**Załącznik Nr 6 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia –**

**Świadczenie usług przygotowania, dostarczenia posiłków i wydania w**

**Zespole Przedszkoli w Mierzynie, ul. Kolorowa 25**

**od 01.09.2025 r. do 31.08.2026 r.**

|  |  |
| --- | --- |
| **PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR 1 W MIERZYNIE** | |
| Z jakich posiłków ma się składać wyżywienie w oddziałach przedszkolnych | 1. Śniadanie 2. Drugie danie obiadowe 3. Zupa z kromką chleba z masłem 4. Podwieczorek: owoc oraz kisiel/budyń/galaretka |
| 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.) | 130 x 230 = 29 900 |
| 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.) | 248 x 230 = 57 040 |
| **PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR 2 W MIERZYNIE** | |
| Z jakich posiłków ma się składać wyżywienie w oddziałach przedszkolnych | 1. Śniadanie 2. drugie danie obiadowe 3. Zupa z kromką chleba z masłem 4. podwieczorek: owoc oraz kisiel/budyń/galaretka |
| 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.) | 50 x 232 = 11 600 |
| 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.) | 91 x 232 = 21 112 |
| Szczegółowy zakres posiłków | 1. poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów obejmujących okres jednego miesiąca, określających szczegółowy skład posiłku, kaloryczność i gramaturę, a sporządzanych przez dietetyka i poświadczonych jego imienną pieczątką i przedstawianych Zamawiającemu do akceptacji **nie później niż na 7 dni** roboczych przed okresem kolejnego miesiąca. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem, jako dietetyk posiada ww. uprawnienia; 2. Zamawiający akceptuje przedstawiony jadłospis poprzez złożenie podpisu przez dyrektora lub upoważnioną osobę i przekazuje go Wykonawcy nie później niż w ostatnim dniu przed okresem kolejnego miesiąca. 3. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego zastrzega on sobie prawo wprowadzenia zmian w przygotowanym przez Wykonawcę jadłospisie. Zmiany te negocjowane będą z Wykonawcą telefonicznie lub mailowo, aż do uzyskania pełnej akceptacji, nie później jednak niż do ostatniego dnia przed nowym okresem. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy.   Zamawiający zastrzega, że wszystkie posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe określone **w załączniku A do opisu przedmiotu zamówienia.**  W przypadku zmiany posiłków w jadłospisie, wykonawca zobowiązany jest do powiadomienia dyrektora placówki mailowo najpóźniej do godz. 7.00 tego samego dnia z podaniem przyczyn zmiany.  Powiadomienie rodziców leży po stronie wykonawcy drogą mailowo / sms poprzez aplikację która służy do zamawiania posiłków. |

**KALKULACJA –PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR 1 W MIERZYNIE, UL. KOLOROWA 25**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Miesiąc** | **Liczba dni nauki** | **Liczba zestawów posiłków**  **min/max** | **Razem**  **(kol. 2 x kol.3)**  **min/max** | **Liczba dzieci**  **min/max** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Wrzesień 2025 | 22 | 130 / 248 | 2 860 / 5 456 | 130 / 248 |
| Październik 2025 | 23 | 130 / 248 | 2 990 / 5 704 | 130 / 248 |
| Listopad 2025 | 19 | 130 / 248 | 2 470 / 4 712 | 130 / 248 |
| Grudzień 2025 | 21 | 130 / 248 | 2 730 / 5 208 | 130 / 248 |
| Styczeń 2026 | 20 | 130 / 248 | 2 600 / 4 960 | 130 / 248 |
| Luty 2026 | 20 | 130 / 248 | 2 600 / 4 960 | 130 / 248 |
| Marzec 2026 | 22 | 130 / 248 | 2 860 / 5 456 | 130 / 248 |
| Kwiecień 2026 | 21 | 130 / 248 | 2 730 / 5 208 | 130 / 248 |
| Maj 2026 | 20 | 130 / 248 | 2 600 / 4 960 | 130 / 248 |
| Czerwiec 2026 | 21 | 130 / 248 | 2 730 / 5 208 | 130 / 248 |
| Lipiec 2026 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Sierpień 2026 | 21 | 130 / 248 | 2 730 / 5 208 | 130 / 248 |
| **Razem** | **230** | **1 430 / 2 728** | **29 900 / 57 040** | **1 430 / 2 728** |

**KALKULACJA –PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR 2 W MIERZYNIE, UL. WELECKA 30**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Miesiąc** | **Liczba dni nauki** | **Liczba zestawów posiłków**  **min/max** | **Razem**  **(kol. 2 x kol.3)**  **min/max** | **Liczba dzieci**  **min/max** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Wrzesień 2025 | 22 | 50 / 91 | 1 100 / 2 002 | 50 / 91 |
| Październik 2025 | 23 | 50 / 91 | 1 150 / 2 093 | 50 / 91 |
| Listopad 2025 | 19 | 50 / 91 | 950 / 1 729 | 50 / 91 |
| Grudzień 2025 | 21 | 50 / 91 | 1 050 / 1 911 | 50 / 91 |
| Styczeń 2026 | 20 | 50 / 91 | 1 000 / 1 820 | 50 / 91 |
| Luty 2026 | 20 | 50 / 91 | 1 000 / 1 820 | 50 / 91 |
| Marzec 2026 | 22 | 50 / 91 | 1 100 / 2 002 | 50 / 91 |
| Kwiecień 2026 | 21 | 50 / 91 | 1 050 / 1 911 | 50 / 91 |
| Maj 2026 | 20 | 50 / 91 | 1 000 / 1 820 | 50 / 91 |
| Czerwiec 2026 | 21 | 50 / 91 | 1 050 / 1 911 | 50 / 91 |
| Lipiec 2026 | 23 | 50 / 91 | 1 150 / 2 093 | 50 / 91 |
| Sierpień 2026 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Razem** | **232** | **550 / 1 001** | **11 600 / 21 112** | **550 / 1 001** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **ZAKRES** | | |
| 1. | Godziny wydawania poszczególnych posiłków.   1. Śniadanie **godz.8.30** 2. Drugie danie **godz. 12.00** 3. Zupa z kromką chleba **godz. 14.30** 4. Podwieczorek: owoc/kisiel/budyń/galaretka **godz. 14.30** | | |
| 2. | Naczynia, w których będą wydawane posiłki: | | |
| **Przedszkole Publiczne Nr 1 w Mierzynie**  Wykonawca zapewnia naczynia ceramiczne z możliwością wyparzania **Talerze do drugiego dania w normalnej wielkości (średnica ok. 23-25 cm).** Sztućce metalowe z możliwością wyparzania i kubki z duralexu z możliwością wyparzania. Zamawiający dopuszcza, iż podwieczorek (kisiel, galaretka itp.) może być podany w naczyniach jednorazowych. | | **Przedszkole Publiczne Nr 2 w Mierzynie**  Wykonawca zapewnia naczynia ceramiczne z możliwością wyparzania. **Talerze do drugiego dania w normalnej wielkości (średnica ok. 23-25 cm)**. Sztućce metalowe z możliwością wyparzania. Kubki z duralexu z możliwością wyparzania. Zamawiający dopuszcza, iż podwieczorek (kisiel, galaretka itp.) może być podany w naczyniach jednorazowych. |
| 3. | Wydawanie posiłków, utrzymanie czystości w miejscu wydawania i przygotowania. Temperatura, waga, estetyka, wymagania sanitarne. | | |
| **Przedszkole Publiczne Nr 1 w Mierzynie**  - Wykonawca zapewnia co najmniej 2 pracowników w godzinach: 7.00 – 15.00 i 8.00 – 16.00, a w chwili wydawania drugiego dania i podwieczorku – wymagana jest dodatkowa 3 osoba.  - Posiłki z pomieszczeń kuchennych na wózek wydawczy umieszcza co najmniej **2** pracowników Wykonawcy, z zastrzeżeniem wydania drugiego dania z podwieczorkiem.  Przewóz do sal zajęć wykonują pracownicy Wykonawcy, a wydawanie posiłków dzieciom bezpośrednio w salach zajęć zajmują się pracownicy Zamawiającego.  - Pracownicy Wykonawcy utrzymują czystość w miejscu przekazania wózka wydawczego pracownikom Zamawiającego.  - Pracownicy Wykonawcy utrzymują w czystości wózek wydawczy.  - wydawanie posiłków należy do Wykonawcy:   * **Śniadanie ma być porcjowane** :   - (jajecznica, twarożek itp.) pracownicy Wykonawcy nakładają porcje na talerze biorąc odpowiedzialność za odpowiednią gramaturę.  - Kanapki z porcją warzyw – przypadające na osobę – pracownicy Wykonawcy nakładają porcje na talerze biorąc odpowiedzialność za odpowiednią gramaturę.   * II danie: pracownicy Wykonawcy nakładają porcje obiadowe na talerze biorąc odpowiedzialność za odpowiednią gramaturę. **Talerze do drugiego dania w normalnej wielkości (średnica ok. 23-25 cm)**. Kompot powinien być podawany w bemarach i z odpowiednią łyżką do nalewania z podziałką 200 ml – pomoce nauczycieli rozleją go w kubki bezpośrednio na salach * Zupa powinna być wydawana w bemarach w takiej ilości bemarach i z odpowiednią łyżką do nalewania z podziałką 200 ml, aby zapewnić każdemu dziecku porcję o odpowiedniej gramaturze – pomoce nauczycieli rozleją ją bezpośrednio na salach.   - Posiłki przywożone w profesjonalnych pojemnikach styropianowych, gwarantujących utrzymanie posiłków w odpowiedniej temperaturze.  W czasie wydawania 2 dania (rozkładania ich na talerze przez Wykonawcę) aby utrzymać cały czas odpowiednią temperaturę, zaleca się, aby poszczególne potrawy wchodzące w skład 2 dania były przetrzymywane w bemarach – podgrzewaczach komorowych z gorącą wodą, co będzie gwarantować utrzymanie stałej temperatury bez względu na czas wydawania II dania  - Jeśli pracownicy stwierdzą organoleptycznie, że temperatura jest za niska – istnieje możliwość podgrzania na kuchence elektrycznej w pomieszczeniach kuchennych.  - napoje do śniadań i obiadu w takiej ilości bemarach i z odpowiednią łyżką do nalewania z podziałką 200 ml, aby zapewnić każdemu dziecku porcję o odpowiedniej gramaturze – pomoce nauczycieli rozleją ją bezpośrednio na salach.  - pracownicy Wykonawcy powinni być zaopatrzeni w profesjonalny ubiór: fartuch, rękawiczki jednorazowe, nakrycie głowy  - Wygląd posiłków powinien być estetyczny, zachęcający dzieci do jedzenia – zwłaszcza podanie warzyw i owoców.  - Wymagania dotyczące posiłków zawarte są w **Załączniku A do opisu przedmiotu zamówienia** | **Przedszkole Publiczne Nr 2 w Mierzynie**  - Posiłki z wyznaczonych pomieszczeń wydaje co najmniej **2** pracowników Wykonawcy w wyznaczonych godz. posiłków (1 pracownik na parterze, 2 pracownik na I piętrze):  - Przewóz do sal zajęć wykonują pracownicy Wykonawcy, a wydawanie posiłków dzieciom bezpośrednio w salach zajęć zajmują się pracownicy Zamawiającego.  - Pracownicy Wykonawcy utrzymują czystość w wyznaczonym miejscu wydawania posiłków;  - Pracownicy Wykonawcy utrzymują w czystości wózek wydawczy  - Posiłki przywożone w profesjonalnych pojemnikach styropianowych, gwarantujących utrzymanie posiłków w odpowiedniej temperaturze. Jeśli pracownicy stwierdzą organoleptycznie, że temperatura jest za niska – istnieje możliwość wymiany na posiłek w odpowiedniej temperaturze. W placówce **nie ma możliwości podgrzania.**  - wydawanie posiłków należy do Wykonawcy:   * **Śniadanie ma być porcjowane** :   - (jajecznica, twarożek itp.) pracownicy Wykonawcy nakładają porcje na talerze biorąc odpowiedzialność za odpowiednią gramaturę.  - Kanapki z porcją warzyw – przypadające na osobę – pracownicy Wykonawcy nakładają porcje na talerze biorąc odpowiedzialność za odpowiednią gramaturę.   * II danie: pracownicy Wykonawcy nakładają porcje obiadowe na talerze biorąc odpowiedzialność za odpowiednią gramaturę. **Talerze do drugiego dania w normalnej wielkości (średnica ok. 23-25 cm)**. Kompot powinien być podawany w bemarach i z odpowiednią łyżką do nalewania z podziałką 200 ml – pomoce nauczycieli rozleją go w kubki bezpośrednio na salach * Zupa powinna być wydawana w bemarach w takiej ilości bemarach i z odpowiednią łyżką do nalewania z podziałką 200 ml, aby zapewnić każdemu dziecku porcję o odpowiedniej gramaturze   - pracownicy Wykonawcy powinni być zaopatrzeni w profesjonalny ubiór: fartuch, rękawiczki jednorazowe, nakrycie głowy.  - napoje do śniadań i obiadu w takiej ilości bemarach i z odpowiednią łyżką do nalewania z podziałką 200 ml, aby zapewnić każdemu dziecku porcję o odpowiedniej gramaturze  - Wygląd posiłków powinien być estetyczny, zachęcający dzieci do jedzenia – zwłaszcza podanie warzyw i owoców.  - Wymagania dotyczące posiłków zawarte są w **Załączniku A do opisu przedmiotu zamówienia** | |
| 4. | **Elektroniczny system do obsługi zamówienia wraz z możliwością elektronicznych płatności z dostępem dla rodziców i Zamawiającego. W tym system identyfikacji dla każdego ucznia.**  - Dzieci powinny być od razu przydzielone do odpowiedniego przedszkola i do odpowiednich grup.  - Dostęp powinni mieć rodzice oraz zamawiający (uprawniony pracownik przedszkola).  - Wykonawca codziennie, na bieżąco sprawdza ile dzieci ma wykupiony posiłek. Po stronie wykonawcy jest **niezwłoczne** ( w ciągu 2 dni roboczych) powiadomienie dyrektor przedszkola, gdy wyniknie nieścisłość między liczbą obecnych dzieci w danej grupie a liczbą wykupionych posiłków.  Wykonawca zapewnia na swój koszt elektroniczny system do obsługi zamówienia (aplikację), w tym również uwzględniający umieszczanie MIESIĘCZNEGO jadłospisu (co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem miesiąca z wyjątkiem pierwszego miesiąca umowy) z podaniem GRAMATURY i KALORYCZNOŚCI oraz ZAMIENNIKÓW W OKREŚLONEJ DIECIE, zapotrzebowanie na dany rodzaj i liczbę posiłku, w zależności od frekwencji dzieci w oddziale przedszkolnym wraz z możliwością dostępu do systemu i realizacji przez rodziców dzieci elektronicznych płatności, a ponadto Wykonawca:  -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,  -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),  -wskaże w aplikacji numer rachunku bankowego Zamawiającego, na który będą dokonywane wpłaty rodziców/opiekunów prawnych, z zastrzeżeniem przypisania każdemu wpłacającemu indywidualnego rachunku do wpłat,  -dostarczy Zamawiającemu w danym okresie rozliczeniowym imienną listę dzieci wraz z wykazem płatności,  -zapewni urządzenia dostępowe (breloki) dla dzieci, którzy mają wykupione posiłki.  Strony ustalają, że zamówienie posiłków dla każdego dziecka w oddziale przedszkolnym odbywać się będzie automatycznie z góry na kolejny miesiąc zgodnie z przekazaną przez Zamawiającego listą dzieci.  Strony ustalają, że zamówienie posiłków dla ucznia szkoły będzie realizowane na podstawie zamówień rodziców/opiekunów prawnych co najmniej dzień wcześniej do godziny 18.00.  **Strony** ustalają**, że 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.**  Wykonawca ma zapewnić możliwość rezygnacji z posiłku dla dziecka w oddziale przedszkolnym przez rodzica/opiekuna prawnego (np. w przyczyn nieobecności dziecka/ucznia) najpóźniej do godziny 7.00. Posiłki na wynos nie będą wydawane.  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) | | |
| **Przedszkole Publiczne Nr 1 w Mierzynie**  - jeżeli jakikolwiek sprzęt wchodzący w skład udostępnianych wszystkich pomieszczeń kuchennych ulegnie zepsuciu, awarii z WINY (nieumiejętne, wadliwe użytkowanie) Wykonawcy – koszty naprawy przez profesjonalną firmę ponosi Wykonawca. | **Przedszkole Publiczne Nr 2 w Mierzynie**  - jeżeli jakikolwiek sprzęt wchodzący w skład udostępnianych wszystkich pomieszczeń kuchennych ulegnie zepsuciu, awarii z WINY (nieumiejętne, wadliwe użytkowanie) Wykonawcy – koszty naprawy przez profesjonalną firmę ponosi Wykonawca. | |
| 6. | Dieta dla uczniów (na podstawie zaświadczeń od lekarza )  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, jak najbardziej zbliżone do ogólnego jadłospisu (np. zamiast szynki drobiowej – szynka wieprzowa).  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 oraz określić czas wywozu.  Resztki jedzenia – tzw. zlewki oraz brudne naczynia lub zużyte naczynia jednorazowe,  **BĘDĄ ZABIERANE PRZEZ WYKONAWCĘ BEZZWŁOCZNIE PO KAŻDYM POSIŁKU.** | | |
| 8. | Czas odbioru śmieci i pozostałości jedzenia  **RESZTKI JEDZENIA – TZW. ZLEWKI ORAZ BRUDNE NACZYNIA LUB ZUŻYTE NACZYNIA JEDNORAZOWE, BĘDĄ ZABIERANE PRZEZ WYKONAWCĘ BEZZWŁOCZNIE PO KAŻDYM POSIŁKU.**  **PO OSTATNIM POSIŁKU ( ZUPA + PODWIECZOREK) – NAJPÓŹNIEJ DO GODZ. 17.00.** | | |
| 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. | | |
| **Przedszkole Publiczne Nr 1 w Mierzynie**  Pomieszczenia do dyspozycji Wykonawcy:  - pomieszczenie socjalne o powierzchni 7,87 m² (stół, 4 krzesła, aneks kuchenny z dwukomorowym zlewem, 3 szafki dolne, 3 szafki wiszące, 1 szafka ubraniowa dwudrzwiowa);  - zmywalnia o powierzchni 13,79 m²  Wyposażenie: stół metalowy z otworem na odpady, szafa metalowa z przesuwnymi metalowymi drzwiami, 2 szafy „przelotowe” metalowe z drzwiami przesuwanymi metalowymi, wyparzarka kapturowa, jednokomorowy metalowy zlew, 3 stoły metalowe stoły do pracy  - kuchnia o powierzchni 17,40 m²  Wyposażenie: elektryczna czteropalnikowa kuchenka, szafa chłodnicza ze stali nierdzewnej, 3 szafki metalowe z przesuwanymi metalowymi drzwiami, okap, dwukomorowy zlewozmywak metalowy  - podręczny magazynek o powierzchni 6,74 m² z wejściem z kuchni  Wyposażenie: 2 regały metalowe, 2 szafy chłodnicze.  W skład udostępnionego wyposażenia, wchodzi 8 wózków podawczych metalowych dwupółkowych.  Z udostępnionych - wynajmowanych pomieszczeń, wykonujący może korzystać w godzinach: 7.00 – 17.00 wchodząc/wychodząc przez wejście zewnętrzne przeznaczone tylko dla pracowników firmy cateringowej.  Osoby upoważnione do przebywania i korzystania z w/w pomieszczeń to pracownicy Wykonawcy, oraz dyrektor, wicedyrektor, sekretarka lub inny wyznaczony przez dyrektora pracownik placówki. | **Przedszkole Publiczne Nr 2 w Mierzynie**  Pomieszczenie kuchenne o powierzchni 15,5 m² do ograniczonej dyspozycji Wykonawcy, w szczególności:  - 1 szafka dolna do przechowywania zapasowych naczyń, rękawiczek jednorazowych dla swoich pracowników, ściereczek, płynu do wycierania wózków wydawczych lub innych potrzebnych utensylii  - jednokomorowa umywalka do mycia rąk  - jednokomorowy zlew ze stali nierdzewnej  - zmywarko – wyparzarka.  **ZAMAWIAJĄCY NIE DOPUSZCZA MOŻLIWOŚCI DOSTARCZENIA I UZYWANIA INNEGO SPRZĘTU (np. mini lodówka, mikrofala itp.)**  **Parter:**  Miejsce wykładania bemarów z pojemników styropianowych odbywa się na korytarzu między salami (opis w pkt. 3 i 10).  **I piętro:**  Rozpakowanie posiłków zapakowanych w bemary i rozlanie napojów do szklanych dzbanków i umieszczenie ich na wózku wydawczym, odbywa  się na terenie korytarza między salami dziecięcymi (opis w pkt. 3 i 10).  Z udostępnionych pomieszczeń, wykonujący może korzystać w godzinach: 7.00 – 17.00 wchodząc/wychodząc przez wejście główne do budynku przedszkola.  Osoby upoważnione do przebywania i korzystania z w/w pomieszczeń to pracownicy Wykonawcy oraz wszyscy pracownicy placówki. | |
| 10. | Inne ważne ze względu na specyfikę placówki | | |
| **Przedszkole Publiczne Nr 1 w Mierzynie**  Rozpakowanie posiłków zapakowanych w bemary, porcjowanie II dania, podanie bemarów z zupą i rozlanie napojów do szklanych dzbanków i umieszczenie ich na wózku wydawczym, odbywa się na terenie dzierżawionych pomieszczeń kuchennych.  Pracownik Wykonawcy przygotowane wózki wydawcze (porcjowane posiłki lub zestaw naczyń, sztućców, bemary z potrawami itp.) przekazuje pracownikom przedszkola (pomoce nauczycieli) w drzwiach między pomieszczeniami kuchennymi a korytarzem przedszkola.  Pracownicy Wykonawcy nie wchodzą na teren placówki przedszkolnej. | **Przedszkole Publiczne Nr 2 w Mierzynie**  - PARTER  Rozpakowanie posiłków zapakowanych w bemary i rozlanie napojów do szklanych dzbanków i umieszczenie ich na wózku wydawczym, odbywa się na terenie korytarza wewnętrznego nr 2 (między salami dziecięcymi).  W tym czasie, drzwi między korytarzem nr 1 (bezpośrednio przy wejściu i szatni gr 1) a  korytarzem nr 2 powinny być zamknięte, aby nie wchodzili rodzice z dziećmi w tym czasie na teren szatni.. Pracownik Wykonawcy wjeżdża wózkiem wydawczym na teren sali i tam następuje rozłożenie posiłków na talerze i podanie dzieciom na stoliki. Na wózku, następuje rozlanie napojów ze szklanego dzbanka do kubków i podanie dzieciom.  - I PIĘTRO  Rozpakowanie posiłków zapakowanych w bemary i rozlanie napojów do szklanych dzbanków i umieszczenie ich na wózku wydawczym, odbywa się na terenie korytarza (między salami dziecięcymi). Pracownik Wykonawcy wjeżdża wózkiem wydawczym na teren sali i tam następuje  rozłożenie posiłków na talerze i podanie dzieciom na stoliki. Na wózku, następuje rozlanie napojów ze szklanego dzbanka do kubków i podanie dzieciom.  Ze względu na to, że w budynku nie ma windy, firma cateringowa powinna mieć na stałe dwa wózki wydawcze.  **ZAMAWIAJĄCY NIE DOPUSZCZA MOŻLIWOŚCI PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW NA MIEJSCU W POMIESZCZENIU KUCHENNYM** (np. smarowanie kromek chleba masłem)  PRZYWOŻENIE DESERÓW np. Jogurtów, galaretek, deserów mlecznych **NIE WCZEŚNIEJ NIŻ OK. 15 - 20 MINUT PRZED POSIŁKIEM, ZE WZGLĘDU NA BRAK MOŻLIWOŚCI PRZECHOWYWANIA W/W PRODUKTÓW/DAŃ W LODÓWCE.**  Po wydaniu posiłków i **niezwłocznym**  zabraniu/spakowaniu do wywiezienia resztek jedzenia, po załadowaniu do zmywarko - wyparzarki brudnych wszystkich naczyń z placówki, wózek wydawczy powinien zostać umyty, zdezynfekowany i zostawiony czysty i pusty do następnego posiłku/dnia.  Niedopuszczalne jest, aby przedmioty służące do mycia i dezynfekcji, były przechowywane na dolnej półce wózka wydawczego. | |
| 11. | **Prowiant na wynos np. wycieczka:**  Prowiant na wynos (wycieczka):  - po stronie Zamawiającego leży odpowiedzialność o skutecznym zawiadomieniu Wykonawcy o dacie i godzinach wycieczki – w terminie jednego tygodnia przed datą wycieczki, drogą mailową  - Wykonawca drogą mailową bezzwłocznie potwierdza zmianę jadłospisu na określony dzień - wycieczki  - po stronie Wykonawcy, leży odpowiedzialność za przygotowanie odpowiedniego menu z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności. Zwyczajowo, przy całodziennej wycieczce jest to:   * Kiełbaska, bułka, drożdżówka, owoc/warzywo * Woda do picia   Zupę dzieci jedzą po powrocie do przedszkola  - po stronie Wykonawcy, leży odpowiedzialność za dostarczenie odpowiedniej ilości jednorazowych naczyń: talerzy, kubków, sztućców.  - jeśli grupa/przedszkole spóźni się na posiłek (np. powrót lub wyjazd np. do kina, teatru) – odpowiedzialność za powiadomienie godziny, o której dzieci mogą spożyć posiłek leży po stronie Zamawiającego  - za podanie posiłku po powrocie ( godzina i odpowiednia temperatura) leży po stronie Wykonawcy | | |