

1. Wykonawca winien w trakcie realizacji usługi cateringowej przygotowywać i dostarczać Zamawiającemu trzy posiłki dziennie tj. śniadanie, obiad oraz podwieczerek i napoje dla dzieci w wieku przedszkolnym.
2. Zamawiający informuje, iż szacunkowo w trakcie trwania umowy przyjmie dostawę do 11984 zestawów posiłków (tj. śniadanie, obiad oraz podwieczerek i napoje). Do przedszkola zapisanych jest 125. **Zamawiający informuje, iż ilość zestawów posiłków będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji dzieci.** Wykonawca będzie informowany telefonicznie o ilości posiłków zamawianych na dany dzień do godziny 9.15 (śniadanie na podstawie frekwencji dzieci z poprzedniego dnia roboczego). Wykonawca winien uwzględnić podczas przygotowywania posiłków, również dzieci z dietami pokarmowymi.
3. Zakres posiłków winien obejmować co najmniej:
  - 3.1. **śniadanie:**
    - 3.1.1. trzy różne kanapki dla jednego dziecka przygotowane z następujących produktów: pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub bezglutenowe, masło, w tym: jedna kanapka z masłem, serem żółtym i warzywem, druga kanapka z masłem, szynką i warzywem oraz trzecia kanapka z masłem i innym dodatkiem, zamiennie np. twarożek z rzodkiewką, pasta jajeczna lub twarogowo-jajeczna, pasztet drobiowy pieczony, dżem, miód, słodki serek z brzoskwinią, pasta z tuńczyka lub łososia lub makreli wędzonej, kiełki rzodkiewki i jajko lub wędlina, pasta drobiowa lub mięsno-warzywna, plastry jajka z warzywem, pasta jajeczna z rzodkiewką i szczypiorem, pasta z sera białego i jajka z warzywem, ogórek kiszony i pasztet lub wędlina, serek topiony i warzywo, wędlina i jajko na twardo oraz dodatkowo herbata owocowa lub herbata z cytryną lub z sokiem malinowym lub kakao lub kawa zbożowa na mleku lub mleko lub zupa mleczna. Zamawiający dopuszcza także, przygotowanie przez wykonawcę śniadania innego niż wyżej wymienione w postaci kiełbasek wiedeńskich lub frankfurterek na gorąco z pieczywem i masłem z ketchupem oraz musztardą i herbatą lub innego śniadania zaproponowanego przez wykonawcę po uprzednim zatwierdzeniu przez zamawiającego.
    - 3.1.2. **obiad:**
      - 3.1.2.1. I danie: zupa (codziennie inna w okresie 10 dni roboczych),
      - 3.1.2.2. II danie:
        1. ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana, inne kasze) oraz **dania mięsne** (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone) np. leczo z mięsem z kurczaka, gołąbki bez zawijania z sosem pomidorowym, risotto z mięsem z kurczaka, nuggetsy z kurczaka w panierce, knedle z mięsem, kotlet pożarski, makaron spaghetti z sosem bolońskim, udko z kurczaka pieczone, kotlet schabowy, kotlet z fileta kurczaka, kotlet mielony, paski szynki duszone w sosie węgierskim, rolad ki z fileta kurczaka pieczone, pierogi z mięsem, potrawka drobiowa, pieczeń rzymska, makaron z sosem mięsno-warzywnym, klopsy z mięsa mielonego w sosie, bigos z mięsem, lasania z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, indyk pieczony z sosem, pulpety drobiowe w sosie koperkowym, kurczak w sosie słodko-kwaśnym z warzywami, gulasz wieprzowo-drobiowy, kurczak w sosie szpinakowym, sos meksykański z mięsem i warzywami, kotlety z indyka, bitki wieprzowe w sosie, polędwiczki z kurczaka duszone z warzywami, krokiety z mięsem, stek z cebulką, wątróbka drobiowa, kurczak po chińsku, kęski kurczaka w cieście oraz do każdego zaproponowanego dania surówka (codziennie inna w okresie 10 dni roboczych),



2. ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana, inne kasze) oraz **ryba** (ryba pieczona, ryba smażona, paluszki rybne domowe pieczone, ryba w sosie greckim, ryba pieczona w ziołach, ryba po grecku, ryba w cieście naleśnikowym) i surówka,
3. **dania mączne:** pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z kaszą manną i serem, naleśniki z serem, naleśniki z jabłkami, knedle, makaron z serem, makaron z truskawkami, kluski leniwe, kopytka z masłem lub z sosem pieczarkowym lub pomidorowym, kluski śląskie i surówka,
4. inne: kotlety jaglano-warzywne, jajeczno-warzywne, łazanki z kapustą, zapiekanka makaronowa z mięsem, warzywami i sosem np. śmietanowym, zapiekanka ziemniaczana z mięsem i warzywami lub z mięsem i serem żółtym, placki ziemniaczane, kotlet ziemniaczany z sosem pieczarkowym, fasolka po bretońsku.

3.1.2.3. napoje: kompot z naturalnych owoców świeżych lub mrożonych;

### 3.1.3. **podwieczorek:**

3.1.3.1. podplomyk lub kruchy wafel i owoc, racuchy z jabłkami 3 szt. i

herbata, ryż zapiekany z jabłkami i śmietaną, cebularz z masłem, chałka z masłem i powidłami lub miodem oraz kakao lub kawa zbożowa, jogurt owocowy i biszkopt, kisiel owocowy i wafel kruchy lub biszkopty lub chrupki kukurydziane lub herbatniki, serek homogenizowany i pół bułki z masłem, kielbaski wiedeńskie lub frankfurterki na gorąco z pieczywem z masłem i ketchup, banan lub inny owoc np. jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, kiwi i herbatniki, galaretki owocowa i biszkopty lub herbatniki, ciasto drożdżowe lub biszkopt lub inne ciasto np. marchewkowe, szarlotka, murzynek i kawa zbożowa lub kakao lub sok owocowy, budyń i biszkopty, mandarynka lub inny cały owoc i chrupki kukurydziane lub biszkopty, babka z serem i borówkami lub muffinki bananowe lub z borówkami i woda lub herbata, pół bułki kajzerki lub rogalik z dżemem lub miodem i kakao, sałatka wielowarzywna i pół bułki z masłem, jogurt i biszkopty, koktajl owocowy na mleku i herbatniki lub biszkopty lub wafel ryżowy, sernik na zimno lub ciasto kruche z owocami i herbata, deser ryżowy na mleku z owocami, nadziewane jabłko pieczone z kruszonką i herbatniki, kawałki różnych owoców w kubeczku i biszkopty, pół drożdżówki i kawa zbożowa.

4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia i dostarczenia do siedziby Zamawiającego zamówionej na dany dzień ilości posiłków i będzie mu przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za posiłki faktycznie dostarczone.
5. Wykonawca będzie dostarczał łącznie z wniesieniem w miejsce wskazane przez pracownika Zamawiającego posiłki na własne ryzyko i własny koszt, w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (minimum 65°C) oraz dobrej jakości przewożonych potraw. Termosy będą w stanie sanitarnym i technicznym gwarantującym prawidłowy transport wykonanych posiłków, udokumentowane stosownymi atestami.
6. Dostawa zamówionych posiłków ma być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 t.j.), udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną, które Wykonawca zobowiązany jest okazać przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.
7. Posiłki będą dostarczane w dni robocze od poniedziałku do piątku do rozdzielni posiłków Zamawiającego w następujących godzinach:
  - 7.1. śniadanie 7.00-8.15
  - 7.2. obiad i podwieczorek 11.00-11.30
8. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.



9. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - 9.1. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie dwóch tygodni,
  - 9.2 W tygodniu powinien być dostarczany dwa razy obiad z drugim daniem mięsnym, jeden raz z drugim daniem rybnym, dwa razy z drugim daniem mącznym lub innym; do obiadów z daniem mięsnym lub rybnym powinna zostać podana surówka,
  - 9.3. danie mięsne smażone może być dostarczone maksymalnie jeden raz w tygodniu,
  - 9.4. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji zagęszczających, bez substancji konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - 9.5. jadłospis powinien opierać się na potrawach gotowanych, pieczonych i duszonych,
  - 9.6. do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych: oleje, masło, a w przypadku smażenia oleje roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40% ,
  - 9.7. stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - 9.8. dosładzanie herbaty, mleka, napojów zastępujących mleko, naparów owocowych, kawy zbożowej naturalnym miodem pszczelim lub cukrem w ilości nie więcej niż 10 g cukrów na 250 ml produktu gotowego do spożycia,
  - 9.9. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu "kostki rosółowe" lub tym podobne,
  - 9.10. przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów,
  - 9.11. Zamawiający wyklucza sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.
10. Posiłki muszą spełniać wymagania wykazane w Rozporządzeniu 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154 z późn.zm.).
11. Wykonawca sporządzając jadłospis obowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem.
12. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:
  - 12.1. śniadanie: trzy pełnowartościowe kanapki dla jednego/każdego dziecka zgodnie z pkt. 3.1.1., herbata owocowa lub herbata z cytryną lub z sokiem malinowym lub kakao lub kawa zbożowa na mleku lub mleko lub zupa mleczna - min.200ml;
  - 12.2. zupa: gramatura nie mniej niż 200 ml,
  - 12.3. drugie danie gramatura nie mniej niż: mięso 60 gram, ryba 60 gram, surówka 50 gram, dodatek skrobiowy 100 gram, sosy mięsne 100 gram, dania mączne 200 gram, kompot- gramatura nie mniej niż 200 ml.
  - 12.4. podwieczorek: tak jak w punkcie 3.1.3.1, napoje w tym herbata, kakao, kawa zbożowa, mleko, jogurt, koktajl, kisiel, budyń, galaretka, serek homogenizowany - gramatura nie mniej niż 200 ml.
  - 12.5. urozmaicenie dziennego posiłku dla każdego dziecka dodatkową porcją nierozdrobnionych owoców lub warzyw (min. 100 gram) - **w przypadku gdy Wykonawca zaoferuje w złożonej ofercie urozmaicenie dziennego posiłku dla każdego dziecka dodatkową porcją nierozdrobnionych owoców lub warzyw (min. 100 gram), powinno być dostarczone razem ze śniadaniem oraz uwzględnione w jadłospisie.**
13. Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie tych odpadów tzw. resztek po posiłku każdego dnia do godziny 15:00.

14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
15. Należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.
16. Realizując umowę Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych.
17. Jadłospis na okres **10 dni roboczych** współtworzony będzie przez Wykonawcę i dietetyka oraz dostarczany drogą elektroniczną Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia, najpóźniej w przedostatni dzień roboczy poprzedniej dekady do godziny 12.00. Następnie współtworzony i podpisany przez Wykonawcę oraz dietetyka jadłospis w wersji papierowej dostarczany będzie Zamawiającemu w ostatni dzień roboczy poprzedniej dekady do godz. 15.00. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
18. 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.
19. Sprawdzania spełnienia kryteriów określonych w pkt. od 6 do 8 i od 10 do 19 dokonywać będzie przedstawiciel Zamawiającego w trakcie obowiązywania umowy. Niespełnienie któregoś z ww. kryteriów skutkować będzie karą umowną w wysokości 5 % wartości brutto umowy.
20. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
21. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z wyżywienia w przedszkolu. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątnięciem po posiłku ponosić będzie Zamawiający - nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny.
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych itp. zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków, stanowiącego załącznik nr 2 do umowy. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe w przeciągu 2 godzin zegarowych.

D Y R E K T O R

  
mgr Krzysztof Szulej