I. Opis przedmiotu zamówienia

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 2 W SIECHNICACH

1. **Przedmiotem zamówienia jest** przygotowanie i dostarczenie posiłków: zupa - w ramach art. 106a. [Gorący posiłek w szkole] Prawo oświatowe - w formie usługi cateringowej do **Szkoły Podstawowej nr 2 w Siechnicach w okresie 9.09.2024 r.-26.06.2025 r.**
2. **Miejsce świadczenia usługi**:

- Szkoła Podstawowa nr 2 w Siechnicach ul. Księżnej Anny z Przemyślidów 6, 55-011 Siechnice (dla klas VI-VIII łącznie 286 uczniów)
- oddział szkoły podstawowej nr 2 w Siechnicach ul. Osiedlowa 2, 55-011 Siechnice (dla klas I-V łącznie 665 uczniów).

3. Minimalna ilość zamawianych posiłków dziennie szacuje się na ok. **100** Maksymalna ilość zamawianych posiłków dziennie szacuje się na ok **951**. 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, 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 zamówień złożonych przez rodziców.
4. Ogółem planowana liczba dzieci objętych dożywianiem: 951 uczniów na podstawie liczby wszystkich uczniów w szkole. Podana liczba uczniów korzystających z dożywiania jest liczbą orientacyjną i będzie uzależniona od liczby zamówień , które będą składać rodzice uczniów poprzez aplikację mobilną dostosowaną pod względem podstawowych funkcjonalności (jak np. zamawianie/rezygnacja z posiłku przez rodziców), czyli równoważną do aplikacji „Zamów posiłek" na zasadach ustalonych pomiędzy Wykonawcą usługi a Dyrektorem Szkoły.
5. Dostęp do aplikacji mobilnej dla rodziców i dyrekcji szkoły zapewni Wykonawca.
6. Aplikacja mobilna, o której mowa w pkt. 4 musi spełniać wszelkie wymagania wynikające z przepisów o ochronie danych osobowych.
7. Liczba uczniów korzystających z posiłków nie będzie powodować zmiany ceny jednostkowej posiłku.
8. Usługa świadczona będzie w dni nauki szkolnej przewidzianej organizacją roku szkolnego określonego przez Ministra Edukacji i Nauki oraz zmianami ustalonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, decyzjami dyrektora szkoły.
9. W sytuacji zmniejszenia liczby dni świadczenia usługi z tytułu zmiany organizacji pracy placówek oświatowych Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności zapłatę za gotowość świadczenia usługi.
10. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
11. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży zgodnie Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r. poz. 1154) i być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

II. Inne szczegółowe wymagania zamawiającego.

1. Opis realizacji usługi:

a) posiłki wytwarzane będą w siedzibie Wykonawcy z własnych produktów najwyższej jakości.
b) dostawę posiłków Wykonawca wykona własnym transportem spełniającym wymagania sanitarne do przewożenia posiłków, w czasie zapewniającym dostawę do miejsca przeznaczenia w takim stanie, aby nie została naruszona ich jakość,
c) dostawa posiłków do szkoły o godzinie 10:00 każdego dnia. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji pracy szkoły, bądź liczbą zamówień dopuszcza się, że dostawa posiłku odbywać się będzie o innej godzinie, po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
d) usługa będzie świadczona od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw

świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki przewidzianymi w organizacji roku szkolnego, o czym Wykonawca będzie informowany drogą elektroniczną, telefonicznie lub inną formą przyjętą w uzgodnieniu z Dyrektorem Szkoły.

e) Posiłki będą dostarczane w dostosowanych do tego celu pojemnikach - zupa nalewana do jednorazowych, dobrej jakości, szczelnie zamkniętych, posiadających wymagane atesty do przechowywania żywności opakowaniach jednorazowych razem ze sztućcami i serwetką w komplecie jako zestaw do budynku szkoły **przy ulicy Księżnej Anny z Przemyślidów 6** w Siechnicach. Posiłki będą dostarczane w bemarach, szczelnie zamkniętych, posiadające odpowiednie atesty do budynku szkoły **przy ulicy Osiedlowej 2 w Siechnicach**.

f) dostarczane pojemniki z posiłkiem będą podpisane dla każdej klasy osobno oraz będą bezwzględnie posiadać listę uczniów przypisanych do wskazanej klasy.
Dopuszcza się inną formę kompletowania i opisywania dostarczanych pojemników z posiłkiem, zależną od ilości zamówień do budynku szkoły przy ulicy Księżnej Anny z Przemyślidów 6 w Siechnicach.

g) wykonawca zapewnia transport posiłków do miejsca ich wydawania w taki sposób, aby dostarczone posiłki posiadały wymaganą przepisami temperaturę.

h) wykonawca zapewnia odbiór opakowań jednorazowych do utylizacji umieszczonych zwrotnie w pojemnikach, w których dostarczane są posiłki, każdego dnia do godziny 15:00 z budynku szkoły przy ulicy Księżnej Anny z Przemyślidów 6 w Siechnicach. Wykonawca zapewnia odbiór resztek jedzenia w odpowiednich pojemnikach do godziny 15:00 z budynku szkoły przy ulicy Księżnej Anny z Przemyślidów 6 w Siechnicach oraz z budynku szkoły przy ulicy Osiedlowej 2 w Siechnicach.

i) posiłki dla dzieci będą przygotowywane zgodnie z:
- obowiązującymi normami i przepisami prawa,
- należyta starannością,
- wymogami sztuki kulinarnej,
- zasadami racjonalnego i zdrowego żywienia dzieci i młodzieży,
- zasadami żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zasad HACCAP

j) wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie,

k) posiłki winny posiadać i spełniać:
- wartość odżywczą i energetyczną zgodnie z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U z 2016 r. poz. 1154),
- spełniać obowiązujące normy sanitarne,
- pojedyncza porcja zupy ma mieć pojemność nie mniejszą niż 300 ml,
- zamawiający wymaga, aby jadłospis uwzględniający różnorodność rodzajów zup (inna każdego dnia cyklu) był rozpisany na cykl długości co najmniej 1 tygodnia (pięć dni nauki),
- zamawiający wymaga aby raz w tygodniu w jadłospisie występowała zupa wegeteriańska
- nie dopuszcza się przygotowywania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki,
- rodzaj przygotowywanej zupy powinien uwzględniać sezonowość surowców, czyli w sezonie letnim bazą pozostają świeże warzywa, w sezonie zimowym kiszonki, mrożonki itp.
- do przygotowywania zup zalecane jest stosownie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

l) wykonawca podawał będzie jadłospis w formie elektronicznej poprzez aplikację mobilną do wiadomości rodziców

ł) wykonawca zobowiązany jest do zachowania rodzaju posiłków - zupy zgodnie z przedstawionym jadłospisem,

m) wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

2. Liczba zamawianych posiłków na dany dzień będzie widoczna w raporcie w aplikacji mobilnej.

3. Dyrektor Szkoły zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez

wykonawcę jakości wykonywanej usługi - prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, a także wielkości porcji posiłku i jego temperatury.

4. Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione, a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych, w szczególności dowozu posiłków, dostarczenia pojemników na teren szkoły w wyznaczone miejsca , oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych oraz inne koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia.
5. Próbki posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowywanych i dostarczanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin (licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zakładu) w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymywanie temperatury +4°C lub niższej (w zależności od przechowywanego produktu) z oznaczeniem określającym zawartość, datę i godzinę przygotowania posiłku oraz imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrała próbę zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545).
6. Osobą odpowiedzialną merytorycznie za kontrolę jakości, liczby, terminowości świadczonej usługi jest Dyrektor Szkoły. Dyrektor Szkoły przewiduje możliwość przeprowadzania ankiet wśród uczniów korzystających z posiłków oraz ich rodziców w celu badania satysfakcji z wydawanych posiłków.

III. Warunki cenowe i płatności.

1. Składowe tej ceny stanowią:
   - tzw. wkład do kotła tj. produkty spożywcze wykorzystane do produkcji zupy – ich koszt wynosi 2,5 zł brutto dla każdej porcji zupy,
   - pozostałe koszty niezbędne do poniesienia przy wykonywaniu usługi (np. koszty pracownicze, mediów, transportu, opakowań itp.) oraz zysk Wykonawcy.
2. Cena określona w punkcie 1 i wysokość środków na tzw. wkład do kotła nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.

3. Rozliczenie za przedmiot zamówienia będzie następować za faktycznie zrealizowaną usługę - liczbę wydanych posiłków na podstawie zamówień rodziców poprzez aplikację mobilną. Obowiązywać będzie miesięczny okres rozliczeniowy. Faktura (wszystkie koszty) za wydane posiłki będzie wystawiana na Gminę.

IV. Termin wykonania zamówienia.

Terminy realizacji przedmiotu zamówienia: od 9.09.2024 r. do 26.06.2025 r. za wyjątkiem dni wskazanych w OPZ.