**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług społecznych polegających na przygotowaniu i dostarczeniu obiadów dla ok. 80 dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół im. Konstytucji 3 Maja w Pobiedziskach Letnisku (ul. Gajowa 22).

1. Zakres zamówienia
2. Przygotowanie i podanie obiadu składającego się z zupy i drugiego dania.
3. Szczegółowe jadłospisy obiadów zawiera załącznik nr 9 do SWZ.
4. Przygotowanie posiłków u Wykonawcy oraz dostarczenie ich w jednorazowych pojemnikach i odpowiednich termosach/bemarach do szkoły. Nie dopuszcza się przygotowywania posiłków na terenie Zamawiającego.
5. Wydawanie posiłków w stołówce szkolnej w godz. 12:00–13:00.
6. Wymagania dotyczące posiłków
7. Jadłospisy miesięczne, zatwierdzane przez Zamawiającego (zał. nr 9 do SWZ).
8. Obiady zgodne z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7–16 lat oraz z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
9. Uwzględnienie diet: wegetariańska, bezmleczna, bezglutenowa (w tej samej cenie).
10. Zróżnicowanie dań: 2 x mięso/tydzień, 1 x ryba/tydzień, maks. 1 x obiad na słodko. Dania bezmięsne – z mąki pełnoziarnistej.
11. Bez produktów z MOM (mięsem oddzielonym mechanicznie).
12. Uwzględnienie alergii pokarmowych dzieci na podstawie zaświadczeń lekarskich – Wykonawca zapewnia produkty zamienne.
13. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki według obowiązujących norm żywieniowych;
14. Posiłki muszą spełniać wymagania Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.z poz. 1448 ze zm.).
15. Warunki przygotowywania obiadów.
16. Obiad składa się z zupy i dania drugiego oraz surówek i warzyw dostępnych sezonowo lub mrożonych w okresie zimowym.
17. Przynajmniej raz w tygodniu podawana ryba, 2 x w tygodniu mięso. W przypadku gdy danie jest bezmięsne to zupa musi zawierać mięso.
18. Dania bezmięsne muszą być sporządzone z mąki pełnoziarnistej.
19. Dopuszczalny jest jeden raz w tygodniu obiad na słodko.
20. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość podawanych posiłków, ich temperaturę w chwili podania oraz ich walory smakowe i estetyczne.
21. 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).
22. Przygotowany jadłospis przed jego realizacją musi uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego.
23. 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
24. Jadłospisy według, których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki stanowi załącznik nr 9 do niniejszej specyfikacji.
25. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminu wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron. Cena posiłku uwzględnia gotowanie posiłków, obsługę przy wydawaniu posiłków, sprzątanie i wydawania oraz koszty dowozu.
26. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej / gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci w wieku szkolnym od 7 do 16 zgodnie z zaleceniami Sanepid-u i przepisami dotyczącymi produkcji żywności.
27. Jadłospis będzie podawany z tygodniowym wyprzedzeniem na cały miesiąc.
28. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania regulaminów wewnętrznych Zamawiającego w tym regulaminu wydawania posiłków i systemów płatności dla dzieci żywionych w szkole.
29. W przypadku organizowania przez placówkę oświatową innych form zajęć dla dzieci w okresach wolnych od nauki szkolnej Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi cateringowe wynikające z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych.
30. Organizacja i rozliczenia
31. Możliwość zakupu: zupa / drugie danie / pełen obiad – wybór przez rodziców.
32. Wykonawca przejmuje obsługę zamówień, płatności, rezygnacji oraz systemu rozliczeń.
33. Wszystkie zamówienia przyjmowane wyłącznie za pośrednictwem aplikacji (np. Librus), z dostępem online dla Zamawiającego.
34. Koszty aplikacji ponosi Wykonawca (z wyjątkiem aplikacji Librus – wtedy Zamawiający).
35. Jadłospis publikowany w aplikacji z 7-dniowym wyprzedzeniem.
36. Zamówienia składane na cały miesiąc z góry, anulacje do 8:00 tego samego dnia.
37. Aplikacja od zamawiania posiłków
38. Aplikacja musi umożliwiać generowanie miesięcznych raportów z liczbą przygotowanych i wydanych posiłków.
39. Wykonawca zobowiązany jest do przejęcia wszelkich czynności związanych z przygotowaniem jadłospisu i umieszczaniu go w aplikacji, przygotowaniem tych posiłków, dostarczanie go w odpowiednich godzinach w ramach oferowanej ceny, zgodnie z dziennym zamówieniem za pośrednictwem aplikacji i regulaminem jej użytkowania. Zamawiający nie dopuszcza innych form przyjmowania i obsługi zamówienia.
40. Zamawiający wymaga, aby zamówienia były przyjmowane wyłącznie w aplikacji np. dostęp przez Librusa, tak aby Zamawiający miał podgląd na ilość zamawianych obiadów w czasie rzeczywistym
41. Jadłospisy na kolejne miesiące przygotuje Wykonawca według wytycznych otrzymanych od Zamawiającego, zamieszczając go w aplikacji (zwanej dalej aplikacją), zgodnie z regulaminem aplikacji, na 7 dni przed upływem poprzedniego tygodnia.
42. Rodzice składają zamówienia na posiłku dla dzieci poprzez aplikację.
43. Zamówienia składane są z wyprzedzeniem na cały miesiąc.
44. Anulować posiłek można maksymalnie do godziny 22:00 dnia poprzedniego.
45. Koszty obsługi aplikacji ponosi Wykonawca, za wyjątkiem sytuacji gdy wykonawca korzysta z aplikacji Librusa – wówczas koszty ponosi Zamawiający.
46. Obsługa zamówień, jadłospisów i wyliczeń niezbędnych danych do rozliczeń przedmiotu umowy będzie wykonywana za pomocą aplikacji.
47. Aplikacja musi posiadać możliwość generowanie miesięcznych raportów faktycznej ilości przygotowanych, dostarczonych i przekazanych posiłków, zwierających dane o ilości żywionych dzieci w danym miesiącu, co będzie stanowiło podstawę do rozliczenia umowy.
48. Pozostałe wymagania
49. Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym, jeśli jadłospis nie będzie zgodny z wymaganiami.
50. Usługi cateringowe muszą być świadczone również w okresach wolnych od nauki, jeśli szkoła organizuje zajęcia opiekuńcze.
51. Posiłki muszą być świeże, estetyczne, o właściwej temperaturze i jakości.

**5. Załączniki**

Załącznik nr 1: Zał. nr 9 do SWZ – wzór jadłospisu.

Załącznik nr 2: Tabela dni roboczych w poszczególnych miesiącach roku szkolnego 2025/2026.

Załącznik nr 3: Układ graficzny przygotowania jadłospisu podczas realizacji zamówienia dla dzieci w szkole

Załącznik nr 2: Tabela dni roboczych w poszczególnych miesiącach roku szkolnego 2025/2026.

Tabela dni roboczych w poszczególnych miesiącach roku szkolnego 2025/2026.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p | Miesiąc | Ilość dni |
| 9 | WRZESIEŃ | 21 |
| 10 | PAŹDZIERNIK | 23 |
| 11 | LISTOPAD | 19 |
| 12 | GRUDZIEŃ | 15 |
| 13 | RAZEM | **78** |

Załącznik nr 3: Układ graficzny przygotowania jadłospisu podczas realizacji zamówienia dla dzieci w szkole

Układ graficzny przygotowania jadłospisu podczas realizacji zamówienia dla dzieci w szkole

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Dzień tygodnia | Obiad |
| (nazwa potrawy, gramatura, kaloryczność, nazwa składników) |
| Tydzień 1 | | |
| 1. | Poniedziałek |  |
| 2. | Wtorek |  |
| 3. | Środa |  |
| 4. | Czwartek |  |
| 5. | Piątek |  |
| Tydzień 2 | | |
| 1. | Poniedziałek |  |
| 2. | Wtorek |  |
| 3. | Środa |  |
| 4. | Czwartek |  |
| 5. | Piątek |  |
| Tydzień 3 ….. | | |