**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 5 na os. Kosmonautów 111 w Poznaniu i wydawanie 3 posiłków dziennie dla dzieci z Przedszkola nr 175 oraz przygotowywanie śniadań i obiadów dwudaniowych z napojem dla dzieci, które zgłoszą się ze Szkoły Podstawowej nr 65.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

Przygotowanie i podanie 3 posiłków dziennie dla około 122 dzieci uczęszczających do Przedszkola nr 175 (posiłki dzieci spożywają w swoich salach) i dzieci szkolnych spożywających posiłki w stołówce Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 5, os. Kosmonautów 111 w Poznaniu

**I śniadanie:** pieczywo mieszane krojone posmarowane masłem, wędliny, ser, pasty jajeczne, z wędlin, ryb, pokrojone warzywa (ogórek, pomidor, rzodkiewka) dżem, powidła, miód, itp., które dzieci nakładają samodzielnie na talerzyki komponując kanapki oraz nasypując płatki śniadaniowe i zalewając je mlekiem.

Śniadanie podawane jest od godz. 8:30 do godz. 9:00

**II śniadanie**: posiłek składa się z produktu mlecznego, ziaren zbóż, owoców lub warzyw z dodatkiem pieczywa.

II śniadanie podawane jest od godz. 11:30 do godz. 12:00

**Obiad:** posiłek składa się z zupy i drugiego dania, przy czym jarzyny podawane do drugiego dania w osobnych miseczkach na każdy stolik, żeby dzieci mogły samodzielnie je sobie nakładać. Szczegółowe jadłospisy obiadów zawiera załącznik nr 6.

Obiad przewożony jest do sal przedszkolnych w odpowiednich pojemnikach od 13:45- 14:15

Obiad dla dzieci szkolnych podawany jest w stołówce od godz. 12:30 do godz. 14:15

1. Do każdego posiłku Wykonawca przygotowuje produkty, półprodukty i napoje, wg ustalonych jadłospisów.
2. Szczegółowy jadłospis ustalany będzie przez Zamawiającego na okres jednego miesiąca – jadłospis stanowi załącznik nr 6 do niniejszej specyfikacji.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki według obowiązujących norm żywieniowych;
4. Posiłki muszą spełniać wymagania Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.z poz. 2021 ze zm.)
5. **Posiłki będą w całości przygotowywane i gotowane na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 5 w kuchni szkolnej. Nie dopuszcza się dostarczanie gotowych posiłków na teren Zamawiającego.**

W jadłospisie muszą się pojawić owoce do drugiego śniadania: 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.

Jadłospis śniadań 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) z pośród 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 topiony, 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 - w poniedziałek, wtorek, czwartek,2 śniadania winny być śniadaniami - II typu - w środę i piątek.

Obiady: 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).

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 specyfikacji związanych z jadłospisem

Jadłospisy według, których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki stanowi załącznik nr 6 do niniejszej specyfikacji.

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 półproduktów.

Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej / gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci w wieku przedszkolnym od 2,5 do 6 lat i w wieku szkolnym od 6 do 16 zgodnie z zaleceniami Sanepid-u i przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

Jadłospis będzie podawany z tygodniowym wyprzedzeniem.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania do zatwierdzenia przez Dyrektora Szkoły i Radę Rodziców regulaminu wydawania posiłków i systemów płatności dla dzieci żywionych z poza przedszkola.

Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć kuchnię w sprzęt i urządzenia niezbędne do prawidłowej realizacji usługi w tym w zastawy (talerze, miski) porcelanowe, sztućce, widelce, łyżeczki, kubki, szklanki. Niedopuszczalne jest realizacji usługi za pomocą plastikowych naczyń, sztućców, plastikowych kubków.

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.

Układ graficzny przygotowania jadłospisu podczas realizacji zamówienia dla dzieci w przedszkolu i szkole

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Dzień tygodnia | Śniadanie I | Śniadanie II | Obiad |
| (nazwa potrawy, gramatura, kaloryczność, nazwa składników) | (nazwa potrawy, gramatura, kaloryczność, nazwa składników) | (nazwa potrawy, gramatura, kaloryczność, nazwa składników) |
| 1. | Poniedziałek |  |  |  |
| 2. | Wtorek |  |  |  |
| 3. | Środa |  |  |  |
| 4. | Czwartek |  |  |  |
| 5. | Piątek |  |  |  |
| 6. | Poniedziałek |  |  |  |
| 7. | Wtorek |  |  |  |
| 8. | Środa |  |  |  |
| 9. | Czwartek |  |  |  |
| 10. | Piątek |  |  |  |

Zamawiający wymaga, aby była dostępna dieta wegeteriańska, bezmleczna i bezglutenowa w tej samej cenie jak dieta podstawowa.

Zamawiający wymaga aby rodzice dzieci korzystających z oferty mogli dokonywać wyboru abonamentu wg następującego wzorca:

- sama zupa lub

- samo drugie danie i napój lub

- zupa, drugie danie i napój.

Wykonawca zobowiązany jest do przejęcia wszelkich czynności związanych z obsługą płatności, zamawiania i odmawiania posiłków, w ramach oferowanej ceny, wraz z opisem proponowanego systemu rozliczania.

Wykonawca dołoży wszelkich starań, by zaproponowany system wydawania porcji, obsługi płatności, zamawiania i odmawiania posiłków umożliwiał sprawne ich wydanie na terenie ZSP nr 5.

Przepisy prawne:

Wykonanie usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia musi być w szczególności zgodne, wymogami wynikającymi z przepisów prawnych obowiązujących na terminie Polski.

Wykaz ilości dni roboczych w poszczególnych miesiącach w roku szkolnym 2022.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p | Miesiąc | Ilość dni |
| 1 | Styczeń | 21 |
| 2 | LUTY | 20 |
| 3 | MARZEC | 21 |
| 4 | KWIECIEŃ | 21 |
| 5 | MAJ | 22 |
| 6 | CZERWIEC | 20 |
| 7 | LIPIEC | 23 |
| 8 | SIERPIEŃ | Zamknięte |
| 9 | WRZESIEŃ | 22 |
| 10 | PAŹDZIERNIK | 23 |
| 11 | LISTOPAD | 19 |
| 12 | GRUDZIEŃ | 21 |
| 13 | RAZEM | 233 |

Wykonawca zobowiązany jest przygotować do zatwierdzenia przez Dyrektora Szkoły i Radę Rodziców regulamin wydawania posiłków i form płatności dla dzieci ze szkoły.

Wysokość miesięcznego czynszu dzierżawy lokalu wynosi **3 000,00 PLN+ podatek VAT**.

Wysokość ustalonego czynszu nie ulegnie zmianie w okresie obowiązywania niniejszej umowy za wyjątkiem miesiąca sierpnia, oraz dni w których dzieci nie uczęszczają do szkoły z powodu wyłączenia pracy placówki związanej z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacjami kryzysowymi, w którym to czynsz oraz opłaty wynikajace z § 2 umowy płatne będą w wysokości 50 % ustalonej stawki.

**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.