

## **Załącznik nr 8 do SWZ - OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Nazwa zadania:** *DOŻYWIANIE DZIECI W ZESPOLE PLACÓWEK OŚWIATOWYCH W JURKOWIE W ROKU SZKOLNYM 2025/2026.*

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostawa, wydawanie posiłku, odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych w **Zespole Placówek Oświatowych w Jurkowie wraz ze Szkołą Filialną im. Wincentego Pola w Pólrzeczkach** w ramach realizacji zadań własnych danej Szkoły (*dotyczy obiadów wykupowanych indywidualnie przez dzieci*) oraz dożywianie dzieci w ramach Rządowego Programu „Posiłek w szkole i w domu”, wg. poniższego zestawienia:

### **I. Dożywianie w ramach realizacji zadań własnych szkoły:**

**Szkoła Podstawowa im. Władysława Orkana w Jurkowie**, 34-643 Jurków 115 – 1 gorący posiłek x 115 uczniów x 177 dni w okresie od dnia 01 września 2025r. do dnia 26 czerwca 2026r.

**Szkoła Filialna im. Wincentego Pola w Pólrzeczkach wraz z Oddziałem Przedszkolnym**, 34-643 Pólrzeczek 216– 1 gorący posiłek x 20 dzieci x 177 dni w okresie od dnia 01 września 2025r. do dnia 26 czerwca 2026r.

**Przez jeden gorący posiłek rozumie się obiad w formie zupy lub drugiego dania**

### **II. Dożywianie w ramach realizacji zadań własnych przedszkoli:**

**Gminne Przedszkole w Zespole Placówek Oświatowych w Jurkowie**, 34-643 Jurków 115 - śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek x 45 dzieci x 209 dni w okresie od dnia 01 września 2025r. do dnia 30 czerwca 2026r.

### **III. Dożywianie w szkołach podstawowych, oddziale przedszkolnym w szkole podstawowej oraz przedszkolu w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”**

**Szkoła Podstawowa im. Władysława Orkana w Jurkowie**, 34-643 Jurków 115 –1 gorący posiłek x 35 dzieci x 177 dni w okresie od dnia 01 września 2025r. do dnia 26 czerwca 2026r.

**Szkoła Filialna im. Wincentego Pola w Pólrzeczkach wraz z Oddziałem Przedszkolnym**, 34-643 Pólrzeczek 216– 1 gorący posiłek x 15 dzieci x 177 dni w okresie od dnia 02 września 2025r. do dnia 26 czerwca 2026r.

**Gminne Przedszkole w Zespole Placówek Oświatowych w Jurkowie**, 34-643 Jurków 115– obiad (zupa i drugie danie) x 5 dzieci x 209 dni w okresie od dnia 01 września 2025r. do dnia 30 czerwca 2026r.

**Gorący posiłek powinien zostać przygotowywany zgodnie z poniższymi zasadami:**

- 1) Przynajmniej dwa razy w tygodniu danie mięsne z dodatkiem warzywnym (surówki przygotowane ze świeżych warzyw).
- 2) Przynajmniej dwa razy w miesiącu ryba z dodatkiem warzywnym (surówki przygotowane ze świeżych warzyw).
- 3) Przynajmniej jeden raz w tygodniu danie typu np. naleśniki, pierogi, kopytka (samodzielnie przygotowane), makarony na słodko itp.
- 4) Gramatura obiadów powinna odpowiadać normom żywieniowym dopasowana do wieku osób.
- 5) Posiłki powinny być sporządzone ze świeżych produktów posiadających aktualne terminy ważności.
- 6) Posiłki mają być sporządzone zgodnie z przepisami i wymaganiami sztuki kulinarnej oraz sanitarnej dla żywienia zbiorowego, a także zgodnie z zalecany modułem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku.
- 7) Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd, powinny być sporządzone z uwzględnieniem norm żywieniowych o wysokiej wartości odżywczej.
- 8) Posiłki muszą być sporządzane w dniu wydania dostawy i dostarczone do szkół własnym transportem w specjalistycznych pojemnikach, w oddzielnych pojemnikach dla szkoły, oddziału przedszkolnego i przedszkola.
- 9) Dania będą sporządzane w oparciu o jadłospis współtworzony z dietetykiem osobno na szkoły, przedszkole i oddział przedszkolny zgodnie z obowiązującymi normami.
- 10) Posiłki muszą mieć odpowiednią temperaturę, wymagana dla posiłków obiadowych.
- 11) Posiłki muszą być dostarczane w naczyniach dostosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę.
- 12) Wszystkie naczynia niezbędne do dowozu posiłków muszą być odebrane tego samego dnia wraz z resztkami pokonsumpcyjnymi w Szkołach Podstawowych do godziny 14.00.
- 13) Dostarczone posiłki oraz środki transportu muszą być przystosowane do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne.
- 14) Posiłek, sposób jego przygotowania oraz wydania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno – sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448).
- 15) Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (dziesięciu dni).
- 16) Wykonawca zobowiązany jest do comiesięcznych rozliczeń z zamawiającym i przedstawienie tych rozliczeń na piśmie do 5 każdego miesiąca oraz wykonanie i przedstawienie raportu po 10 dniach żywienia.
- 17) Zamawiający zastrzega, że ilość osób korzystających z posiłków oraz liczba dni w których będą wydawane posiłki podana powyżej została określona szacunkowo i może ulec zmianie – zmniejszenia lub zwiększenia w trakcie obowiązywania umowy, w zależności od ilości osób

uprawnionych do otrzymywania posiłków. Zamawiający każdorazowo poinformuje o tym Wykonawcę 24 godziny przed dniem dostarczania.

18) Zamawiający na dany dzień złoży zamówienie mailowo o ilości posiłków na dany dzień w dniu poprzedzającym w godzinach od 14:00 do 15:00. Zamówienie na poniedziałek i dni pościągteczne będzie złożone do godz. 20:00 dzień przed.

19) W przypadku nieplanowanej nieobecności ucznia w szkole (korzystającego z bezpłatnego posiłku) spowodowanej chorobą lub zdarzeniem losowym, posiłek może być wydawany innemu dziecku, lub innemu uczniowi szkoły.

20) Istnieje możliwość odbioru nieodpłatnego obiadu w bieżącym dniu po uprzednim zgłoszeniu w sekretariacie szkoły do godz. 11:00. Posiłki można odbierać w godzinach 13:00-14:00 na zapleczu stołówki szkolnej we własnych pojemnikach bądź w pojemnikach jednorazowych styropianowych zakupionych bezpośrednio u Wykonawcy.

21) Zamawiający wykazuje potrzebę zatrudnienia po stronie wykonawcy pracownika, który wydaje posiłki do okienka na zastawie przystosowanej do mycia i wyparzania zgodnie z obowiązującymi wymogami sanitarnymi będącej w posiadaniu wykonawcy (talerze, miseczki, sztućce, kubeczki). Osoba ta będzie odpowiedzialna za utrzymanie czystości w kuchni i w miejscu wyznaczonym do spożywania posiłków oraz zagospodarowania odpadów.

22) Część drugiego dania w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy, frytek – może być wydawana w stołówkach w ilości wskazanej przez uczniów, w szczególności mniejszej. Z tego względu inni uczniowie mogą także żądać dokładek tych części posiłków. Nie przewiduje się dokładek porcji mięsnych, jednak mogą one być stosowane w przypadkach dużej nieprzewidzianej absencji uczniów. Napoje a w szczególności kompot będą wydawane bez ograniczeń.

23) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej, jakości, zachowując, jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

24) Wykonawca zobowiązany jest posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zezwalającego na prowadzenie działalności w zakresie i okresie objętym zamówieniem.

25) Posiłki dostarczane powinny być w określonych godzinach:

Do Zespołu Placówek Oświatowych w Jurkowie:

śniadanie – 8.30

obiad – 11.00

podwieczorek – 13.30

Szkoły Filialnej w Pólrzeczkach – 10.30

Posiłki będą dostarczane i wydawane przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, w dni w których odbywa się nauka w szkołach, oddziale przedszkolnym czy zajęcia w przedszkolu w pomieszczeniach do tego wyznaczonych przez dyrektora placówki.

**Informacje dotyczące zatrudnienia:**

1. Stosownie do treści art. 95 ust. 1 ustawy Pzp., Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia:
  - osoby przygotowujące, wydające posiłki uczniom/dzieciom na talerzach do okienka oraz odbierające brudne naczynia i odpady;
2. Wykonawca, zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący czynności wymienione powyżej, będą zatrudnieni na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy.
3. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane powyżej czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
  - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
  - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
4. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody, w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia, na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
  - 1) **oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy; a w przypadku powzięcia przez Zamawiającego wątpliwości -
  - 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych

osobowych pracowników, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;

- 3) **zaświadczenie właściwego oddziału ZUS**, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
5. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości określonej we wzorze umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności.
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.

**Termin wykonania zamówienia:**

**od 01.09.2025 r. do 30.06.2026r.** z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od zajęć szkolnych oraz przerw w nauce szkolnej.

**Oznaczenie według Wspólnego Słownika Zamówień:**

Kod główny:

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Kody dodatkowe:

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół