**Szczegółowy opis przedmiotu umowy – załącznik nr 1 do umowy.**

1. Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków dla 56 dzieci uczęszczających do żłobka „Niedźwiadek” w Niedrzwicy Dużej.
2. Wymagany termin realizacji: od dnia 01.01.2025 r. do dnia 31.12.2025 r.
3. Usługa cateringu objęta przedmiotem umowy będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 7 dni z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia żłobka przez służby sanitarne, czy spowodowanego innymi sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.
4. Zamawiający szacuje, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść 13 440 porcji śniadania, 13 440 porcji obiadowych (dwudaniowych), 13 440 porcji podwieczorku.
5. Posiłki będą dostarczane w godzinach:
6. śniadanie 7:30-8:15,
7. obiad i podwieczorek – 10:45-11:00.
8. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
9. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
10. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,
11. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
12. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
13. w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych. Wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie).
14. wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
15. do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
16. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
17. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
18. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
19. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
20. Wykonawca zobowiązuje się do:
21. zapewnienia liczby posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego z uwzględnieniem liczby posiłków dietetycznych,
22. przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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. 2016 poz. 1154),
23. przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa,
24. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).
25. przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat.
26. przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi,
27. przy planowaniu posiłków uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów,
28. przygotowania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności,
29. przechowywania zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.) próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
30. dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa.
31. odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach w porach ustalonych z Zamawiającym.
32. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z określonymi normami wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, płynów 80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC.
33. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
34. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi wymaganymi dla przedmiotu zamówienia.
35. Termosy do przewozu posiłków będą wyparzone zgodnie z przepisami w tym zakresie obowiązującymi.
36. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę związane z wykonywaniem przedmiotu zamówienia.
37. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z min. 1-dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
38. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w godzinach określonych przez Zamawiającego w umowie.
39. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym stanem osobowym żłobka – wielkość zamówienia na każdy dzień będzie podawana telefonicznie (potwierdzona wiadomością sms) lub mailem przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego wyznaczonemu pracownikowi Wykonawcy. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej liczbie posiłków najpóźniej do godziny 16:30 dnia poprzedniego, uwzględniając w ogólnej liczbie dzieci, grupę dzieci do 1 roku, z możliwością dokonania korekty w dniu dostawy posiłków najpóźniej do godziny 8:15. Zamawiający umożliwia bezpośrednie informowanie Wykonawcy przez rodziców o rezygnacji z posiłku we wskazanym dniu/dniach za pomocą bezpłatnej aplikacji udostępnionej przez Wykonawcę.
40. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.
41. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli Wykonawcy w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.