**Załącznik nr 6 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia posiłków i wydania w Publicznej Szkole Podstawowej im. K. I. Gałczyńskiego w Dobrej, ul. Poziomkowa 5 w okresie od 01.09.2025 r. do 31.08.2026 r.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ODDZIAŁY PRZEDSZKOLNE / PRZEDSZKOLA** | | |
| 1. | 1.Z jakich posiłków ma się składać wyżywienie  w oddziałach przedszkolnych | Śniadanie z ciepłym napojem, obiad: zupa, drugie danie z kompotem, podwieczorek składający się z deser owocowy/jogurt, serek/budyń/kisiel i owoc sezonowy.  **Szczegółowy zakres posiłków określony został w załączniku A do opisu przedmiotu zamówienia** |
| 2. | 2. Minimalna liczba posiłków dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych (dzienna liczba posiłków x liczba dni nauki od 01.09.2025 r. do 31.08.2026 r.) | **6840** |
| 3. | 3. Maksymalna liczba posiłków dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych (dzienna liczba posiłków x liczba dni nauki od 01.09.2025 r. do 31.08.2026 r. | **28182** |
| **SZKOŁA PODSTAWOWA** | | |
| 4. | Z jakich posiłków ma się składać wyżywienie w szkole | Obiad: drugie danie, kompot/sok  **Szczegółowy zakres posiłków określony został w załączniku B do opisu przedmiotu zamówienia.** |
| 5. | Minimalna liczba posiłków dla uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej (liczba posiłków x liczba dni nauki od 08.09.2025 r. do 26.06.2026 r.) | **5370** |
| 6. | Maksymalna liczba posiłków dla uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej ( liczba posiłków x liczba dni nauki od 08.09.2025 r. do 26.06.2026 r. | **32220** |
| 7. | Propozycje i uwagi dyrektora | Liczba posiłków jest wartością szacunkową. Ze względu na brak możliwości podania na etapie ogłoszenia niniejszego postępowania dokładnej liczby dzieci żywionych, zakres zamówienia może zostać zmniejszony lub zwiększony (w ramach zapisów niniejszego opz i umowy), odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych dostaw. Wykonawca nie może odmówić realizacji dostaw ze względu na zmniejszenie zamówienia. Dzienna liczba posiłków będzie zależna od frekwencji dzieci. |
| 8. | Szczegółowy zakres posiłków:   1. poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów obejmujących okres 15 dni, określających szczegółowy skład posiłku, kaloryczność i gramaturę, sporządzanych przez dietetyka i poświadczonych jego imienną pieczątką i przedstawianych Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na 7 dni roboczych przed kolejnym okresem obowiązywania jadłospisu. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem, jako dietetyk posiada ww. uprawnienia; 2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję Inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.   Zamawiający zastrzega, że wszystkie posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe określone **w załącznikach A i B do opisu przedmiotu zamówienia.** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Zakres** |
| 1. | Godziny wydawania poszczególnych posiłków:  Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego :  Oddział przedszkolny  Śniadanie – od 8.30 - 10:00, Obiad zupa 11.45-13.40 drugie danie 14.00-15.00 Podwieczorek wydawany razem z zupą lub do sali w zależności od rodzaju posiłku.  Szkoła podstawowa:  - 10.50 (świetlica)  - 11.10 – kl. 1-3,  - 12.15- kl. 4-8 |
| 2. | **Naczynia, w których będą wydawane posiłki:** naczynia i sztućce zapewnia Wykonawca, naczynia ceramiczne z możliwością wyparzania, sztućce metalowe z możliwością wyparzania, kubki ceramiczne z możliwością wyparzania. Zamawiający dopuszcza możliwość podawania podwieczorku w naczyniach jednorazowych np. kisiel/budyń. |
| 3. | **Wydawanie posiłków ( kto wydaje ), utrzymanie czystości w miejscu wydawania i przygotowania. Temperatura, waga, estetyka, wymagania sanitarne:** .  Transport posiłków musi odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane - przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności przystosowanymi do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.  Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany **w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia** (wyprodukowania).  Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:  • gorące zupy: +75°C,  • gorące drugie dania: +63°C,  • potrawy serwowane na zimno: +4°C.  Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych.  Posiłki wydawane są przez pracowników Wykonawcy uprawnionych do wydawania posiłków. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.  Za utrzymanie czystości w kuchni i zapleczu kuchennym odpowiada Wykonawca. Sprzątanie pomieszczenia stołówki zapewnia Zamawiający(firma sprzątająca)  Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.  Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem, w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu działalności gospodarczej.  Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków.  Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków .  Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.  Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.  Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę dotyczące:  a) Przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu, dystrybucji i podawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz postępowania z odpadami,  b) Przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, smakowych oraz sezonowości posiłków,  c) Przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.  Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję Inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.  Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie jakiejkolwiek działalności komercyjnej polegającej na serwowaniu wyżywienia dla osób innych niż uczniowie/dzieci danej placówki i pracownicy Zamawiającego. |
| 4. | **Elektroniczny system do obsługi zamówienia wraz z możliwością elektronicznych  płatności z dostępem dla rodziców i Zamawiającego.**  1. Wykonawca zapewnia na swój koszt elektroniczny system do obsługi zamówienia (aplikację), w tym również zapotrzebowanie na dany rodzaj i liczbę posiłku, w zależności od frekwencji dzieci w oddziale przedszkolnym i szkole wraz z możliwością dostępu do systemu i realizacji przez rodziców dzieci elektronicznych płatności, a ponadto Wykonawca:   1. zapewni pomoc techniczną drogą e-mail i telefoniczną dla rodzica w obsłudze aplikacji w dni powszednie od poniedziałku do piątku, co najmniej w godz. 8.00 do 15.00 z wyłączeniem świąt, 2. zapewni Zamawiającemu oraz gminnej jednostce zapewniającej placówkom wspólną obsługę administracyjną, finansową i organizacyjną dostęp do aplikacji w celu monitorowania ilości zamawianych i skonsumowanych posiłków oraz dokonywania operacji w zakresie realizowanych płatności (płatności, zwroty), 3. wskaże w aplikacji numer rachunku bankowego Zamawiającego, na który będą dokonywane wpłaty rodziców/opiekunów prawnych, z zastrzeżeniem przypisania każdemu wpłacającemu indywidualnego rachunku do wpłat, 4. dostarczy Zamawiającemu w danym okresie rozliczeniowym imienną listę dzieci/uczniów wraz z wykazem płatności, 5. zapewni urządzenia dostępowe (breloki) dla uczniów szkoły, którzy mają wykupione posiłki. 6. Zamówienie posiłków dla każdego dziecka w oddziale przedszkolnym odbywać się będzie automatycznie z góry na kolejny miesiąc zgodnie z przekazaną przez Zamawiającego listą dzieci. 7. Zamówienie posiłków dla ucznia szkoły będzie realizowane na podstawie zamówień rodziców/opiekunów prawnych co najmniej dzień wcześniej do godziny 18.00. 8. **Wpłaty za posiłki realizowane przez rodziców/opiekunów prawnych będą realizowane na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego. Numer rachunku będzie udostępniany w aplikacji, o której mowa w ust. 6 z tym że każdemu wpłacającemu będzie przypisany indywidualny rachunek do wpłat,** 9. Wykonawca ma zapewnić możliwość rezygnacji z posiłku dla dziecka w oddziale przedszkolnym lub dla ucznia w szkole przez rodzica/opiekuna prawnego (np. w przyczyn nieobecności dziecka/ucznia) najpóźniej do godziny 7.00. Posiłki na wynos nie będą wydawane. 10. Wykonawca przy rozliczeniu za dany okres rozliczeniowy (miesiąc) zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu wraz z fakturą VAT szczegółowe zestawienie wydanych w rozdzieleniu na każdy punkt dostawy posiłków. 11. Ewentualne opłaty bankowe np. z tytułu prowizji za wpłaty obciąża w całości Wykonawcę. |
| 5. | **Naprawa sprzętów Zamawiającego, z których korzysta Wykonawca w przypadku uszkodzeń i awarii ( dotyczy tylko tych placówek które udostępniają zaplecza ) :** Za uszkodzenia sprzętu będącego na wyposażeniu kuchni i zaplecza odpowiada Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest do właściwego, zgodnego z przeznaczeniem użytkowania sprzętu będącego na wyposażeniu kuchni i zaplecza kuchennego oraz dbałości o jego czystość i stan techniczny. |
| 6. | **Dieta dla uczniów ( na podstawie zaświadczeń od lekarza )**: Wykonawca zapewnia dostarczenie posiłków specjalnych wynikających z diety dziecka, jeśli rodzic dostarczy odpowiednie zaświadczenie lekarskie.  Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił również posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi) jeśli rodzic dostarczy odpowiednie zaświadczenie lekarskie. Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bezmleczną. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku. |
| 7. | **Wywóz odpadów ( pojemniki jednorazowe, pozostałości jedzenia ) po stronie Wykonawcy.** Wykonawca winien zapewnić pojemniki na pozostałości jedzenia i pojemniki do zbierania pojemników po jedzeniu. Wywóz odpadów powinien odbywać się tego samego dnia najpóźniej do godziny 18.00 |
| 8. | **Czas odbioru śmieci i pozostałości jedzenia:** Wykonawca każdego dnia, najpóźniej do godziny 18.00, odbiera śmieci i pozostałości jedzenia. |
| 9. | **Jakie pomieszczenia udostępnia Zamawiający (opisać pomieszczenia, metraż i wyposażenie przekazane do użytkowania, gdzie będą wydawane )**  **Godziny, w których Wykonawca może korzystać z zaplecza udostępnionego przez Zamawiającego, wskazanie osób ze strony Wykonawcy korzystających z udostępnionych pomieszczeń:**  Zamawiający udostępnia Wykonawcy kompleks pomieszczeń kuchennych, w skład którego wchodzą: wydawalnia obiadów o metrażu 11,84 m2, zmywalnia 7,82 m2, toaleta 3,34 m2 , pomieszczenie socjalne 2,22 m2, magazyn 4,24 m2 oraz korytarz 4,37 m2.  **Na wyposażeniu** **wydawalni obiadów** znajdują się:  - 4 szt. stół roboczy,  - trzon 4 palnikowy,  - okap wyciągowy,  - stół z komorą zlewozmywaka,  - szafa chłodnicza podblatowa,  - balat roboczy,  - 2 szt. pojemnik na odpadki z pokrywą na kółkach,  - 3 szt. wózek jezdny,  - bemar jezdny,  - 2 szt. pomocnik na sztućce i tace,  **Zmywalni:**  - szafa przelotowa  - blat roboczy  - zmywarka gastronomiczna  - stół z komorą zlewozmywaka  **WC:**  - Miska ustępowa  - pojemnik na papier toaletowy w rolce o śr.32 cm  - lustro  -umywalka  **Pomieszczenie socjalne:**  - szafa ubraniowa BHP  **Magazyn:**  - regał magazynowy  - szafa magazynowa  Posiłki spożywane są w pomieszczeniu stołówki szkolnej.  Zamawiający udostępnia w/w pomieszczenia w stanie umożliwiającym bezpośrednie użytkowanie tj. czyste i ze sprawnym wyposażeniem. Przekazanie pomieszczeń potwierdzone protokołem przekazania pomieszczeń i wyposażenia. Wykonawca na koniec umowy użytkowania zobowiązany jest zdać pomieszczenia w stanie takim jak je otrzymał tj. czyste, w razie konieczności pomalowane i ze sprawnym wyposażeniem. Wykonawca zobowiązuje się w należyty sposób użytkować sprzęt i używać właściwych środków do jego pielęgnacji i konserwacji. Za zaopatrzenie w środki myjące, konserwujące, higieniczne na potrzeby udostępnianych pomieszczeń i ich użytkowania odpowiada Wykonawca. Wykonawca może korzystać z udostępnionych pomieszczeń w godzinach pracy szkoły tj. 6.30 do 18.00 |
| 10. | **Inne ważne ze względu na specyfikę placówki**: Stołówka szkolna obsługuje szkołę i oddział przedszkolny. Godziny wydawania posiłków muszą być dopasowane do planu przerw lekcyjnych. |
| 11. | **Prowiant na wynos np. wycieczka – dotyczy tylko oddziałów przedszkolnych :**  Wykonawca zobowiązany jest przygotować zastępczy suchy prowiant dla oddziału przedszkolnego w przypadku gdy dzieci wyjeżdżają na wycieczkę lub z innych przyczyn organizacyjnych szkoły. Zamawiający jest zobowiązany powiadomić o takiej konieczności najpóźniej 4 dni przed zdarzeniem. Suchy prowiant powinien być odpowiednio zapakowany w papierową torbę. Powinien zawierać kanapkę 150 g (pieczywo, masło- 82%, wędlina, ser, warzywa sezonowe), owoce sezonowe 100 g, napój 250 ml, jogurt/serek z łyżeczką 100g, drożdżówka 110 g Produkty powinny być świeże, estetycznie zapakowane, owoce umyte gotowe do spożycia. |

**KALKULACJA – ODDZIAŁY PRZEDSZKOLNE / PRZEDSZKOLA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Miesiąc** | **Liczba dni nauki** | **Liczba zestawów posiłków w dniu min/max** | **Razem w miesiącu**  **(kol. 2 x kol)**  **min/max** | **Liczba dzieci**  **min/max** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Wrzesień 2025 r. | 22 | 30/126 | 660/2772 | 30/126 |
| Październik 2025 r. | 23 | 30/126 | 690/2898 | 30/126 |
| Listopad 2025 r. | 19 | 30/126 | 570/2394 | 30/126 |
| Grudzień 2025 r. | 20 | 30/126 | 600/2520 | 30/126 |
| Styczeń 2026 r. | 20 | 30/126 | 600/2520 | 30/126 |
| Luty 2026 r. | 20 | 30/126 | 600/2520 | 30/126 |
| Marzec 2026 r. | 22 | 30/126 | 660/2772 | 30/126 |
| Kwiecień 2026 r. | 21 | 30/126 | 630/2646 | 30/126 |
| Maj 2026 r. | 20 | 30/126 | 600/2520 | 30/126 |
| Czerwiec 2026 r. | 20 | 30/126 | 600/2520 | 30/126 |
| Lipiec 2026 r. |  |  |  | Przerwa wakacyjna |
| Sierpień 2026 r. | 21 | 30/100 | 630/2100 | 30/100 |
| **Razem** | **228** |  | **6840/28182** |  |

**KALKULACJA – szkoła podstawowa**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Miesiąc** | **Liczba dni nauki** | **Liczba zestawów posiłków w dniu min/max** | **Razem w miesiącu**  **(kol. 2 x kol.3)**  **min/max** | **Liczba dzieci**  **min/max** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Wrzesień 2025 r. | 17 | 30/180 | 510/3060 | 30/180 |
| Październik 2025 r. | 22 | 30/180 | 660/3960 | 30/180 |
| Listopad 2025 r. | 18 | 30/180 | 540/3240 | 30/180 |
| Grudzień 2025 r. | 16 | 30/180 | 480/2880 | 30/180 |
| Styczeń 2026 r. | 18 | 30/180 | 540/3240 | 30/180 |
| Luty 2026 r. | 10 | 30/180 | 300/1800 | 30/180 |
| Marzec 2026 r. | 22 | 30/180 | 660/3960 | 30/180 |
| Kwiecień 2026 r. | 18 | 30/180 | 540/3240 | 30/180 |
| Maj 2026 r. | 20 | 30/180 | 600/3600 | 30/180 |
| Czerwiec 2026 r. | 18 | 30/180 | 540/3240 | 30/180 |
| Lipiec 2026 r. | 0 | 0 | 0 | Przerwa wakacyjna |
| Sierpień 2026 r. | 0 | 0 | 0 | Przerwa wakacyjna |
| **Razem** | **179** |  | **5370/32220** | **30/180** |

\* Ilość dni w poszczególnych miesiącach może ulec zmianie, ze względu na kalendarz roku szkolnego 2025/2026, organizację działalności placówek, w tym dodatkowych dni wolnych w szkołach (6-8 dni) na podstawie odrębnych przepisów