**Załącznik nr 4 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz ze wskazaniem wymagań jakościowych odnoszących się do głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia.**

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest: przygotowanie oraz dostawa świeżych posiłków dla czterech grup przedszkolnych (100 dzieci) w Miejskim Przedszkolu nr 18 w Rudzie Śląskiej ul. Kazimierza 4, w postaci: śniadania, obiadu dwudaniowego z kompotem oraz podwieczorku, codziennie od poniedziałku do piątku w okresie od **02.01.2023 r. do 30.06.2023 r.** z wyłączeniem ustawowych świąt i innych dni wolnych od zajęć wynikających z harmonogramuMiejskiego Przedszkola nr 18 w Rudzie Śląskiej.

**2.Szacunkowa liczba posiłków: śniadań – 10 080, obiadów – 9 576, podwieczorków – 6 300.**

**3.Liczba dziennych posiłków będzie się zmienić w zależności od frekwencji dzieci. Szacuje się, iż dzienna średnia liczba posiłków będzie wynosić: śniadania: 80; obiady: 76; podwieczorek: 50.**

**4.** Przygotowanie posiłków musi być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.

**5.** Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r, zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych w wieku 3 -6 lat i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży.

**6**.Wykonawca dostarczy posiłki do siedziby Zamawiającego w Rudzie Śląskiej ul. Kazimierza 4, 41 – 709 Ruda Śląska do poszczególnych wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeń

(4 pomieszczenia, przy czym do każdego pomieszczenia w osobnych pojemnikach), 2 razy dziennie w godzinach 7:30-8:00 śniadanie, od 10:30 do 11:00 - obiad wraz z podwieczorkiem,.

**7**. Dostarczane z zewnątrz posiłki należy przewozić w termosach i pojemnikach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, płynów 80oC a maksymalna temperatura produktów zimnych 15 oC.

**8**. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane, tak aby podczas transportu posiłki w postaci płynnej nie uległy rozlaniu.

**9.**Transport posiłków powinien odbywać się środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności zgodnie z wymogami TSSE gwarantującym odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.

**10**.Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków oraz podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego.

**11**.Wykonawca zobowiązany jest również do odbierania od Zamawiającego odpadów pokonsumpcyjnych w tym samym dniu w którym dostarcza posiłek w godzinach do 17:00.

**12**.Pojemniki i termosy będą myte i poddawane procesowi wyparzania i dezynfekcji w siedzibie Wykonawcy.

**13.**Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 2 dni przed okresem jego obowiązywania.

**14**.Ilość wydawanych obiadów i podwieczorków na dany dzień dla danej grupy przedszkolnej określać będzie zapotrzebowanie przekazywane Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego do godziny 9:30 telefonicznie bądź mailem z możliwością korekty do godziny 9:45.

**15**.Ilość wydawanych śniadań będzie podawana w dniu poprzedzającym transport wraz z zapotrzebowaniem na obiady i podwieczorki.

**16**.Codziennie do śniadania, oprócz przewidzianego w jadłospisie na dany dzień napoju, obowiązkowo dostarczana będzie również herbata.

**17**.Do przewidzianej porcji kanapek na śniadanie wymaga się dostarczenia dodatkowo pieczywa z samym masłem.

**18**.W dniu w którym na śniadanie przewidziana jest zupa mleczna, wymagane jest dostarczenie również pieczywa (z masłem,dżemem,nutellą,itp.).

**19**.Do podwieczorków suchych (pieczywo, ciasta) wymagany jest dodatkowo napój (herbata, sok, itp.).

**20**.Owoce powinny być tylko uzupełnieniem podwieczorku, a nie stanowić posiłku samodzielnego (za wyjątkiem banana).

**21**.Dla dzieci, które wymagają żywienia specjalistycznego w cenie posiłków przygotowywane będą indywidualne diety ( bezmleczne, bezglutenowe oraz inne diety pokarmowe w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci) zgodne z informacją otrzymaną od Zamawiającego

**22**.W jadłospisie należy uwzględnić różnorodne wędliny, potrawy z ryb, sezonowe warzywa i owoce, zróżnicowane potrawy mięsne, półmięsne, jarskie, zupy mleczne, pieczywo mieszane, napoje na bazie mleka,

**23**.Nie dopuszcza się stosowania do smarowania pieczywa masła, innego niż masło o zawartości 82% tłuszczu.

**24**.Dostarczane owoce powinny być dojrzałe, umyte - odpowiednie do zjedzenia. Nie dopuszcza się dostarczania owoców niedojrzałych i twardych.

**25**.W ramach umowy poza przewidzianymi w jadłospisie napojami Wykonawca zobowiązuje się dostarczać tygodniowo do przedszkola 40 litrów wody mineralnej niegazowanej w orginalnie zamkniętych butelkach.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości w zależności od potrzeb (frekwencji dzieci, okresów letnich itp.).

**26**.Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

**27**.Wykonawca zapewnia należytą jakość usługi, a w szczególności, że wszystkie dostarczone posiłki wykonane będą z produktów naturalnych, wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się sporządzania potraw typu instant czy z gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, itp.). Mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie). Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCAP.

**28**.W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę, Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na obiad do przygotowania tzw. suchego prowiantu wraz z napojem. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.

**29**.Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia, niezbędną wiedzę oraz wykwalifikowaną kadrę i wysokiej klasy potencjał techniczny do wykonania zleconego zamówienia.

**30**.Wykonawca potwierdza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością będącą przedmiotem umowy.

**31**.Wykonawca zobowiązany jest na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, codziennie pobierać próby kontrolne z każdej wydanej partii żywności, w ilościach określonych w w/w rozporządzeniu.

**32.**Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

**33**.W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

**34**.Cena oferowana uwzględnia wszelkie koszty, w tym w szczególności koszty wytworzenia, transportu, rozładunku i złożenia w miejscach wskazanych przez Zamawiającego oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

**35**.Rozliczenia za wykonanie usług dokonywane będą przez strony miesięcznie – za miesiąc poprzedni na podstawie cen jednostkowych brutto oraz liczby dostarczonych posiłków w oparciu o potwierdzoną za zgodność z oryginałem kserokopię dowodów dostawy Wykonawcy. Rozliczenia będą stanowiły podstawę wystawiania faktur. Faktura będzie płatna w terminie 14 dni od dnia jej dostarczenia Zamawiającemu, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze VAT.