Załącznik nr 1a do SIWZ

Opis przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Zamawiającego obejmujących przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla 44 dzieci uczęszczających do Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi Nr 3, w ramach realizacji projektu: **„Nasze przedszkolaki – zwiększenie szans edukacyjnych w Przedszkolach Publicznych w Gminie Błonie”** współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020 w ramach Osi Priorytetowej X Edukacja dla rozwoju regionu, Działania 10.1 Kształcenie i rozwój dzieci i młodzieży, Poddziałania 10.1.4 Edukacja przedszkolna
Usługa obejmuje realizację usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu do wskazanej sali w przedszkolu i do oddziału zamiejscowego mieszczącego się w Domu Kultury w Bramkach posiłków wraz z napojami dla maksymalnie 44 dzieci dziennie w wieku od 2,5 do 5 lat.

Posiłki obejmują:
- śniadanie
- dwudaniowy obiad
- podwieczorek.

Termin realizacji usług -
- od dnia podpisania umowy do 31 października 2019 r. w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w przedszkolu.
- **posiłki będą dostarczane w następujących godzinach:**
  śniadanie: **7^{30}- 8^{00}**
  obiad: **11^{30}- 12^{00}**
  podwieczorek:**11^{30}- 12^{00}**

Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

1. Śniadanie:
- kuchnia mleczna – zupy mleczne (mleko 2%)- 250 ml.
- kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem wędliny/sera żółtego/ sera białego/ jajka gotowanego/ ryby/ dżemu/ miodu/ warzyw/parówki,**napoje** takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa.

2. Obiad:
- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal
- kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 150 ml na jedno dziecko.

3. Podwieczorek

- kasza jaglana z owocami lub warzywami/ kisiel z owocami/ galaretka z owocami/ mus owocowy/budyń z owocami/ warzywa (w formie sałatki) co najmniej 120 ml na dziecko, bułeczki, kanapki
- napoje: woda mineralna niegazowana/sok/kompot - 0,5 l/ dziecko

Warunki dotyczące przygotowywania posiłków

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką;/ co najmniej dwa razy w tygodniu posiłek mięsny / do każdego posiłku 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 kasze, ryż, makaron, kopytka itp.).
- 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.
- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów nie dopuszcza się stosowania mrożonek
- Zamawiający nie dopuszcza stosowania produktów typu instant.
- Zamawiający nie dopuszcza stosowania mięsa typu MOM (mięso odkostnione mechanicznie)
- Wędliny w swoim składzie winny mieć co najmniej 80% mięsa bez dodatku skrobi i soi

Warunki dotyczące transportu posiłków:

- Wykonawca dostarcza 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.
- Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po posiłkach.
- Liczba dostarczanych posiłków będzie stała, jedynie w czasie bardzo niskiej frekwencji (np. w okresie wakacyjnym) uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi. W przypadku zmiany liczby żywionych dzieci, przy zachowaniu cen ofertowych.

- Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia podanej w § 3 ust. 1 umowy do pełnej wysokości, zamówienia mniejszej liczby posiłków, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.
- W przypadku mniejszej liczby posiłków osoba wyznaczona przez Dyrektora przedszkola będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie w dniu dostawy do godziny 8.00, (w przypadku bardzo niskiej frekwencji).

Pozostałe warunki dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia

- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego **jadłospisu**, zawierającego m.in. informacje o wartości kalorycznej posiłków, na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym dziesięciodniowym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora Przedszkola
- Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
- Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obwiązującymi 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).
- W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupę i tzw. „suchy prowiant" dla dzieci biorących udział w wycieczce. O planowanej wycieczce i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3-dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy dyrektorem placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłym trybie.
- zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików), zgodnie z zaświadczeniem lekarskim.

W ramach zamówienia Wykonawca jest 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. nr 171 poz. 1125 ze zm.),
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności
- świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u.

- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) 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. z 2016 r. poz. 1154).
- do planowania posiłków zgodnych z zalecaną wartością energetyczną oraz uwzględniania norm produktów każdej z grup.
- do wystawienia faktury za każdy miesiąc, zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji Zamawiającemu załącznika, określającego liczbę dzieci dla których zamówiono i dostarczono posiłki w każdym dniu.