyczy produktów serwowanych uczniom SP87).

36. Do każdego gorącego posiłku wymaga się dołączenia serwetki lub chusteczki w ilości min. jednej do każdego jednego posiłku.

37. Na początku miesiąca, Wykonawca przekazuje do sekretariatu listę dzieci szkolnych, których rodzice wykupili obiad w abonamencie miesięcznym.

38. Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt do przeprowadzenia niezbędnych prac remontowych i konserwacyjnych oraz przeprowadzenia przeglądu instalacji gazowej i elektrycznej. Naprawy i remonty wynajmowanych pomieszczeń, mogą być wykonywane po uzyskaniu uprzedniej zgody dyrektora placówki. Po zakończonej umowie Wykonawca przekaże wynajmowane pomieszczenia i jego wyposażenie w stanie niepogorszonym.

39. Wykonawca jest zobowiązany ponosić miesięczne koszty związane z wynajmem pomieszczeń zgodnie z zawartą odrębnie umową wynajmu (energia cieplna, woda, energia elektryczna, nieczystości stałe, podatek od nieruchomości). Koszt wynajmu nie może być niższy, niż 2 000,00 złotych netto plus należny podatek VAT (23%). Wykonawca zobowiązany jest terminowo opłacać faktury wystawione przez Zamawiającego do 10 każdego miesiąca. Datą zapłaty jest data wpływu przelewu na konto Zamawiającego. Za każdy dzień opóźnienia Zamawiający będzie wystawiał Wykonawcy notę odsetkową. Notoryczne nieterminowe wpłaty będą skutkowały rozwiązaniem umowy między stronami.

40. Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia.

41. Wykonawca odpowiedzialny jest, za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.

42. Wykonawca w ramach ceny ofertowej musi uwzględnić przeprowadzenia warsztatów dotyczących zdrowego żywienia - minimum jeden z uczniami i minimum jeden z przedszkolakami oraz przygotowanie dla pracowników szkoły w ciągu roku szkolnego wigilii, przekąsek w Dniu Edukacji Narodowej i przekąsek z okazji zakończenia roku szkolonego.

43. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

44. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.

**Uwaga!**

**Wykonawca musi posiadać stronę internetową, na której udostępni bezpłatną aplikację umożlwiającą rodzicom uczniów Szkoły Podstawowej Nr 87 im. Stefana Żeromskiego, dokonywać opłat za posiłki abonamentowe.**

**Brak ww. funkcjonalności spowoduje odrzucenie oferty.**