**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest:

a) świadczenie usług gastronomicznych w zakresie przygotowania i wydawania posiłków: Wyżywienia dla dzieci w wieku 3 - 6 lat uczęszczających do Przedszkola nr 187 w ilości średniej **200 porcji**, w okresie od 02.01.2025 do 31.12.2025 r. Określone ilości posiłków są szacunkowe.

b) świadczenie usług gastronomicznych w zakresie przygotowania i wydawania posiłków w stołówce: dla osób i dzieci w wieku od 6 do 16 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 35, w okresie od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r. na zasadach ustalanych między Wykonawcą a Radą Rodziców Szkoły.

c) wynajem pomieszczeń i wyposażenia stałego i ruchomego, według **załącznika nr 9** 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: 3 000,00 zł netto+23% podatek VAT.

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług gastronomicznych w zakresie przygotowania i wydawania posiłków: Wyżywienia dla dzieci w wieku 3 - 6 lat uczęszczających do Przedszkola nr 187 w następującym zakresie:

- **śniadanie:** pieczywo mieszane krojone posmarowane masłem, wędliny, ser, pasty jajeczne, z wędlin, ryb, pokrojone warzywa (ogórek, pomidor, rzodkiewka) dżem, powidła, miód, itp., które dzieci nakładają samodzielnie na talerzyki komponując kanapki oraz nasypując płatki śniadaniowe i zalewając je mlekiem. Śniadanie podawane jest w stołówce i na oddziały od godz. 8:45 do godz. 10:00.

- **obiad:** posiłek składa się z zupy i drugiego dania, przy czym jarzyny podawane do drugiego dania w osobnych miseczkach na każdy stolik, żeby dzieci mogły samodzielnie je sobie nakładać. Szczegółowe jadłospisy obiadów zawierają poniższe jadłospisy.

Obiad podawany jest w stołówce i na oddziały od godz. 12:45  do 14:00.

- **podwieczorek**: jogurt, owoce, ciastka, kanapka itp.

Podwieczorek  wydawany jest w stołówce na oddziały od godz. 13.00 do godziny 14.30.

1. Do każdego posiłku Wykonawca przygotowuje produkty, półprodukty i napoje, wg. ustalonych jadłospisów;
2. Szczegółowy jadłospis ustalany będzie na okres jednego miesiąca – wytyczne w zakresie przygotowania jadłospisu jak poniżej i zgodnie z ofertą.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki według obowiązujących norm żywieniowych z zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności zgodnie z :

* Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia .
* Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.05.2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo artykułów spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy.
* Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego .
* Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju wsi z dnia 10.07.2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dowodem na używanie wody odpowiedniej jakości są aktualne wyniki jej badania, które powinny być udostępniane na każde żądanie organów urzędowej kontroli żywności.
* Ustawa z dnia 5.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

1. **Posiłki będą w całości przygotowywane i gotowane na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 1 w kuchni szkolnej. Nie dopuszcza się dostarczanie gotowych posiłków na teren Zamawiającego.**

W jadłospisie muszą się pojawić owoce do drugiego śniadanie 3 x w tygodniu świeże, sezonowe (więc one mogą się powtarzać), a także przy śniadaniach pierwszych mleko bądź jego pochodne np. kakao, bawarka, płatki z mlekiem. Herbata z cytryną (nie z kwaskiem cytrynowym). Herbata czarna zwykła lub owocowa, parzona, a nie granulowana.

W każdym posiłku powinny być uwzględnione co najmniej 2 produkty dostarczające białko zwierzęce (mleko, ser, wędliny, jaja, itp. z zaznaczeniem, że wędliny nie mogą zawierać MOM – mięsa oddzielonego mechanicznie).

Dodatki warzywne do śniadań, co najmniej dwa rodzaje do każdego śniadania, powinny być odpowiednio zestawione kolorystycznie i smakowo, dając możliwość odpowiedniej dekoracji śniadania (np. sałata, żółta lub czerwona papryka, pomidory, ogórki zielone, kwaszone lub konserwowe, rzodkiewka), a ich rodzaj powinien być dostosowany do sezonu.

Jadłospis śniadań powinien być komponowany wg następujących typów (Wymagany układ składników):

I typ: podstawą jest napój - herbata z cytryną lub napój mleczny (np. kakao, kawa zbożowa na mleku, bawarka) oraz pieczywo mieszane przy czym 2 x w tygodniu pieczywo typu graham lub z ziarnami   
z dodatkami zawierającymi białko zwierzęce (np. wędliny, jaja, sery, ryby i przetwory w formie pasty)   
z pośród tych produktów dzieci muszą mieć podane 2 do wyboru, a także dodatek warzywny (np. sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek), do smarowania pieczywa masło i słodkie dodatki typu powidła, miód, dżem.

II typ: podstawą jest potrawa gotowana np. zupa mleczna, kiełbasa, parówki na gorąco oraz pieczywo z dodatkami (dodatek białkowy bezmięsny, np. ser topiony, jajko, ser żółty, twaróg), a także dodatek warzywny (np. sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek) oraz dodatek do pieczywa: dżem, masło do smarowania, napój np. herbata z cytryną.

W ciągu tygodnia:3 śniadania winny być śniadaniami - I typu - w poniedziałek, wtorek, czwartek, 2 śniadania winny być śniadaniami - II typu - w środę i piątek.

Jadłospis obiadu powinien być komponowany wg następujących typów (Wymagany układ składników):: Składają się z zupy i dania drugiego oraz surówek i warzyw dostępnych sezonowo lub mrożonych w okresie zimowym podanych osobno by dzieci mogły sobie je same nakładać. Napoje to soki i kompoty. Przynajmniej raz w tygodniu podawana ryba, 2 x w tygodniu mięso. W przypadku gdy danie jest bezmięsne to zupa musi zawierać mięso. Dania bezmięsne muszą być sporządzone z mąki pełnoziarnistej. Dopuszczalny jest jeden raz w tygodniu obiad na słodko, z zaznaczeniem, iż śniadania nie mogą w ten dzień być słodkie. Obiad musi być posiłkiem dwudaniowym, z urozmaiconymi warzywami.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, unikając produktów wysoko przetworzonych z zachowaniem norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci wieku przedszkolnym i szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania wszystkich posiłków ze świeżych produktów z zachowaniem diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego. Mrożonki dopuszcza się wyłącznie w zakresie warzyw i owoców, tylko w przypadku gdy nie są dostępne produkty świeże, sezonowe.

Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość podawanych posiłków, ich temperaturę w chwili podania oraz ich walory smakowe i estetyczne.

Zamawiający informuje wykonawcę o tym, że żywione będą dzieci z różnorodnymi alergiami pokarmowymi (na podstawie zaświadczeń lekarskich).

Wykonawca powinien (po zgłoszeniu rodziców i uzgodnieniu z nimi) zapewnić odpowiednie produkty zastępcze dla tych dzieci (np. mleko krowie zastąpić mlekiem sojowym).

**Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).**

Przygotowany jadłospis przed jego realizacją musi uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego.

Zamawiający, w ramach maksymalnego wynagrodzenia należnego Wykonawcy określonego w umowie, w przypadku zaoszczędzenia środków pieniężnych w trakcie realizacji przedmiotowego zamówienia wynikającego z zamawiania mniejszej ilości posiłków w poszczególnych miesiącach, zastrzega sobie prawo do zamówienia u Wykonawcy dodatkowych posiłków w związku z organizacją imprez okolicznościowych oraz świąt Wielkanocnych i Bożego Narodzenia.

Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku).

Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy z wykonawcą w trybie natychmiastowym, jeżeli ten nie będzie miał dostosowanego jadłospisu do punktów wymienionych w specyfikacji związanych z jadłospisem

Pierwszy jadłospis na pierwszy miesiąc będzie stanowił załącznik do oferty Wykonawcy.

Każdy następny jadłospis na kolejny miesiąc będzie przygotowywany przez Wykonawcę i zatwierdzany przez Zamawiającego. Bez pisemnej zgody Zamawiającego akceptującej jadłospis Wykonawca nie ma prawa realizować usługi.

**Najem pomieszczeń kuchni.**

Wysokość miesięcznego czynszu najmu lokalu wynosi **3 000,00 PLN netto + podatek VAT**. Zaoferowanie miesięcznego czynszu najmu lokalu poniżej minimalnej wysokości wskazanej powyżej spowoduje odrzucenie oferty.

Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:

1. obsługa stolików w stołówce szkolnej (pomoc dzieciom z klas młodszych w nalewaniu zupy),
2. przygotowanie i wydawanie porcjowanych posiłków uczniom w stołówce,
3. posiłki wydawanie 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.

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

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

Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Poznania. Oferent 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.

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.

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 SP).

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

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

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.

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 2 800,00 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.

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

Wykonawca odpowiedzialny jest, za jakość, zgodność z warunkami technicznymi

i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.

Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.

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

**Uwaga!**

**Wykonawca musi posiadać stronę internetową, na której udostępni aplikację umożlwiającą rodzicom uczniów Szkoły Podstawowej, dokonywać opłat za posiłki abonamentowe.**

**Brak w.w. funkcjonalności spowoduje odrzucenie oferty.**