****

**Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego**

**2/LP/ZO/2024**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**zakres usługi cateringowej**

**w ramach zamówienia objętego zapytaniem ofertowym nr 2/LP/ZO/2024**

**z dnia 2.05.2024 r.**

**UWAGA:** wszystkie prace muszą zostać wykonane zgodnie ze sztuką żywienia, zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku 2,5-6 lat , a w szczególności obowiązującymi przepisami, normami oraz wymaganiami HACCP dla poszczególnych grup dzieci , przy uwzględnieniu przepisów BHP i ppoż, oraz dostosowania do potrzeb dzieci z indywidualnymi dietami

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringu - przygotowanie i dostawa posiłków dla 50 dzieci uczęszczających do Leśnego Przedszkola w położonego w Mielcu (gmina Mielec, powiat mielecki, województwo podkarpackie, ul. Wiejska 31)

Posiłki, na które składają się: śniadanie, obiad (zupa i II danie), podwieczorek wraz z napojami do każdego posiłku, przygotowywane i dostarczane będą w okresie 12 miesięcy od daty zawarcia umowy, ale nie wcześniej niż od 1 sierpnia 2024 roku.

| *Rodzaj posiłku* | *Szacunkowa liczba porcji dziennie* | *Szacunkowa liczba dni* | *Łączna szacunkowa liczba posiłków w okresie trwania umowy* |
| --- | --- | --- | --- |
| Śniadanie | 50 | 264 | 13200 |
| Obiad | 50 | 264 | 13200 |
| Podwieczorek | 50 | 264 | 13200 |

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamówienia, co jest równoznaczne z niepełnym wykorzystaniem kwoty wynikającej z formularza oferty.
2. Liczba posiłków podawana jest wartością szacunkową. Ze względu na brak możliwości podania na etapie ogłoszenia niniejszego postępowania dokładnej liczby dzieci żywionych, rzeczywiste ilości zamówienia posiłków mogą różnić się od podanych w zapytaniu ofertowym i będą zależne od rzeczywistego zapotrzebowania Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tytułu zrealizowanych posiłków. Wykonawca nie może odmówić realizacji posiłków ze względu na zmniejszenie zamówienia. Dzienna liczba posiłków będzie zależna od frekwencji dzieci.
3. Zamawiający gwarantuje realizację umowy w wysokości 60% wartości umowy brutto (o ile nie nastąpi rozwiązanie umowy lub wypowiedzenie umowy na podstawie okoliczności opisanych w zapytaniu ofertowym).
4. W zależności od frekwencji dzieci w Przedszkolu, o zapotrzebowaniu na dany rodzaj posiłku Wykonawca będzie codziennie informowany przez pracownika Zamawiającego w uzgodnionym między Zamawiającym a Wykonawcą sposób: śniadanie – do godz. 15:00 dnia poprzedzającego dostawę, obiad i podwieczorek – do godz. 08:00 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie konkretną, zamówioną liczbę posiłków. Posiłki będą przygotowane i dostarczane w następujący sposób: podzielone na 2 części (liczba sal), w zbiorczych pojemnikach, każdy po ok. 25 porcji (25-osobowe grupy przedszkolne) ; . Wykonawca będzie odbierał puste termosy, w których było dostarczone śniadanie, w momencie dostawy obiadu. Puste termosy, w których były zapakowane obiad i podwieczorek, Wykonawca będzie odbierał następnego dnia rano, podczas dostawy śniadania. Za porcjowanie będzie odpowiadał pracownik Zamawiającego. Za mycie termosów odpowiada Wykonawca.
5. Wykonawca zobowiązuje się do:
6. bezpłatnego dostarczenia posiłków specjalistycznym transportem własnym lub innego przewoźnika spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne, dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w termosach, które zapewnia Wykonawca, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw wraz z rozładunkiem i wniesieniem bezpośrednio pod drzwi Przedszkola przy ul. Wiejskiej 31, 39–300 Mielec w terminie określonym w zamówieniu,
7. zabezpieczenia należycie posiłków na czas przewozu i ponoszenia całkowitej odpowiedzialności za dostawę i jakość dostarczonych posiłków,
8. ponoszenia odpowiedzialności za braki i wady powstałe w czasie transportu posiłków oraz ponoszenia wynikających z tego tytułu wszelkich skutków prawnych.
9. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach:
10. śniadanie – od 7:30 do 08:00,
11. obiad i podwieczorek – od 10:30 do 11:00,

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.

1. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić miesięczną ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją ostatniego dnia miesiąca do weryfikacji dyrektorowi Przedszkola lub osobie upoważnionej. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty dostarczenia posiłków oraz liczby dostarczonych w danym miesiącu posiłków.
2. Wynagrodzenie rozliczane będzie przy zastosowaniu cen jednostkowych zawartych w formularzu oferty, będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego i nie przekroczy wartości umowy.
3. Zapłata następować będzie na podstawie faktur wystawionych przez Wykonawcę do 15-go dnia każdego miesiąca za dostarczone, w miesiącu poprzedzającym wystawienie faktury, posiłki. Rozliczenie nastąpi w oparciu o dowody dostawy przedkładane przy każdej dostawie wraz z dostarczanymi posiłkami.
4. W trakcie trwania umowy Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania stałej ceny jednostkowej za posiłki.
5. Wykonawca realizując przedmiot zamówienia zobowiązany jest do zapewnienia **dietetyka**, który będzie sprawował nadzór nad przygotowywanymi posiłkami.
6. Wykonawca dostarczał będzie do zatwierdzenia Zamawiającemu miesięczny jadłospis w formie pisemnej najpóźniej na 7 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczątką. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
7. Zamawiający wymaga, aby posiłki spełniały następujące wymagania:

| *Rodzaj posiłku* | *Wartość*  *energetyczna* | *Rodzaj dania* | *Wielkość*  *posiłku* |
| --- | --- | --- | --- |
| Śniadanie | 350 kcal | Zupa mleczna, np. z płatkami śniadaniowymi lub ryżem, lub kaszą manną | 300 ml |
| Kanapka z pieczywa białego lub razowego obłożona wędliną lub serem lub warzywami pokrojonymi lub pastą rybną lub warzywną lub jajeczną lub mieszaną | 150 g |
| Herbata owocowa lub herbata zwykła z cytryną – (słodzona i niesłodzona) | 200 ml |
| Obiad | 490 kcal | Zupa ( np. rosół z makaronem i włoszczyzną, pomidorowa z bazylią, ogórkowa, krem z zielonego groszku, krupnik z ziemniakami, kalafiorowa z kaszą manną itp.)(150 kcal) | 300 ml |
| Drugie danie (np. Pieczeń drobiowa, ziemniaki gniecione, sałatka z buraków z chrzanem; Gulasz z szynki z ciecierzycą i pomidorem i papryką, kasza jęczmienna; Jogurtowe racuszki z jabłkiem; Kotlety ziemniaczane w sosie pieczarkowym z śmietaną, surówka z kiszonej kapusty itp.) | 250 g |
| Kompot z owoców lub sok | 200 ml |
| Podwieczorek | 210 kcal | Napój mleczny lub herbata z cytryną | 200 ml |
| Np. ciasto własnego wypieku (ciasta drożdżowe, babki, ciasta z owocami) lub kanapka ( np. z szynką i ogórkiem), lub bułka maślana z miodem lub dżemem, lub kisiel, lub jogurt, lub deser owocowy lub owoce świeże, w miarę dostępności sezonowe (np. jabłka, gruszki, śliwki, winogrona, brzoskwinie, morele, banany) | 150 g |

1. Jadłospis powinien uwzględniać dania z każdej grupy środków spożywczych, powinien być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i uwzględniający produkty sezonowe.
2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Posiłki muszą zachowywać odpowiednie temperatury w momencie dostarczenia Zamawiającemu: zupy nie mniej niż 75°C, drugie dania nie mniej niż 63°C, napoje ciepłe nie mniej niż 80°C; w czasie 4 godzin od momentu ich sporządzenia.
3. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące wymagania jakościowe:
4. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, mało przetworzonych, bez substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
5. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego, tj. od poniedziałku do piątku,
6. jadłospis powinien uwzględniać co najmniej raz w tygodniu posiłek bezmięsny (ryba w postaci filetu bez ości lub pasty rybnej); w każdym posiłku warzywa lub owoce; potrawy z jadłospisu nie powinny się powtarzać częściej niż dwa razy w miesiącu,
7. serwowane owoce muszą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez dzieci, tzn. muszą zostać umyte przed podaniem,
8. do przygotowania posiłków należy zastosować:
9. produkty zbożowe lub ziemniaki,
10. warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
11. sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
12. tłuszcze spożywcze, oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
13. mięso drobiowe lub wołowe, lub cielęce, lub wieprzowe, ryby (w postaci filetu bez ości), jaja i nasiona roślin,
14. zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
15. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywnym lub warzywno-mięsnym,
16. napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, lub herbata niesłodzona i słodzona; w tym herbata słodzona miodem,
17. posiłki powinny być sporządzone w sposób estetyczny.
18. Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie do sporządzania posiłków następujących produktów:
19. konserw,
20. przypraw typu Vegeta,
21. kostek rosołowych,
22. tłuszczów utwardzonych, tj. margaryn,
23. produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
24. produktów z syropem glukozowo-fruktozowym,
25. produktów masłopodobnych i seropodobnych,
26. mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM),
27. wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
28. posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
29. posiłków na bazie Fast Food,
30. gotowych mrożonych potraw,
31. napojów z proszku lub na bazie suszu,
32. produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
33. W przypadku otrzymania posiłków o niewłaściwej jakości lub gdy posiłki nie spełniają określonych w opisie przedmiotu zamówienia wymogów, Zamawiający odmówi ich przyjęcia i niezwłocznie zgłosi reklamację osobiście lub telefonicznie. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć prawidłowo przygotowane zamówienie w terminie do 3 godzin.
34. Osobą upoważnioną do kontroli ilościowej i jakościowej dostarczonych posiłków ze strony Zamawiającego jest pracownik Zamawiającego: woźna oddziałowa odbierająca posiłki lub starszy referent.
35. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
36. Odpady pokonsumpcyjne są utylizowane przez Zamawiającego zgodnie z procedurą opisaną w księdze GHP/GMP Zamawiającego.
37. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki sporządzone zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł spełniających wymagania zawarte w opisie przedmiotu zamówienia.
38. Personel Wykonawcy przygotowujący i dowożący posiłki powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
39. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił również posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały posiłki bez mleka i produktów mlecznych. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami, np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i w cenie jednostkowej zawartej w formularzu oferty za poszczególne rodzaje posiłków.

Informacja szacunkowa: ok. 10% dzieci przedszkolnych wymaga specjalnej diety.

1. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie w danym dniu, do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”, składającego się z kanapek z pieczywa jasnego lub razowego obłożonego wędliną lub serem lub warzywami pokrojonymi oraz soku owocowego lub wody mineralnej niegazowanej w butelce lub kartonie. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z min. 2-dniowym wyprzedzeniem. Suchy prowiant porcjowany powinien być dostarczony w uzgodnionym dniu do godziny 8:00.