

Nazwa zamówienia: „Przygotowywanie i dostawa posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do nowo powstającego oddziału przedszkolnego przy ul. Długiej 11 w Trzebiatowie”.

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla 24 dzieci uczęszczających Przedszkola w Trzebiatowie, w terminie od 01.09.2020 r. do 31 sierpnia 2021 r., w ramach realizacji projektu: „Wesołe przedszkolaki w Gminie Trzebiatów – Oddział III” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach RPO WZ 2014-2020

Usługa obejmuje realizację usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu do przedszkola posiłków wraz z napojami dla maksymalnie 24 dzieci, w wieku 3 lat.

Wykonawca jest zobowiązany stosować się do przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252).

### 1. Posiłki obejmują:

- I i II śniadanie
- obiad: zupa, drugie danie, surówka+ napój
- podwieczorek

### 2. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

#### Śniadanie:

- kuchnia mleczna
- kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, wieloziarnistego, słonecznikowego, mieszanego z dodatkiem masła, wędliny, sera żółtego, sera białego, jajka gotowanego, ryby, past mięsnych lub/i warzywnych, dżemu, miodu pszczelego naturalnego, warzyw
- napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa

#### II Śniadanie

- owoc / warzywo

#### Obiad:

- zupa: gramatura nie mniej niż 200 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal;
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 250 gram i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal;

- kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 150 ml na jedno dziecko;
- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym, 1 raz rybnym, 1 raz jarski wraz z surówką;
- 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);
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- 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,
- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

### **Podwieczorek**

- kasza manna lub ryż z owocami , kisiel z owocami, budyń z owocami,
- napoje: woda mineralna niegazowana, sok naturalny 150 ml.
- kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, wieloziarnistego, słonecznikowego, mieszanego z dodatkiem masła, wędliny, sera żółtego, sera białego, jajka gotowanego, ryby, past mięsnych lub/i warzywnych, dżemu, miodu pszczelego naturalnego, warzyw.

### **3. Warunki dotyczące transportu posiłków:**

Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania pojemników oraz ich mycia i wyparzania. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbioru resztek w zamkniętym, sterylnym pojemniku. Odbiór resztek powinien odbywać się codziennie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia min. 5-dniowego jadłospisu, zawierającego m.in. informacje o wartości kalorycznej posiłków, na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora Przedszkola.

Zamawiający w terminie do 2 dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności

dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)
- II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).
- napoje gorące

4. W ramach zamówienia Oferent będzie zobowiązany 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 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2019 poz. 1252 ze zm.),
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności ( Roz. Z dn. 26.07.2016 Ministra Zdrowia ).
- świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,
- przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.

**5. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, wegetariańskiej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).**

6. Wykonawca wystawiać będzie faktury/rachunek za każdy miesiąc, zgodnie z dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji Zamawiającemu załącznika, określającego liczbę dzieci dla których zamówiono i dostarczono konkretne posiłki w każdym dniu. Zamawiający będzie zamawiał posiłki każdego dnia do godziny 8.30 (dotyczy obiadów i podwieczorków na dany dzień) oraz każdego dnia do godziny 15.00 (dotyczy śniadań na dzień następny).