**Nazwa:**

Przygotowanie, dostarczenie, wydanie wyżywienia oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych dla uczestników półkolonii w ramach projektu „Przyszłość Wielkopolski w rękach Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu”

Cpv: 55520000-1 **– Usługi dostarczania posiłków, 55320000-9 Usługi podawania posiłków, 55321000-6, Usługi przygotowywania posiłków,** 55322000-3 Usługi **gotowania posiłków**

**Rodzaj zamówienia:**

usługi

**Dane zamawiającego:**

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza w Poznaniu

Ul. Wieniawskiego 1

61-712 Poznań

**Miejsce i data realizacji usługi:**

1. Kostrzyn (Czerlejno) – Szkoła Podstawowa, ul. Kostrzyńska 4, 62-025 Kostrzyn Czerlejno

Grupa 30 os. 5-9 lat

Data: 6.07-17.07.2020 r.

Grupa 45 os. 10-14 lat

Data: 6.07-17.07.2020 r.

1. Dopiewo (Skórzewo) – Szkoła Podstawowa nr 2 im. Ignacego Jana Paderewskiego w Skórzewie, ul, Kozierowskiego 1, 60-185 Skórzewo

Grupa 30 os. 5-9 lat

Data: 17.08-28.08. 2020 r.

Grupa 45 os. 10-14 lat

Data: 17.08-28.08. 2020 r.

1. Czerwonak, Poznańska 17, 62-028 Koziegłowy

Grupa 30 os. 5-9 lat

Data: 3.08-14.08.2020 r.

Grupa 45 os. 10-14 lat

Data: 3.08-14.08.2020 r.

1. Suchy Las – Centrum Kultury i Biblioteka Publiczna, ul. Szkolna 16, 62-002 Suchy Las

Grupa 30 os. 5-9 lat

Data: 3.08-14.08.2020 r.

Grupa 45 os. 10-14 lat

Data: 17.08-28.08.2020 r.

1. Buk – Szkoła Podstawowa, ul. Szkolna 12, 64-320 Buk

Grupa 30 os. 5-9 lat

Data: 27.07-7.08.2020 r.

Grupa 45 os. 10-14 lat

Data: 27.07-7.08.2020 r.

1. Dąbie – Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II, ul. 3 Maja 6, 62-660 Dąbie

Grupa 30 os. 5-9 lat

Data: 27.07-7.08.2020 r.

Grupa 45 os. 10-14 lat

Data: 27.07-7.08.2020 r.

**Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej:**

NIE

**Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gotowych trzech posiłków: śniadanie, obiad i podwieczorek (catering) dla dzieci w wieku 5-9 oraz 10-14 lat biorących udział w półkoloniach w okresie od 1 lipca 2020 r. do 30 sierpnia 2020 r.
2. Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:
3. Kostrzyn

- 1 x 30 os. w wieku 5-9

- 1 x 45 os. w wieku 10-14

1. Dopiewo

- 1 x 30 os. w wieku 5-9

- 1 x 45 os. w wieku 10-14

1. Czerwonak

- 1 x 30 os. w wieku 5-9

- 1 x 45 os. w wieku 10-14

1. Suchy Las

- 1 x 30 os. w wieku 5-9

- 1 x 45 os. w wieku 10-14

1. Buk

- 1 x 30 os. w wieku 5-9

- 1 x 45 os. w wieku 10-14

1. Dąbie

- 1 x 30 os. w wieku 5-9

- 1 x 45 os. w wieku 10-14

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
   1. Dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków wraz z naczyniami jednorazowego użytku (talerzyki, miseczki, kubeczki) oraz sztućcami i serwetkami papierowymi zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień́ przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: do godz. 7.30 dnia zamówienie ilości śniadań́, do godz. 11:30 obiadów i do godz. 13:30 podwieczorków wraz z menu degustacyjnym na dany dzień́, telefonicznie przez osoby do tego upoważnione
   2. jadłospis układany będzie przez Wykonawcę̨ (zaleca się̨ różnorodność niepowtarzalność́ dziennych zestawów żywieniowych z uwzględnieniem kuchni świata, m.in. kuchnia włoska, chińska, indyjska, japońska, południowoamerykańska) na okres 14 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem jego realizowania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą̨ wiążące dla Wykonawcy.
   3. dzienny jadłospis powinien obejmować́ dania mięsne i półmięsne, jak również̇ uwzględnić́ urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość́ i święta. Na jadłospisie winna widnieć́ gramatura oraz kaloryczność́ posiłków. Dzienny jadłospis obejmuje:

**Śniadanie:**

potrawy mleczne –mleko 2%- 250 ml, kanapka (należy uwzględnić́ rożne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty- 100 gram pieczywo + 7 g masło, 20g dżem + 60g wędlina, ser + warzywo świeże 120 g ), herbata z cytryną, kakao, mleko- 200ml,

**Obiad:**

- zupa (300 ml na osobę̨),

- drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, kopytka itp.) - 180gram, - dania mięsne - minimum 120 gram - np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, bitki wołowe, gulasz itp., pierogi, naleśniki, knedle itp, ryba-120 gram, naleśniki-180g - surówka 150gram - kompot 200 ml

**Podwieczorek:**

kanapka, (należy uwzględnić́ rożne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty- 100 gram pieczywo + 7 g masło, 20g dżem + 60g wędlina, ser + warzywo świeże 120 g ) słodka bułka lub ciasto (nie częściej niż̇ raz w tygodniu) -90 g, owoce (w tym sezonowe)-120g, herbata lub napój mleczny-200.

Podwieczorek powinien być́ treściwy i co najmniej dwuskładnikowy. Powinien zawierać́ w zestawie owoc.

Wraz z podwieczorkiem dzieci otrzymują menu degustacyjne zawierające w sobie potrawy i przysmaki z różnych zakątków świata.

W ciągu jednego dnia nie może powtarzać́ się̨ dwa razy ten sam napój. Nie dopuszcza się̨ posiłków typu kaszanka, bigos, parowki, jaja smażone. itp.

* 1. przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi;
  2. przygotowania i dostarczenia posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Zrywności i Żywienia , Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154);
  3. wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być́ MMO (mięso odkostnione mechanicznie);
  4. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem na własny koszt w pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury. W trakcie transportu potraw należy przestrzegać następujących zasad: potrawy serwowane na gorąco winny utrzymywać temperaturę w środku 63 stopnie C, a dla potraw serwowanych na zimno 40C oraz czas ich przewozu i zużycia nie może przekraczać dwóch godzin od czasu ich wytworzenia. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków i podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego ~~;~~
  5. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami;

;

* 1. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się̨ w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu (2 Kanapki na bułce pszennej 70g -z masłem, sałatą, żółtym serem lub szynką, 2 x owoc, słodka przekąska – zdrowy batonik lub ciastko, soczek w kartoniku, woda niegazowana). Zamawiający poinformuje Wykonawcę̨ o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
  2. do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą̨ tego samego dnia lub w następnym dniu w czasie dostawy śniadania.
  3. Osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem, muszą posiadać aktualne badania lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością). Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot (nazwa, adres, miejsce) do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy, przygotowywanie i dostarczanie żywności do odbiorców zewnętrznych (catering) w specjalnych termosach

W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości, Zamawiający może takich posiłków nie przyjąć.

Załącznik do umowy stanowi menu przygotowane przez Wykonawcę na okres 10 dni z możliwością ingerencji ze strony Zamawiającego.

Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług obciążają̨ Zamawiającego.