

Opis przedmiotu zamówienia

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 jednodaniowy (do wyboru zupa lub drugie danie)	<ul style="list-style-type: none"> – zupa z dodatkowym pieczywem: gramatura nie mniej niż 350 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal na jedno dziecko – temperatura 75°C (+/-3°C) – drugie danie: gramatura nie mniej niż 350 g i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal – na jedno dziecko – temperatura 65°C (+/-3°C) – kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 200 ml – na jedno dziecko – grupy produktów i asortyment: <ul style="list-style-type: none"> ▪ zupy: ogórkowa, brokułowa, pomidorowa, rosół z makaronem, pieczarkowa, barszcz czerwony, jarzynowa, kalafiorowa, koperkowa itp. ▪ dania mięsne i rybne: zraz wieprzowy, kotlet drobiowy, kotlet wieprzowy, gulasz wieprzowy, paluszki rybne, kotlet mielony, sznyצל rybny itp. ▪ dania mączne i makarony: makaron z jabłkami, makaron z serem, naleśniki z serem, kopytka, pierogi ruskie, spaghetti bolognese, risotto itp. ▪ dodatki skrobiowe: ziemniaki, ryż, fasola, kasza, placki ziemniaczane itp. ▪ surówki: z marchewki, z jabłka, z kapusty kiszonej, mizeria, buraczki itp. – jadłospis powinien być urozmaicony; posiłki, w tym drugie danie, nie mogą powtarzać się w ciągu 1 tygodnia – w tygodniu powinien być dostarczany min. 2–3 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 substancji dodatkowych – konserwujących,

	<p>zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych</p> <p>– posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów</p>
podwieczorek	<p>– galaretka z owocami, budyń śmietankowy i czekoladowy, mus owocowy, warzywa (w formie sałatki), jogurty, koktajle – co najmniej 250 ml na dziecko, ciastka pełnoziarniste (co najmniej 25 g na dziecko)</p> <p>– napoje: woda mineralna niegazowana, sok naturalny, kompot – 250 ml na dziecko</p> <p>– owoc sezonowy świeży, suszone owoce, bakalie – nie mniej niż 150 g na dziecko</p>

1. 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 trzy razy dziennie (do 8:00 śniadanie, do 11:45 obiad jednodaniowy, do 14:00 podwieczorek).
2. Zamawiający będzie każdorazowo przy zamawianiu posiłków wskazywał ilość porcji posiłków, uzależnionych od ilości dzieci, które w danym dniu będą przebywać w placówce przedszkola.
3. 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.
4. 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 2023 r. poz. 1448 ze zm.).
5. 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).
6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny. Zapewnia 55% zapotrzebowania kalorycznego dziennie trzy razy w tygodniu oraz 50% dwa razy w tygodniu. Tym samym Strzyżowskie Forum Gospodarcze w Strzyżowie uzupełnia zamawiane każdego dnia posiłki o m.in. dodatkowe przekąski, napoje, owoce i warzywa do wymaganego 75% dziennego zapotrzebowania kalorycznego dziecka.
7. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zlecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku przedszkolnym.
8. 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.
9. 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 przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania oraz odbioru odpadów gastronomicznych.

[Handwritten signature]

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).