**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Określenie przedmiotu zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa 3 posiłków dziennie dla dzieci uczęszczających do Przedszkola nr 23 im. Krasnala Hałabały przy ul. Garbary 82 w Poznaniu oraz przygotowywanie śniadań i obiadów dwudaniowych z napojem dla dzieci, które zgłoszą się ze Szkoły Podstawowej.

Przedmiot zamówienia obejmuje dla żywienia dzieci w przedszkolu:

a) dzienne wyżywienie obejmuje przygotowanie i dostarczanie wyżywienia dla ………… dzieci (średnio: ……………. dzieci) uczęszczających do Przedszkola nr 23 (stan na … ……………. 2024 r.).

- I śniadanie (półprodukty) – posiłki dostarczane będą do godziny 7:00;

- II śniadanie – posiłki dostarczane będą do godziny 10:00;

- obiad – posiłki dostarczane będą do godziny 12:30;

b) do każdego posiłku Wykonawca przygotowuje produkty i napoje, wg przygotowanych przez siebiei zatwierdzonych przez Zamawiającego jadłospisów według wytycznych wskazanych poniżej;

c) szczegółowy jadłospis na pierwsze 5 dni stanowi załącznik nr 3. Jadłospis na następne dni będzie ustalany na okres jednego miesiąca z sekretarką Przedszkola,

d) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki według obowiązujących norm żywieniowych,

e) Wykonawca dostarczy wyżywienie własnym transportem na własny koszt i ryzyko, w odpowiednich pojemnikach, będących jego własnością, przystosowanych do przewozu żywności, zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury,

f) Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia bazy lokalowej i warunków w jakich wykonawca przygotuje wyżywienie Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

g) Posiłki muszą spełniać wymagania Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

**Wytyczne przygotowania jadłospisów:**

Układ graficzny przygotowania jadłospisu:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp | Dzień tygodnia | I Śniadanie | II śniadanie | Obiad |  |
| (nazwa potraw, gramatura, kaloryczność, alergeny) |  | (nazwa potraw i gramatura, kaloryczność, alergeny) |  |
| 1. | Poniedziałek |  |  |  |  |
| 2. | Wtorek |  |  |  |  |
| 3. | Środa |  |  |  |  |
| 4. | Czwartek |  |  |  |  |
| 5. | Piątek |  |  |  |  |

1. Jadłospis na każde następne 5 dni przygotowuje Wykonawca, według wytycznych wskazanych przez Zamawiającego tj.:

* Jadłospis należy wykonać w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów, ilość produktów, kaloryczność, gramaturę, dni w jakich dany produkt będzie dostarczany z uwzględnieniem I i II śniadanie, obiadu oraz uwzględnieniem gramatury oraz zawartości białka, tłuszczów i węglowodanów w formie papierowej lub elektronicznej.
* Jadłospis będzie obowiązywał, w przypadku gdy zatwierdzi go Zamawiający. Zamawiający ma prawo wnieść uwagi i zmiany do jadłospisu, co Wykonawca musi bezwzględnie wykonać.
* W pierwszych 5 dniach obowiązuje Wykonawcę jadłospis przygotowany przez Zamawiającego i stanowiący załącznik nr 3 do niniejszego zapytania. W następnych tygodniach obowiązuje jadłospis przygotowany przez Wykonawcę wraz z naniesionymi przez Zamawiającego ewentualnymi uwagami.
* Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu 5 dniowe jadłospisy (na dwa tygodnie od poniedziałku do piątku) z 2-dniowym wyprzedzeniem, tj. na 2 dni przed końcem okresu obowiązywania aktualnego jadłospisu. Zamawiający ma 2 dni na zatwierdzenie jadłospisu lub naniesienie uwag, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w przygotowanych posiłkach.
* W jednym miesiącu obowiązywania umowy nie mogą powtarzać się jadłospisy.

1. obiad powinien być posiłkiem dwudaniowym, z urozmaiconymi warzywami;
2. posiłki powinny być zróżnicowane w cyklu 5-dniowym, odliczając soboty, niedziele i święta;
3. produkty służące do obkładu pieczywa (np. wędliny, sery, itp.) oraz pieczywo z wyłączeniem bułek, muszą być pokrojone.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
5. Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
6. Wykonawca w ramach należnego mu wynagrodzenia określonego w umowie, jest zobowiązany do przygotowania – w miarę zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego – dwa razy w roku posiłków świątecznych (Wielkanoc, Boże Narodzenie). Zamawiający, w ramach maksymalnego wynagrodzenia należnego Wykonawcy określonego w umowie, w przypadku zaoszczędzenia środków pieniężnych w trakcie realizacji przedmiotowego zamówienia wynikającego z zamawiania mniejszej ilości posiłków w poszczególnych miesiącach, zastrzega sobie prawo do zamówienia u Wykonawcy dodatkowych posiłków w związku z organizacją imprez okolicznościowych (np. piknik, dzień sportu, dzień dziecka itp.).
7. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości posiłków, w zależności od ilości dzieci obecnych w przedszkolu.
9. Wykonawca będzie przestrzegał regulaminów wewnętrznych zamawiającego.
10. **W przypadku wyboru oferty, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu w terminie do 3 dni od podpisania umowy, szczegółowych informacji dotyczących realizacji usług, które powinny zawierać m.in.:**

a. procedury i sposobu mycia i czyszczenia np. krajalnice, okapy, stoły, blaty, podłoga itp.

b. opisy produktów i środków chemicznych używanych do stosowania na powierzchnię mającą kontakt z żywnością,

d. sposoby mycia i dezynfekcji rąk,

e. instrukcje stanowiskowe, np. dział ryby, mięso, wędliny itp.

f. procedury, instrukcje oraz technologie stosowane przy wykonywaniu usługi.

u) W przypadku uwag Zamawiającego w tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest do zweryfikowania powyższych informacji/danych w drodze konsultacji z osobą wyznaczoną przez Zamawiającego.

Jadłospis I i II śniadanie powinien być komponowany wg następujących typów:

I typ: podstawą jest napój - herbata z cytryną lub napój mleczny (np. kakao, kawa zbożowa na mleku, bawarka) oraz pieczywo mieszane przy czym 2 x w tygodniu pieczywo typu graham lub z ziarnami z dodatkami zawierającymi białko zwierzęce (np. wędliny, jaja, sery, ryby i przetwory w formie pasty) spośród tych produktów dzieci muszą mieć podane 2 do wyboru, a także dodatek warzywny (np. sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek), do smarowania pieczywa masło i słodkie dodatki typu powidła, miód, dżem.

II typ: podstawą jest potrawa gotowana np. zupa mleczna, kiełbasa, parówki na gorąco oraz pieczywo z dodatkami (dodatek białkowy bezmięsny, np. ser smażony, jajko, ser żółty, twaróg), a także dodatek warzywny (np. sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek) oraz dodatek do pieczywa: dżem, masło do smarowania, napój np. herbata z cytryną.

W ciągu tygodnia:

3 śniadania winny być śniadaniami - I typu – np. w poniedziałek, wtorek, czwartek,

2 śniadania winny być śniadaniami - II typu – np. w środę i piątek.

Obiad:

Obiady (dwudaniowe) składają się z zupy i dania drugiego oraz surówek i warzyw dostępnych sezonowo lub mrożonych w okresie zimowym podanych osobno by dzieci mogły sobie je same nakładać. Napoje to: soki i kompoty. Przynajmniej raz w tygodniu podawana ryba, 2 x w tygodniu mięso. W przypadku gdy danie jest bezmięsne to zupa musi zawierać mięso. Dania bezmięsne muszą być sporządzone z mąki pełnoziarnistej. Dopuszczalny jest jeden raz w tygodniu obiad na słodko, z zaznaczeniem, iż śniadania nie mogą w ten dzień być słodkie.

Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość podawanych posiłków, ich temperaturę w chwili podania oraz ich walory smakowe i estetyczne.

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).

Jadłospis musi zawierać dane według obowiązujących norm żywieniowych.

Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki zgodnie z obowiązującymi wymogami Sanitarno – epidemiologicznymi na miejscu, a jeśli nie jest to możliwe wobec ww. przepisów, dostarczać posiłki własnym transportem w dni robocze, w które przedszkole jest otwarte, dwa razy dziennie (w godzinach ustalonych w umowie), w specjalistycznych, pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, unikając produktów wysoko przetworzonych z zachowaniem norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci wieku przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania wszystkich posiłków ze świeżych produktów z zachowaniem diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego. Mrożonki dopuszcza się wyłącznie w zakresie warzyw i owoców, tylko w przypadku gdy nie są dostępne produkty świeże, sezonowe.

W jadłospisie muszą się pojawić owoce do drugiego śniadanie 3 x w tygodniu świeże, sezonowe (więc one mogą się powtarzać), a także przy śniadaniach pierwszych mleko bądź jego pochodne np. kakao, bawarka, płatki z mlekiem. Herbata z cytryną (nie z kwaskiem cytrynowym). Herbata czarna zwykła lub owocowa, parzona, a nie granulowana.

W każdym posiłku powinny być uwzględnione co najmniej 2 produkty dostarczające białko zwierzęce (mleko, ser, wędliny, jaja, itp. z zaznaczeniem, że wędliny nie mogą zawierać MOM – mięsa oddzielonego mechanicznie).

Dodatki warzywne do śniadań, co najmniej dwa rodzaje do każdego śniadania, powinny być odpowiednio zestawione kolorystycznie i smakowo, dając możliwość odpowiedniej dekoracji śniadania (np. sałata, żółta lub czerwona papryka, pomidory, ogórki zielone, kwaszone lub konserwowe, rzodkiewka), a ich rodzaj powinien być dostosowany do sezonu.

Przygotowany jadłospis przed jego realizacją musi uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego.

**Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy z wykonawcą w trybie natychmiastowym, jeżeli ten nie będzie miał dostosowanego jadłospisu do punktów wymienionych w zapytaniu ofertowym dotyczących jadłospisu i pomimo zwrócenia uwagi Zamawiającego Wykonawca nie usunął niezgodności.**

**Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).**

Przepisy prawne:

Wykonanie usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia musi być w szczególności zgodne, wymogami wynikającymi z następujących aktów prawnych:

a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

1. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.05.2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo artykułów spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy.
2. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
3. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju wsi z dnia 10.07.2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Dowodem na używanie wody odpowiedniej jakości są aktualne wyniki jej badania, które powinny być udostępniane na każde żądanie organów urzędowej kontroli żywności.
4. Ustawa z dnia 5.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.

**Zamawiający zastrzega sobie przed podpisaniem umowy sprawdzenie kuchni i miejsca, w którym przygotowywane będą posiłki.**

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca dzierżawić będzie pomieszczenia kuchenne i stołówkę z przeznaczeniem na przygotowanie posiłków dla dzieci uczęszczających do szkoły.

**DZIERŻAWA POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA KUCHNI SZKOLNEJ:**

1. Przedmiotem dzierżawy są pomieszczenia kuchenne i stołówka o powierzchni łącznej 87,5 m².
2. Najemca zobowiązany będzie do:

- pokrywania kosztów najmu

- pokrywania kosztów zużycia energii elektrycznej wg wskazań zamontowanego podlicznika

- pokrywania kosztów zużycia bieżącej wody wg licznika

- pokrywania kosztów zużycia energii cieplnej na podstawie faktur

- pokrywania kosztów podatku od nieruchomości w wysokości należnej dla wynajmowanej powierzchni

- wywozu odpadów kuchennych i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych

- przeprowadzenia na własny koszt konserwacji, remontów bieżących ,badań elektrycznych, przeglądów wydzierżawionych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń

- doposażenia na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej

1. Wydzierżawiający nie zezwala na korzystanie ze stołówki szkolnej w celu organizacji imprez i serwowania posiłków osobom „ z zewnątrz”.
2. Najemca zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania posiłków – w trakcie jak i po wydaniu, własnym sprzętem i środkami do tego przeznaczonymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Najemca zobowiązany jest do zapewnienia nadzoru w czasie wydawania i spożywania posiłków oraz personelu do wydawania posiłków spełniających wymagania stawiane przy prowadzeniu zbiorowego żywienia. Wydzierżawiający zobowiązany jest do zatrudnienia osób niezbędnych do wykonania niniejszej usługi.
4. Najemca odpowiada za wszelkie uchybienia świadczonej usługi ujawnione w trakcie dokonywania kontroli.
5. Minimalna wysokość miesięcznego czynszu dzierżawy lokalu wynosi 900,00 PLN+ podatek VAT 23%.
6. Szczegółowe dane dotyczące przedmiotu dzierżawy zawiera wzór umowy dzierżawy.

**Aplikacja od zamawiania posiłków**

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.

Jadłospisy na kolejne miesiące przygotuje Wykonawca według wytycznych otrzymanych od Zamawiającego, zamieszczając go w aplikacji (zwanej dalej aplikacją), zgodnie z regulaminem aplikacji, na 2 dni przed upływem poprzedniego tygodnia.

Rodzice składają zamówienia na posiłku dla dzieci poprzez aplikację.

Zamówienia na dany dzień można składać do godziny 20.00 poprzedniego dnia.

Anulować posiłek można maksymalnie do godziny 8.00 w dniu wydania dla dzieci szkolnych oraz do godziny 7.00 dla dzieci przedszkolnych.

Koszty obsługi aplikacji ponosi Wykonawca.

Obsługa zamówień, jadłospisów i wyliczeń niezbędnych danych do rozliczeń przedmiotu umowy będzie wykonywana za pomocą aplikacji.

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.