

Załącznik nr 1 do ogłoszenia oraz wzoru umowy
– szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

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 przyjął dostawę do 25 056 zestawów posiłków (tj. śniadanie, obiad oraz podwieczerek i napoje). Do przedszkola zapisanych jest 135 dzieci. **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. Wykonawca winien uwzględnić podczas przygotowywania posiłków, również dzieci z dietami pokarmowymi. W chwili obecnej do przedszkola zapisane zostało 3 dzieci z ww. dietami, w tym: bez mleczone 3 osoby.
3. Zakres posiłków winien obejmować co najmniej:
 - 3.1. śniadanie:
 - 3.1.1. trzy różne kanapki przygotowane z następujących produktów: pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub bezglutenowe, masło, ser, szynka i inne dodatki np. serek topiony, pasty, pomidor, sałata, inne warzywa lub zupy mleczne, oraz dodatkowo herbata, kakao, mleko;
 - 3.1.2. obiad:
 - 3.1.2.1. I danie: zupa ;
 - 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. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz oraz surówka,
 2. ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana, inne kasze) oraz ryba 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, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówka np. z kiszanej kapusty, napoje
 - 3.1.2.3. kompot;
 - 3.1.3. podwieczerek:
 - 3.1.3.1. ciasto domowe i kakao lub kawa zbożowa z mlekiem, owoce lub sałatki owocowe lub warzywne, kanapki i herbata, budyń i flipsy kukurydziane, herbatniki, kisiel z jabłkami i wafle.
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. W miesiącu grudniu ilość wydanych posiłków zostanie ustalona według stanu obecności dzieci na dzień do 27 grudnia 2021 r. Zamawiający zadeklaruje ilość

DP.261.1.2020	Załącznik nr 1 do ogłoszenia oraz wzoru umowy – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 1 z 4
---------------	--	------------

- posiłków zamówionych do końca miesiąca grudnia celem wystawienia faktury VAT z dniem 27 grudnia 2021 r. i terminem zapłaty do 31 grudnia 2021 r.
6. 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.
 7. 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 2018 r. poz. 1541 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.
 8. Posiłki będą dostarczane w dni robocze od poniedziałku do piątku do rozdzielni posiłków Zamawiającego w następujących godzinach:
 - 8.1. śniadanie 7.00-8.15
 - 8.2. obiad i podwieczorek 11.00-11.30
 9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 10. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 10.1. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie dwóch tygodni,
 - 10.2. w tygodniu powinien być dostarczany dwa razy obiad z drugim daniem mięsnym, jeden raz z daniem rybnym, dwa razy z daniem mącznym; do obiadów z daniem mięsnym lub rybnym powinna zostać wykonana surówka,
 - 10.3. danie mięsne smażone może być dostarczone maksymalnie jeden raz w tygodniu,
 - 10.4. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji zagęszczających, bez substancji konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - 10.5. jadłospis powinien opierać się na potrawach gotowanych, pieczonych i duszonych,
 - 10.6. 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% ,
 - 10.7. stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

DP.261.1.2020	Zał. nr 1 do ogłoszenia oraz wzoru umowy – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 2 z 4
---------------	---	------------

- 10.8. 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,
- 10.9. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosolowe” lub tym podobne,
- 10.10. przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów,
- 10.11. Zamawiający wyklucza sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.
11. 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).
12. Wykonawca sporządzając jadłospis obowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem.
13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:
- 13.1. śniadanie: trzy pełnowartościowe kanapki (pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne lub bezglutenowe, masło, ser, szynka, pasty: jajeczno – serowe, serowo – rybne, jajeczno - kielbasiane i inne dodatki np. serek topiony, pomidor, sałata i inne warzywa), zupy mleczne, herbata, kakao, mleko, kawa zbożowa - min.200ml;
- b) zupa: gramatura nie mniej niż 200 ml,
- 13.2. 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 lub sok: gramatura nie mniej niż 200 ml.
- 13.3. podwieczorek: ciasto domowe, drożdżówka, pączek, owoce, jogurt, kanapki, kielbaski na gorąco z musztardą lub ketchupem, budyń, kisiel, galaretką, biszkopty, flipy kukurydziane, mleko, kakao, kawa zbożowa z mlekiem, kompot/herbata – gramatura nie mniej niż 200 ml.
- 13.4. urozmaicenie dziennego posiłku dla każdego dziecka dodatkową 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 z obiadem oraz uwzględnione w jadłospisie.**
14. Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie tych odpadów tzw. reszek po posiłku każdego dnia do godziny 15:00.
15. 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 2018 r. poz. 1541 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
16. 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.
17. 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.
 18. 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.
 19. 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.
 20. Sprawdzenia spełnienia kryteriów określonych w pkt od 6 do 8 i od 10 do 19 dokonywać będzie przedstawiciel Zamawiającego w trakcie umowy.
 21. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
 22. 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.
 23. 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 terminie do 2 godz.

DP.261.1.2020	Zał. nr 1 do ogłoszenia oraz wzoru umowy – szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 4 z 4
---------------	---	------------