**Zał. Nr 6**

**Opis przedmiotu zamówienia :**

1. Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usługi przygotowania i dostawy gotowych posiłków dziennie: śniadania, dwudaniowego obiadu i podwieczorku wraz z napojami do każdego posiłku (zestaw) dla dzieci przedszkolnych w wieku 2,5 lat – 6 lat uczęszczających do przedszkola: dwie grupy przedszkolne ( grupa 1- 14, grupa II - 15 dzieci)

 **RAZEM: 29 dzieci**

2. Żywienie dzieci odbywać się będzie w okresie od miesiąca 03.09.2018 r. do 31.08.2019 r. z wyłączeniem dni wolnych.

 **Miejsce dostawy:** **Przedszkole językowe deBest ul.Szydłowiecka 1 b; 26 – 120 Bliżyn**

3. Ogólna liczba dziennych zestawów (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek) w okresie realizacji umowy wynosi : **7 656 szt. w tym:**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa maksymalną ilość dziennych zestawów żywieniowych zakładaną przez Zamawiającego w trakcie trwania umowy.

4. Zamawiający informuje, że wskazana powyżej ilość ma charakter szacunkowy (zakładana maksymalna ilość), a rzeczywista ilość dziennych zestawów wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w przedszkolu. Liczba ta może ulec zmniejszeniu. Zamówienie przez Zamawiającego mniejszej ilości niż wymieniona j w nie może być podstawą roszczeń ze strony Wykonawcy wobec Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi na podstawie faktycznej ilości dostarczonych dziennych zestawów w oparciu o cenę jednostkową brutto podaną za 1 szt.. Cena winna być ceną ryczałtową – obejmującą wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia.

5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków.

6. Przygotowane posiłki powinny dostarczyć ok. 85% energii całodziennej racji pokarmowej:

a) śniadanie powinno dostarczyć ok. 25 energii całodziennej

b) obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej,

c) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej,

d) wymagana - ilość kalorii w wyżywieniu całodziennym ok.1700,

e) wymagana - ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1400.

7. Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz przygotowania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu urozmaicenia posiłków w związku z sezonowością i świętami.

8. Wykonawca jest zobowiązany do:

a) dostarczenia posiłków we wszystkie dni pracy przedszkola 2 razy dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:

 -godzina 900: dostawa śniadania dla oddziałów

-godzina 1200 - dostawa obiadu i podwieczorku

b) ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci – zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela zamawiającego do godz. 745, z możliwością korekty obiadów i podwieczorków do godz. 900,

c) posiłki należy dostarczyć na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Dla dań w momencie przekazywania posiłków dzieciom na talerze, temperatura powinna wynosić co najmniej 63ºC,

 **Uwaga: dot. to również podwieczorku i zapewnienia odpowiedniej temperatury – w tym przypadku termosy będą do odbioru następnego dnia.**

d) **Wykonawca winien zabezpieczyć naczynia: talerze, kubki i sztućce jednorazowe.**

e) wykonawca zapewni pracownika do wydawania posiłków,

f) pojemniki, termosy muszą być zamykane szczelnie, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu,

g) po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, brudne naczynia, talerze, sztućce i inne naczynia służące do dostarczenia i przechowywania żywności z przedszkoli oraz zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z zasadami
i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP,

h) jadłospis powinien być układany przez wykonawcę na okres 10 dni i zatwierdzany przez zamawiającego,

i) posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów, półproduktów, konserwantów, sztucznych barwników (np. mrożone pierogi, przetwory rybne (figurki, paluszki ,dukaty rybne) klopsy, gołąbki, zupy w proszku, sosy itp.), masło i ser musi być świeże - nie można używać produktów masłopodobnych i seropodobnych.

j) wędliny muszą być wysokiej jakości, nie mogą zawierać dodatków skrobi, soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie),

k) co najmniej raz w tygodniu razem z jadłospisem należy dostarczyć wykaz poszczególnych produktów z których został sporządzony posiłek wraz z wykazem alergenów i gramatury,

l**) Zamawiający zastrzega przedłożenie dodatkowo jadłospisów dla dzieci**

**z następującymi dietami:** **bezmleczna, bezglutenowa, bezpszeniczna ,**

**bezjajeczna, cukrzycowa, lekko strawna lub wysokokaloryczna**. W przypadku powstania wymogu (po zakończeniu rekrutacji) żywienia części dzieci w ramach diet, Wykonawca winien uwzględnić odpowiednią ilość posiłków oraz

 dodatkowych Zamawiającego z zastrzeżeniem postanowień wynikających z ppkt. ł). z przyjęciem przez Zamawiającego konsekwencji finansowych.

 ł) W przypadku wydania opinii/orzeczenia lekarskiego bądź innego dokumentu w

zakresie żywienia dziecka, postanowienia ujęte w ww. ppkt. l) stosuje się odpowiednio.

m) wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych

posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od dnia podania – pobór i ich przechowywanie zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007

roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r., Nr 80, poz.545) ;

n) oferent przedkładając ofertę w przedmiotowym zakresie winien uwzględnić wszelkie

związane z realizacją zamówienia.

 o) zamawiający przewiduje każdorazową kontrolę jakości realizacji zamówienia. W przypadku stwierdzenia odstępstw, w szczególności: czasu dostarczania bądź odbioru posiłków, temperatury dostarczanych posiłków, jakości, świeżości, bądź sposobu ich dostarczania *(np. niewłaściwy transport, zabezpieczenia)*, Wykonawca zobligowany jest do natychmiastowego działania w celu zapewnienia ciągłości żywienia.

 W czasie trwania umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo 2-krotnego wykonania na koszt Wykonawcy badań kontrolnych potwierdzających zgodność produktów z opisem przedmiotu zamówienia. Laboratorium, kierunek i zakres badań kontrolnych określa Zamawiający. Zamawiający zleci osobom uprawnionym (próbobiorca – rzeczoznawca) pobranie prób i wykonanie badań w laboratorium akredytowanym w zlecanym kierunku i zakresie badań, a w przypadku braku takiej możliwości w laboratorium spełniającym wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025. W przypadku braku możliwości wykonywania badań według metod przywoływanych w opisie przedmiotu zamówienia, określenia metod równoważnych dokona Zamawiający. Stwierdzenie niezgodności wyrobu z opisem przedmiotu zamówienia będzie podstawą do wszczęcia procedury reklamacyjnej bądź rozwiązania umowy.

 p) Naruszenie wymagań o których w szczególności mowa w ppkt. o) może powodować podjęcie przez Zamawiającego działań zapewniających ciągłość żywienia na koszt Wykonawcy pomniejszając tym samym wynagrodzenie Wykonawcy o którym mowa w ppkt r).

 r) Należność za właściwie wykonaną usługę Zamawiający realizuje na podstawie prawidłowo wystawionej faktury, z zachowaniem postanowień wynikających z ww. ppkt. p).

 s) Zamawiający przewiduje zmiany postanowień umowy w przypadku obowiązku wprowadzenia diet bądź innych zmian w zakresie żywienia.

t) zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejsc ich produkcji wskazanym przez wykonawcę,

u) za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada wykonawca,

w) wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również z przepisami prawa
w zakresie higieny żywienia i norm HACCP oraz muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej,

x) w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę wykonawca powinien przygotować
w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. „suchy prowiant”, o planowanej wycieczce zamawiający poinformuje wykonawcę telefonicznie
z 3 dniowym wyprzedzeniem.

9. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz.U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),

b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),

c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarnohigienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).

Przedmiotowa usługa winna być zgodna z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi obejmującymi zagadnienia transportu w żywieniu dzieci, w szczególności:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i innymi aktami wykonawczymi do tej ustawy (Dz.U. z 2017 r., poz. 149 i 60 ).,

- rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,

- rozporządzenia 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).

10. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie wskazane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy; Przykładowe zestawy:

a) śniadanie: powinno być wysokokaloryczne i pełnowartościowe:

 - zupa mleczna (np. kasza manna na mleku, mleko z płatkami kukurydzianymi lub czekoladowymi) bądź kakao,

 - pieczywo mieszane(graham, pszenne, żytnie) z dodatkiem (twarożek, serek waniliowy, chuda wędlina, parówki odtłuszczone-min.83% mięsa lub pasta z jaj lub sera, ryby, naturalny miód, dżem lub konfitura owocowa),

 - warzywa (np. pomidor, ogórek, papryka, sałata, rzodkiewka, szczypiorek) ,sałatka warzywna(z jajkiem z majonezem),sałatka wiosenna z sosem winegret

 - napój – może to być jeden z wcześniej wymienionych napojów mlecznych lub herbatka owocowa ew. słaba herbatka czarna , woda mineralna lub inny zgodnie z wyborem zamawiającego.

b) obiad powinien składać się z zupy jarzynowej lub owocowej oraz II dania:

 **-** zupa – na wywarze warzywnym z dodatkiem chudego mięsa lub drobiu i głównego składnika który nadaje charakterystyczny smak, podprawiona jogurtem naturalnym lub śmietaną o mniejszej zawartości tłuszczu.

 - II danie: 4 posiłki mięsne (udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony, pulpety, gulasz + ziemniaki, ryż , kasza lub makaron do każdego), 3 posiłki pół mięsne np. gołąbki z mięsem i ryżem, pierogi i krokiety z mięsem, spaghetti, lazania, risotto, zapiekanka ( ryżowa, ziemniaczana lub makaronowa) , itp.,:2 posiłki bezmięsne- pierogi z serem, ruskie, kluski leniwe, kopytka lub kluski śląskie z sosem pieczarkowym , knedle ze śliwkami, naleśniki z serem ; 1 posiłek z rybą (100% ryby) + do każdego posiłku surówka , gotowane warzywa i ciepły

 kompot lub sok,

 - produkt białkowy np. chude mięso, drób, ryby, sery, jaja,

 - warzywa - gotowane lub surówka

 - produkty bogate w węglowodany złożone - ziemniaki, ryż, makarony, kasze,

 - napój – kompot, soki owocowe i warzywne, herbatki owocowe

c) podwieczorek: przede wszystkim desery z udziałem mleka (takie jak: jogurty, budynie, koktajle mleczne), owoce lub desery z ich udziałem (galaretki, kisiele), czasem też można podać drożdżówkę, naleśniki z dżemem lub serem, racuchy z jabłkiem , kawałek ciasta najlepiej z serem bądź owocami, babka z kaszy manny z sosem owocowym, ryż z jabłkiem i cynamonem, zapiekana kasza jaglana z morelami i rodzynkami, kanapka.

Do posiłków mają być podawane przemiennie w danym tygodniu surówki i jarzyny gotowane. W tym samym tygodniu dany rodzaj surówki lub jarzyn gotowanych nie może się powtórzyć.

UWAGA:

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci.

**Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania dzieciom gorących posiłków odgrzewanych.**

Dopuszcza się wprowadzenie zmian w jadłospisie. Jadłospis po zianie każdorazowo wymaga akceptacji Zamawiającego. Koszt surowców zużytych do przygotowania posiłku po zmianie jadłospisu musi być równy kosztowi określonemu w formularzu oferty. Jednostkowy koszt posiłku po zmianie jadłospisu nie może ulec zmianie.

Kody Wspólnego Słownika Zamówień:

55322000-3 – usługi gotowania posiłków

55321000-6 – usługi przygotowania posiłków

55520000-1 – usługi dostarczania posiłków