Zał. nr 2 do zapytania ofertowego

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Część II** - **Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci 3,4,5 letnich uczęszczających do oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej w Babicach w roku szkolnym 2025/2026**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego obejmujących przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla ok. 15 dzieci (liczba ta w trakcie trwania umowy może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu o ok. 15%).
2. Zamówienie obejmuje wykonanie usługi polegającej na:
3. przygotowywaniu posiłków tj. śniadania, obiadu składającego się z dwóch dań oraz podwieczorku, zgodnie z wymogami sanitarno–epidemiologicznymi i normami w zakresie żywienia dzieci w wieku przedszkolnym;
4. dostosowaniu wyżywienia do potrzeb żywieniowych dzieci w wieku przedszkolnym;
5. posiłki mają być przygotowywane i dostarczane przez wszystkie pracujące dni w roku począwszy od 01.09.2025r. do 31.07.2026r.
6. wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem na adres wskazany przez Zamawiającego;
7. warunki dotyczące transportu posiłków: Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności)
8. Posiłek, sposób jego przygotowania, transport i wydawanie powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz w przepisach wykonawczych. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów. Drugie danie powinno składać się z produktu dostarczającego pełnowartościowego białka (chude mięso, ryby, ser twarogowy, jaja, mięso drobiowe bez skóry), produktu dostarczającego węglowodany złożone (ziemniaki, kasze, ryż, makaron) oraz warzyw surowych i gotowanych. Na deser powinien być zaproponowany kompot z owoców sezonowych lub w okresie zimowym z mrożonych (wiśnie, truskawki, porzeczki) lub porcja świeżych, sezonowych owoców (np. mandarynka lub miseczka truskawek). Posiłki powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu, podane estetycznie i w odpowiedniej temperaturze. Raz w tygodniu danie bezmięsne.
9. Posiłki będą wydawane trzy razy dziennie według potrzeb oddziałów przedszkolnych cyklicznie, w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach ustalonych z dyrektorem szkoły.
10. Przygotowanie, wydawanie i dowóz posiłków odbywać się będzie każdego dnia zajęć przedszkolnych, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć, chyba, że Zamawiający wskaże, że posiłki mają być przygotowywane i wydawane również w dni wolne.
11. Posiłki będą serwowane na naczyniach wielokrotnego użytku będących na stanie Zamawiającego.
12. Odpady zabiera wykonawca co należy uwzględnić w kosztach.
13. Posiłek Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
14. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku.
15. O czystość termosów zadba Wykonawca. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem szkoły.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontrolowania miejsca, w którym przygotowywane są posiłki oraz jakości przygotowywanych posiłków. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
17. Harmonogram dostarczania posiłków (godziny dowozu oraz szacunkową ilość posiłków) Wykonawca ustali z Dyrektorem szkoły.
18. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za faktyczną ilość (liczbę) wydanych posiłków potwierdzoną w comiesięcznym wykazie dzieci obecnych w oddziałach przedszkolnych sporządzonym przez Dyrektora szkoły na podstawie listy obecności w oddziałach przedszkolnych.