

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. Kody CPV:

55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowywaniu z własnych produktów, dostarczaniu i wydawaniu wszystkich posiłków w dni robocze od poniedziałku do piątku przez okres trwania umowy. W wyjątkowych sytuacjach wynikających ze zmiany organizacji dnia pracy oddziału przedszkolnego godziny wydawanych posiłków mogą ulec zmianie- po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia i dostarczenia do oddziałów przedszkolnych ilości posiłków zamówionych na dany dzień. Wynagrodzenie Wykonawcy przysługuje i zostanie wypłacone wyłącznie za faktycznie zamówione i dostarczone posiłki.

3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w formie śniadań z warzywem do kanapek, owocem, zupy mlecznej lub kakao lub kawy zbożowej lub bawarki i herbaty owocowej; obiadu w postaci zupy i drugiego dania z surówką (warzywem) i kompotem; podwieczorku składającego się z produktu zbożowego, mleka lub produktu mlecznego oraz warzywa lub owocu.

- Śniadania Zamawiający zgłasza każdego dnia o godzinie 8.45 wg stanu przedszkolaków, a Wykonawca wydaje o godzinie 9.00.
- obiady Zamawiający zgłasza każdego dnia do godziny 9.00, a Wykonawca dostarcza gorące posiłki do godziny 11.00 i wydaje dzieciom o godzinie 12.00.
- Podwieczorek Zamawiający zgłasza do godziny 13.00, a Wykonawca wydaje o godzinie 14.30.

4. Wykonawca będzie dostarczał gotowe śniadania i podwieczorki lub produkty do przyrządzania śniadań i podwieczorków „na świeżo” na miejscu w kuchni. Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania z kuchni wszystkich posiłków tj. śniadań, obiadów, podwieczorków. Do jego obowiązków należeć będzie przygotowanie do wydania posiłków, zmywanie, wyparzenie naczyń i utrzymywanie w czystości użyczającego pomieszczenia wraz z uprzątnięciem pozostałych resztek po posiłkach.

5. Maksymalna, szacunkowa liczba posiłków tygodniowo w okresie realizacji zamówienia wynosi:

- śniadania: 240
- obiady: 240
- podwieczorki: 225
- ilość planowanych tygodni: 42

Liczba dziennych posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.

6. Realizując umowę Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych i wymagań sanitarnych w zakresie żywienia, higieny pracy.

7. Wykonawca ma obowiązek posiadać wdrożony i funkcjonujący system HACCP oraz ma obowiązek przeprowadzania szkoleń dla pracowników przygotowujących, wydających i mających kontakt z posiłkami w tym zakresie.

8. Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania i dostosowania się do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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).

9. 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 zapachu), niedogotowanych, niedosmażonych, przypalonych, zanieczyszczonych itp. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe w tym samym dniu.

10. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał na własny koszt, w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (np. zupy- minimum 75°C, potrawy serwowane na zimno- optymalnie 4°C) oraz jakości przewożonych potraw.

11. Dostawa obiadów 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), udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno- Epidemiologiczną, którą wykonawca zobowiązany jest okazać przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego.

12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Osoby mające styczność z posiłkami np. dostawca, wydający, muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno- epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.

13. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:

- jadłospisy należy planować na miesiąc z zachowaniem dekady
- jadłospis winien być komponowany zgodnie z Zasadami Prawidłowego Żywienia dzieci oraz Normami Żywienia Człowieka z 2008 roku znowelizowanymi w 2020 roku dotyczącymi dzieci w wieku 2,5 do 6 lat.
- jadłospis będzie dostarczany w 3 egzemplarzach i dodatkowo 1 szczegółowy, zawierający gramaturę, kaloryczność, zawartość białek, tłuszczu i węglowodanów w poszczególnych produktach spożywczych, z których składa się np.: zupa (dodatkowo należy podać z jakiego wywaru), drugie danie itd. Alergeny - informacje o alergenach muszą być dobrze widoczne. Składniki lub substancje pomocnicze, które powodują alergie lub reakcje nietolerancji muszą być podkreślone za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników np. za pomocą pogrubionej czcionki lub koloru.
- dieta dziecka powinna być dobrze zbilansowana pod względem zarówno energetycznym, jak i ilościowym oraz jakościowym składników odżywczych. Pełnowartościowy jadłospis dziecka powinien zawierać produkty z pięciu grup w odpowiednich proporcjach :
  - **Produkty zbożowe** (bezglutenowe – np. kasza gryczana, pęczak, ryż, mąka kukurydziana; glutenowe – np. pszenica, żyto, owies: w postaci płatków, kasz, makaronów, pieczywa mieszanego: razowe, graham i jasne) stanowiące główne źródło energii w diecie dzieci w każdym posiłku.

#### - **Mleko i produkty mleczne**

Z produktów mlecznych najlepiej wybierać te o zawartości 2% tłuszczu (nie UHT). Zdrowy mleczny deser czy przekąska to np. jogurt, koktajl mleczny czy też budyń. Warto sporządzać koktajle mleczne na bazie owoców. Zupy można zaprawiać mlekiem lub jogurtem. Mleko lub produkty mleczne należy uwzględnić na śniadanie i na podwieczorek.

## - **Produkty mięsne, jaja i rośliny strączkowe**

Tłuste ryby morskie, zaleca się uwzględniać w menu przedszkolnym, co najmniej raz w tygodniu.

Zaleca się wybierać chude wędliny i mięsa. Potrawy z roślin strączkowych warto włączyć do jadłospisów jako główne danie. Zaleca się ograniczenie potraw smażonych na rzecz gotowanych, duszonych i pieczonych bez tłuszczu.

## - **Różnorodne warzywa i owoce** powinny gościć w każdym posiłku.

Warzywa: na śniadanie, do obiadu w postaci surówki lub warzyw gotowanych oraz na podwieczerek.

Owoce: do śniadania, do obiadu w postaci kompotu, na podwieczerek.

- **Tłuszcze zwierzęce** należy zastępować tłuszczami roślinnymi, które są bogate w wielonienasycone kwasy tłuszczowe (np. olej lniany, sojowy) i jednonienasycone kwasy tłuszczowe (np. oliwa z oliwek, olej sezamowy, rzepakowy).

Tłuszcze do smarowania: masło lub – w zależności od sposobu żywienia dziecka lub w diecie bezmlecznej – dobre margaryny miękkie o małej zawartości izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych.

- Dzienna ilość płynów wypijanych przez dzieci to około 1300 ml, wliczając w to zupę i napoje.

\* Woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródłana lub woda stołowa.

\* Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne: – w porcjach nieprzekraczających 200 ml, bez dodatku cukrów i substancji słodzących .

\* Koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów zastępujących mleko, czyli napoju: sojowego, ryżowego, owsianego, kukurydzianego, gryczanego, orzechowego lub migdałowego, produktów mlecznych lub produktów zastępujących produkty mleczne.

\* Herbata liściasta (nie ekspresowa) – w tym z: owocami, dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim.

\* Kawa zbożowa (nie instant), kakao naturalne – w tym z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim,

\* Kompot owocowy (z owoców świeżych, mrożonych lub suszonych)

- Nienależące do pięciu podstawowych, niezbędnych grup produktów spożywczych dodatkowe produkty (typu ciasta, dżemy, cukier), których spożycie należy ograniczać, nie powinny dostarczać więcej niż około 100 kcal dziennie.
- Jeśli produkty i potrawy spożyte w danym dniu dostarczą organizmowi mniejszych ilości danego składnika, należy zadbać o zwiększenie jego spożycia w następnych dniach.
- Szczególnie zalecane są potrawy gotowane (w wodzie, na parze), pieczone, duszone bez uprzedniego obsmażania, okazjonalnie smażone (maksymalnie 2x w tygodniu).
- Planując potrawy wchodzące w skład posiłku, należy uwzględniać ich smak, który również powinien być zróżnicowany. Należy również zwracać uwagę na odpowiedni dobór barw produktów i potraw, z których składa się posiłek.
- Planując jadłospisy należy uwzględniać sezonowość produktów.
- Na śniadanie przynajmniej dwa razy w tygodniu należy podać pastę np. rybną, jajeczną, serową itp.
- Zaleca się podprawianie zup mlekiem lub jogurtem naturalnym, gdyż w ten sposób wzbogaca się zupę w pełnowartościowe składniki, ograniczając jednocześnie ilość tłuszczu.
- Zaleca się zagęszczanie zup np. kaszami, ryżem. Należy natomiast unikać stosowania zasmażek, zagęszczania mąkami np. ziemniaczaną.
- Zupy należy przygotowywać na wywarach warzywnych, ewentualnie z chudego mięsa lub drobiu, z dodatkiem głównego składnika, który nadaje charakterystyczny smak.
- Drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (chude mięso, drób, ryby morskie, jaja), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasze, kluski itp..) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane). W każdym posiłku obiadowym powinna znaleźć się surówka i/lub warzywa gotowane bądź zapiekane. Szczególnie należy uwzględniać w jadłospisach drób i ryby pochodzenia morskiego. W ciągu 5 dni w tygodniu, kiedy dzieci przebywają w przedszkolu, należy podać rybę morską (bez ości) przynajmniej na jeden obiad (II danie). Drugie danie tzw. jarskie (bez mięsa, ryby) może być w jadłospisie nie częściej jak raz w tygodniu, wówczas zupa musi być treściwsza np. zupa grochowa (jeśli obiad jest na „słodko” to na śniadanie i podwieczorek produkty tylko na „słono”).
- Na podwieczorek powinny być przede wszystkim desery z udziałem mleka

lub produktów mlecznych i owoców, takie jak: jogurty, budynie, koktajle mleczne, maślanki, makaron z serem lub koktajlem owocowym, naleśniki z serem lub owocami, ryż z jabłkami lub koktajlem owocowym. Raz w tygodniu należy uwzględnić w jadłospisie kawałek ciasta „domowego” (własnej produkcji), np. szarlotka, tarta z budyniem i owocami, sernik, drożdżowe z owocami, ciasto jogurtowe, ciasto marchewkowe, ciasto szpinakowe, z wyłączeniem ciast zawierających masy. Podwieczorek ma zawierać produkt zbożowy, mleko lub produkt mleczny oraz warzywo lub owoc.

- Należy unikać nadmiaru soli kuchennej. Dla dzieci w wieku 3-6 lat norma na poziomie AI wynosi 2,5 g soli dziennie i nie należy przekraczać poziomu UL wynoszącego do 3,75 g/dzień.
- Należy dbać o walory smakowe, a także o odpowiednie zestawienia kolorystyczne i konsystencję potraw.
- Należy używać łagodnych naturalnych przypraw ziołowych (m.in. takich jak majeranek, tymianek, oregano, bazylia, lubczyk, estragon), aby częściowo zastępować nimi dodawaną sól.
- Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- Wykonawca zapewnia dzieciom stały dostęp do wody mineralnej/ źródlanej.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dzieciom stosownej diety, jeśli będzie taka potrzeba np. diety bezmlecznej, diety bezglutenowej.
- Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- Niedopuszczalne jest podawanie dzieciom tzw. „gotowców”, np. ciast, ciasteczek, past kanapkowych, jogurtów owocowych, galaretek, płatków typu „kulki czekoladowe”, masła orzechowego, masła czekoladowego, syropów.
- Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie każdego dnia tzw. resztek po posiłkach do godziny 15.00
- Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości i ilości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- 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.

14. Przygotowanie posiłków do wydania będzie realizowane na terenie szkoły w pomieszczeniu kompleksowo wyposażonym w naczynia stołowe i kuchenne takie jak: (talerz duży głęboki, płytki, talerz mały, kubki, wazy), sztućce (widelce, łyżki, łyżeczki, noże, chochelki, itp.), wyparzarki, zlew, lodówkę, lodówko- zamrażarkę, kuchenki z piekarnikiem, czajnik elektryczny, pojemnik termoizolacyjny GN z wyposażeniem, media (prąd, wod- kan).

15. Zamawiający używa własne naczynia (talerze, kubki, sztućce – dla wszystkich dzieci korzystających z posiłków).

16. Koszty związane z przygotowywaniem, dostarczaniem, wydawaniem posiłków oraz myciem naczyń i sprzątaniem po posiłkach ponosić będzie Wykonawca na własny koszt.

17. Wykonawca zobowiązany jest do czyszczenia wyparzarki na bieżąco, a na koniec roku kalendarzowego wykonania przeglądu (należy przedłożyć dokumentację przeglądu Zamawiającemu do 30.12.2025 r.), w razie awarii naprawy na własny koszt. Wykonawca ponosi koszty z zakupem soli, płynów oraz ich wymianą.

18. Jadłospis dostarczany będzie przez Wykonawcę Zamawiającemu minimum tydzień przed dopuszczeniem do wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakwestionowania jadłospisu i naniesienia wytyczonych zmian przez Wykonawcę. Jadłospisy mają być zatwierdzone przez Dietetyka lub osobę mającą uprawnienia do sporządzania jadłospisów dla dzieci w wieku przedszkolnym.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wejścia na kontrolę do kuchni Wykonawcy, w której są przygotowywane posiłki oraz do pomieszczeń przechowujących żywność np. do magazynu.