

**Nazwa zadania: Zakup usługi cateringu dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Miejskiego nr 2 „MINI” z siedzibą na os. XXX – lecia 14 w Nowej Rudzie.**

**Przedmiotem zamówienia jest:** usługa cateringu - przygotowania i dowożenia gotowych posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym (3-5 lat), które uczęszczają do Przedszkola Miejskiego nr 2 „MINI” na osiedlu XXX – lecia w Nowej Rudzie.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad (dwa dania) i podwieczorek dla grupy 25 dzieci. Termin rozpoczęcia świadczenia usługi określa się na dzień 19.09.2022 r. Termin zakończenia przedmiotu zamówienia 31.07.2023 r. Posiłki będą dostarczane w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w przedszkolu.

Zamawiający szacuje wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj.:

-śniadanie – 25 dzieci x 230 dni = 5 750 szt.

-obiady (zestaw zupa + drugie danie + kompot) – 25 dzieci x 230 dni = 5 750 szt.

-podwieczorek – 25 dzieci x 230 dni = 5 750 szt.

Szacowana wielkość dostaw ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci, może ulec zmianie co nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków upoważniony pracownik Zamawiającego zgłaszać będzie telefonicznie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16:30 dzień wcześniej.

Wymagane godziny dostarczania posiłków:

godz. 7:30 - śniadanie

godz. 11:15 - Obiad

godz. 13:30 - Podwieczorek

Zamawiający dopuszcza dostarczenie posiłków w dwóch transportach w godz. 7:30 - śniadanie godz. 11:15 – obiad i podwieczorek jeśli będzie to możliwe i nie wpłynie na jakość dostarczanych posiłków.

Gramatura oraz wartość odżywcza posiłków powinna być zgodna z wytycznymi opracowanymi przez osobę odpowiedzialną za sporządzanie jadłospisów zgodnie z Rozporządzeniem 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.2016.1154).

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

Całodzienna racja pokarmowa produktów spożywczych dla dzieci w przedszkolu:

<b>Całodzienna racja pokarmowa produktów spożywczych dla dzieci w wieku 4-6 lat*</b>	
<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Ilość produktu w gramach</b>
<b>produkty zbożowe i ziemniaki</b>	
pieczywo pszenne i żytnie	150
mąka, makarony	30
kasze, ryż, płatki śniadaniowe	35
Ziemniaki	200
<b>warzywa i owoce</b>	
warzywa	400
owoce	250
<b>mleko i produkty mleczne</b>	
mleko i mleczne napoje fermentowane	550
sery twarogowe	45
sery podpuszczkowe	5
<b>mięso, wędliny, ryby oraz jaja</b>	
mięso, drób*	30
wędliny	20
ryby*	5
jaja	3
łuszcze	38
zwierzęce: masło i śmietana	25
roślinne: oleje i margaryny	13
<b>cukier i słodycze</b>	30

\*Źródło: *Dzieniszewski J., Szponar L., Szczygiel B., Socha J., red.: Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Instytut Żywności i Żywienia. Warszawa, 2001*

Usługa powinna spełniać następujące warunki:

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- posiłek nie może być przygotowany z produktów przetworzonych,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno- mięsny ( bez zawartości kości), potrawy smażone mogą występować tylko 2 x w tygodniu. Ryba lub potrawy rybne muszą występować w posiłkach minimum 1 x w tygodniu. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie w danej dekadzie. W jadłospisie powinny być uwzględniane diety dla dzieci z określoną alergią pokarmową.

Obowiązkiem Wykonawcy jest przygotowywanie jadłospisu na okres dekady (10 dni) i dostarczanie go Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na przynajmniej 3 dni przed planowanym terminem wykonania jadłospisu. Wszelkie zmiany w jadłospisie

sugerowane przez Zamawiającego są wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis musi zawierać wykaz rodzajowy posiłków oraz informację o alergenach. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych diet pokarmowych dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego. Śniadanie i podwieczorek mają być skonfigurowane z obiadem i powinny być uzupełnieniem zapotrzebowania dziennego diety dzieci w wieku przedszkolnym. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki) oraz MOM (mięso oddzielane mechanicznie), z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Wykonawca winien przedstawić do oferty jadłospisy na 1 dekadę obejmującą 10 dni realizacji przedmiotu zamówienia wraz z podaniem alergenów. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.

Wykonawca dostarcza posiłki na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne, posiadającym odpowiednie pozwolenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej- epidemiologicznej w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura w momencie dostarczenia: zupy winna wynosić 75<sup>0</sup>C, drugiego dania 65<sup>0</sup>C, płynów 80<sup>0</sup>C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 3-4<sup>0</sup>C. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.

Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach niezależnie od ich ilości. Pojemniki będą odbierane najpóźniej w kolejnym dniu dostawy posiłków.

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.

Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania oraz dostarczenia posiłku.