**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

dot. postępowania ***Usługa cateringu - dla dzieci uczęszczających do Żłobka Miejskiego
w Ropczycach w 2023 roku***

1. **Przedmiot zamówienia** obejmuje usługę dotyczącą przygotowania i dowożenia gotowych posiłków dla co najmniej 92 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat), uczęszczających do Żłobka Miejskiego w Ropczycach w 2023 r. - dla 64 dzieci uczęszczających do żłobka przy ul. Armii Krajowej 7 oraz dla 28 dzieci uczęszczających do oddziału żłobka przy ul. Leśnej 88.
2. Rodzaj zamówienia: usługi.

CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

CPV: 55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków.

1. Wymagany termin realizacji: 02.01.2023 - 31.12.2023.
2. Szacowania liczba posiłków w okresie od 02.01.2022 do 31.12.2023:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** | **Szacunkowa liczba porcji dziennie (średnio 79,97= 80)** | **Szacunkowa liczba dni realizacji przedmiotu zamówienia**  | **Łączna szacunkowa liczba posiłków w okresie trwania umowy (w zaokrągleniu)** |
| I śniadanie | 80 | 231 | 18 474 |
| II śniadanie | 80 | 231 | 18 474 |
| Obiad | 80 | 231 | 18 474 |
| Podwieczorek | 80 | 231 | 18 474 |

1. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku.
2. Szacowana wielkość dostaw ma charakter szacunkowy. W zależności od ilości dzieci
i ich frekwencji lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci, zamówienie może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
3. Godziny dostarczania posiłków:

|  |  |
| --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** | **Godzina**  |
| I śniadanie | 7:50 – 8:00 |
| II śniadanie | 8:50 - 09:10 |
| Obiad | 10:40 – 11:00  |
| Podwieczorek | 13:40 - 14:00 |

1. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się
o ustalonych porach.
2. Zamawiający zastrzega iż godziny wydania posiłków mogą ulec zmianie
w szczególności obiadu w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku.
3. **Miejsce realizacji usługi:** **Żłobek Miejski w Ropczycach ul. Armii Krajowej 7,
39-100 Ropczyce oraz przy Żłobek przy ul. Leśnej 88, 39-100 Ropczyce.**
4. **Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:**
	1. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
	2. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,
	3. 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,
	4. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
	5. 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, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie),
	6. wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
	7. 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. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
5. **Wykonawca winien przedstawić do oferty przykładowy jadłospisy na cały okres realizacji przedmiotu zamówienia rozpisany na dekady wraz z gramaturą posiłków (1 dekada obejmuje okres 10 dni ). Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.**
6. **Na etapie realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający wymaga przedkładania jadłospisu co najmniej 2 na dni przed rozpoczęciem dekady.**
7. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
9. 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.
10. **Wykonawca zobowiązuje się:**
	1. zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego,
	2. przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia 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. 2019 poz. 1252 ze zm),
	3. przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2022 r.
	poz. 2032) 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.),
	4. przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 miesiąca do 3 lat. Wykonawca zobowiązany jest do 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. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
	5. 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,
	6. 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), 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
	7. 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. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75ºC, drugiego dania 65ºC, płynów 80ºC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15ºC. ***Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy,***
	8. 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.
	9. odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach,
11. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
12. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
13. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z jednodniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto Zamawiający 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, SWZ oraz
z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
16. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów wystąpienia siły wyższej nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego.
18. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane
z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.
19. Cena jednostkowa każdego posiłku, wpisana przez Zamawiającego do formularza oferty jest stała przez okres realizacji przedmiotu zamówienia.