

Załącznik nr 1
Opis przedmiotu zamówienia

SPECYFIKACJA USŁUGI CATERINGOWEJ

Nazwa posiłku	Charakterystyka
śniadanie	<ul style="list-style-type: none"> – kuchnia mleczna – kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem masła, wędliny, sera żółtego, sera białego, jajka gotowanego, ryby, past mięsnych lub/i warzywnych, miodu pszczelego naturalnego, warzyw, twarogu, dżemu, konfitury itp. – napoje: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa
obiad (2 dania)	<ul style="list-style-type: none"> – zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal – na jedno dziecko – temperatura 75°C (+/-3°C) – drugie danie: gramatura nie mniej niż 300 g i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal – na jedno dziecko – temperatura 65°C (+/-3°C) – kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 150 ml – na jedno dziecko – grupy produktów i asortyment: <ul style="list-style-type: none"> ▪ zupy: ogórkowa, brokułowa, pomidorowa, rosół z makaronem, pieczarkowa, krupnik, barszcz czerwony, jarzynowa, kalafiorowa, koperkowa itp. ▪ dania mięsne i rybne: zraz wieprzowy, kotlet drobiowy, kotlet wieprzowy, gulasz wieprzowy, paluszki rybne, kotlet mielony, sznycel rybny itp. ▪ dania mączne i makarony: makaron z truskawkami, makaron z serem, kopytka, pierogi z serem, pierogi ruskie, spaghetti bolognese, makaron z serem, kluski śląskie, ryż z serem, ryż z jabłkami, risotto itp. ▪ dodatki skrobiowe: ziemniaki, ryż, fasola, kasza itp. ▪ surówki: z marchewki, z jabłka, z białej kapusty, mizeria, buraczki, ogórek kiszony itp. – jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu – w tygodniu powinien być dostarczany min. 3-4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką – do każdego posiłku powinna być dostarczana surówka – każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron) – w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone – do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli – zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsnym lub warzywnym – potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością

„Wesoły i kreatywny przedszkolak. Utworzenie nowej placówki edukacyjnej w Strzyżowie”

	substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych – posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów
podwieczerek	– kasza jaglana lub ryż z owocami lub warzywami, kisiel z owocami, galaretka z owocami, mus owocowy, budyń z owocami, warzywa (w formie sałatki), jogurty, koktajle – co najmniej 200 ml na dziecko, ciastka pełnoziarniste (co najmniej 20 g na dziecko) – napoje: woda mineralna niegazowana, sok naturalny, kompot – 250 ml na dziecko – owoc sezonowy świeży lub przetworzony – nie mniej niż 100 g na dziecko

- Zamawiający będzie zamawiał posiłki każdego dnia do godziny 9:00 (dotyczy obiadów i podwieczorków na dany dzień) oraz każdego dnia do godziny 15:00 (dotyczy śniadań) na dzień następnny. Posiłki dostarczane będą cztery razy dziennie (do 8:00 śniadanie dla trzech grup dzieci, do 11:45 zupa i drugie danie dla jednej grupy dzieci, do 12:15 zupa i drugie danie dla drugiej grupy dzieci, do 12:45 zupa i drugie danie dla trzeciej grupy dzieci oraz podwieczorki dla trzech grup dzieci).
- Zamawiający będzie każdorazowo przy zamawianiu posiłków wskazywał ilość porcji posiłków, uzależnionych od ilości dzieci, które w danym dniu będą przebywać w placówce przedszkola.
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia min. 5-dniowego jadłospisu, zawierającego m.in. informacje o wartości kalorycznej posiłków, na cztery dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Właściciela przedszkola. Zamawiający w terminie do 2 dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
- Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.).
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, i zgodnych ze standardami HACCP oraz 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 poz. 1154).
- Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
- Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zlecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku przedszkolnym.
- Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość

„Wesoły i kreatywny przedszkolak. Utworzenie nowej placówki edukacyjnej w Strzyżowie”

- przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania oraz odbioru odpadów gastronomicznych.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.
 11. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Nie dopuszcza się stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, półproduktów, gotowych dań w torebkach oraz ulepszczy smaków, stosowania substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
 12. Proces przygotowania, dostarczania i wydawania posiłków musi być zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego.
 13. Dostarczone obiady powinny być gorące, a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw.
 14. Wykonawca przy realizacji usługi musi uwzględnić posiłki dla dzieci pozostających na dietach pokarmowych, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, wegetariańskiej, cukrzycowej, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb dzieci z alergiami pokarmowymi).