**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowywanie i dostarczanie wyżywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które będą uczęszczać do Publicznego Przedszkola „Leśna Kraina” w Dąbrowie Biskupiej od 01.09.2024r. do 31.08.2025r z jednomiesięczną przerwą wakacyjną .
2. Przedszkole dysponuje 125 miejscami. Na dzień ogłoszenia przetargu do przedszkola zapisanych jest 101 dzieci.
3. Przewidywana ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby dzieci każdorazowo przyprowadzonych do przedszkola. Z tytułu zmniejszenia ilości zamawianych posiłków Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
4. Ilość potrzebnych posiłków zgłaszać będzie Wykonawcy osoba wskazana w umowie jako przedstawiciel Zamawiającego pocztą elektroniczną lub telefonicznie do godz. 15.00 dnia poprzedniego.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia ewidencji ilościowej wydanych posiłków.
6. Posiłki będą dostarczane we wszystkie dni robocze tj. około 230 dni.
7. Wartość kaloryczna posiłków dla grupy wiekowej 3 – 6 lat 1050 kcal (tj. 75% średniej ważonej 1400 kcal.
8. Posiłek obejmuje :
9. śniadanie:

pojemność – 150 - 200 ml zupy lub mlecznego napoju, gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami, różne zupy mleczne – 150 - 200 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od jadłospisu dziennego, z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne. W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich pokrojone warzywa - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji. Herbata owocowa, herbata czarna, z cytryną – 150 ml (słodzone miodem);

1. obiad:

Zupa porcja zupy spełniająca następujące warunki:

pojemność – 200-250 ml

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik, przygotowywane na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika.

Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

Drugie danie

- gramatura- co najmniej 350 g

- posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka),

- posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, - ryba(filet)-100g,

- surówka– 100 g,

- ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g.

- kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru.

Kalkulacja cenowa winna obejmować zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

1. podwieczorek·

pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną·

gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami, ciasto lub ciastka własnego wypieku, owoce.

1. Posiłek będzie dostarczany od poniedziałku do piątku w godzinach:

Śniadanie 7.30 - 8.00

Obiad i podwieczorek 10.30 - 11.00

1. Produkty używane do przygotowania posiłku muszą być zgodne z [ustawą z 25 sierpnia 2016 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz.U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.).](https://www.portaloswiatowy.pl/bezpieczenstwo-w-szkole/ustawa-z-25-sierpnia-2006-r.-o-bezpieczenstwie-zywnosci-i-zywienia-tekst-jedn.-dz.u.-z-2019-r.-poz.-1252-11821.html) oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia 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 r., poz.1154 z późn. zm.).
2. Wykonawca najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem każdych kolejnych dwóch tygodni świadczenia usług przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnych dwóch tygodni. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie (jadłospis nie powinien się powtórzyć w kolejnych 10 dniach roboczych, szczególnie obiady).
3. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
4. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobranie do wieku dzieci.
5. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
6. 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.
7. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych,
z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku

c) do przygotowania posiłku należy stosować:

• produkty zbożowe, ziemniaki, ( chleb na przemian z bułkami ),

• warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji, słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,

• mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,

• tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

• sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g,

• zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,

d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym (mięso wołowe),

e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,

1. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
2. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,

- przypraw typu Vegeta,

- kostek rosołowych,

- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło-umiarkowanie,

- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,

- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,

- parówki,

- produktów masłopodobne i seropodobne,

- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),

- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,

- posiłki sporządzane na bazie półproduktów,

- posiłki na bazie Fast Food,

- mrożonych potraw,

- napojów z proszku lub na bazie suszu,

- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

1. 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.
2. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:

gorące zupy: +75°C,

gorące drugie dania: +63°C,

potrawy serwowane na zimno: +4°C.

1. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).
2. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
3. Posiłki muszą być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
4. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
5. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.
6. Do obowiązków Wykonawcy należy obowiązkowy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.
7. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca będzie zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
8. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszt produktów, koszt przygotowania posiłków, koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia.
9. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za usługi z Zamawiającym odbywać się będzie co miesiąc na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.