**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

1 Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla dzieci uczęszczających do oddziałów zamiejscowych Miejskiego Przedszkola nr 38 w Częstochowie – funkcjonujących w budynku Szkoły Podstawowej nr 41 w Częstochowie ul Okólna 31/39, 42-218 Częstochowa.

2. Wykonawca jest odpowiedzialny za:

- przygotowanie i dostarczenie wyżywienia dla około 40 dzieci w wieku 3-6 lat, w okresie od 01.09.2022r -31.12.2022r.

3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/napojem i podwieczorek oraz zapewnienie dzieciom wody niegazowanej w okresie **od 01.09.2022r - 31.12.2022r**.

4. Posiłki będą dostarczane w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku

5.Dziennie należy dostarczyć

* w okresie od 01.09.2022r -31.12.2022r. – około 40 śniadań, 40 II śniadań, ok. 40 obiadów dwudaniowych, ok. 40 podwieczorków.

6.Posiłki mają być dostarczane do oddziałów zamiejscowych Miejskiego Przedszkola nr 38 w Częstochowie funkcjonujących w budynku Szkoły Podstawowej nr 41, ul Okólna 31/39, 42-218 Częstochowa w godzinach: 7:40-8:00 (śniadanie II śniadanie), 11:00-11:15 (obiad i podwieczorek).

7.Zamówienie musi być wykonywane zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi.

8.Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowaniu i dostarczeniu posiłków
z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w przedszkolu spowodowanych np. COVID-19.

9. Podana ilość posiłków jest liczbą szacunkową i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego.

10.Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków
w zależności od faktycznie zgłoszonego zapotrzebowania.

11. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

12.Ilość zamawianych posiłków (nie dotyczy śniadań) zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:45 danego dnia. Zgłoszenia będą dokonywane telefonicznie. przez osobę upoważnioną

13. Wartość kaloryczna posiłków**:** 950-1050 kcal.

14.Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie
z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252
z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

15. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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. z 2016 r. poz. 1154)**.**

16. 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.

17.Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków
i przekładać ją do podpisu dyrektorowi przedszkola lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy.

18.Wykonawca będzie dostarczał opracowany na cały tydzień jadłospis
w formie pisemnej. **Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura, kaloryczność posiłku oraz wykaz alergenów w produktach** – do wiadomości Zamawiającego.

19. Jadłospis musi być urozmaicony, a potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów.

20 W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

21 Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi).

22. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

23. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących
w tym zakresie aktów prawnych.

24.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.

25.Wykonawca zapewni dowóz posiłków pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy
w szczególności dopuszczonym do przewożenia posiłków. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę zgodnie
z obowiązującymi normami oraz gwarantować wysoką jakość przewożonych potraw.

26.. Zastawę zapewnia Zamawiający.

27. Brudne naczynia i sztućce Zamawiający zmywa we własnym zakresie.

28. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych.

29. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane
z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.