

„Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 przy ul. Zawadzkiego 12 w Redzie”

ZP.ZSP2.TP.2.2022

Część 1

Załącznik A/1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów do Szkoły Podstawowej nr 2 i Przedszkola nr 3 wchodzących w skład Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 w Redzie.

Szkoła Podstawowa nr 2

Posiłek, na który składa się: obiad jednodaniowy z kompotem/wodą dla uczniów w okresie od **05.09.2022 do 23.06.2023 r.**, gdzie:

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 195

Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy – **23 400 szt.**

Wykonawca musi dostarczyć posiłki do godz. 11.15

Personel Wykonawcy będzie wydawał przygotowane posiłki jednorazowo w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 13.00

Łącznie: **120 dzieci**

Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie. Cena jednostkowa posiłku wskazana w ofercie będzie obowiązywała Wykonawcę przez cały okres realizacji umowy.

Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

Przedszkole nr 3

Posiłek, na który składa się: śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/wodą z cytryną, podwieczorek dla dzieci w okresie od **01.09.2022 do 31.08.2023 r.**, gdzie:

Szacunkowa liczba dzieci - **75**

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – **251**

Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy – **18 825 szt.**

Wykonawca musi dostarczyć posiłki w godzinach :

od 7.30 do 8.00 (śniadanie)

od 11.30 do 12.00 (obiad i podwieczorek)

Posiłki wydawane będą przez Wykonawcę w godzinach:

od 8.00 do 8.45 (śniadanie)

od 12.00 do 12.30 (obiad)

„Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 przy ul. Zawadzkiego 12 w Redzie”

ZP.ZSP2.TP.2.2022

Część 1

od 14.00 do 14.30 (podwieczorek)

Posiłki będą wydawane przez Wykonawcę w grupach 20 - 25 osobowych w 2 oddzielnych salach. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w godzinach wyznaczonych powyżej, porcjował je na terenie przedszkola i je wydawał.

Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie. Cena jednostkowa posiłku wskazana w ofercie będzie obowiązywała Wykonawcę przez cały okres realizacji umowy.

Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadkach określonych We wzorze umowy, z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień dzieci/uczniów. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy:
 - *najpóźniej do godziny 16.00 dnia roboczego, poprzedzającego dzień dostarczenia posiłków – posiłki dla Przedszkola nr 3 **
 - *najpóźniej do godziny 8.00 dnia roboczego, w którym wydawany jest posiłek – posiłki dla Szkoły Podstawowej nr 2 **
3. Zaoferowana przez Wykonawcę cena jednostkowa za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
5. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków przekładać ją do podpisu Zamawiającemu w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków (wzór załącznika nr 1 do Umowy)
6. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego.
7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły/ przedszkola, dostawa posiłku odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
8. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10.00 (załącznik nr 2 do umowy). Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku.
9. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
10. **Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków na zasadach dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej wynikających z systemu HACCP, zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021).**
11. **Przygotowanie i dostarczanie/wydawanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L z 2004 r., nr 139, poz. 1 ze zm.: Dz. Urz. UE L z 2008 r., Nr 153, poz. 42; Dz. Urz. UE L z 2008 r., Nr 277, poz. 7; Dz. Urz. UEL z 2009 r., Nr 87, poz. 109), ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tejże ustawy.**
12. Jadłospis powinien być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 14 dni.

„Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 przy ul. Zawadzkiego 12 w Redzie”

ZP.ZSP2.TP.2.2022

Część 1

13. Posiłki dla dzieci i młodzieży szkół dodatkowo muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 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 poz. 1154) z uwzględnieniem zasad prawidłowego żywienia i najważniejszych elementów stylu życia, których realizacja daje szansę na prawidłowy rozwój, sprawność intelektualną i fizyczną oraz długie życie w zdrowiu określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży.
14. Bezwzględnie należy przestrzegać norm zapotrzebowania na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Dostarczone posiłki muszą być zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
15. Posiłki muszą bezwzględnie być przygotowywane w dniu ich dostarczenia/wydawania i gotowe do spożycia po ich dostarczeniu/wydaniu.
16. **Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.**
17. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie Fast food. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno- warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup na bazie proszków, z puszek. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
18. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
19. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu danego tygodnia.
20. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków, tj.: odpowiednia gramatura, wartość energetyczna i odżywcza, właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw, dobór właściwych surowców, dobór właściwych procesów technologicznych oraz zgodny z ofertą wsad do kotła.
21. Personel Wykonawcy winien posiadać odpowiednie przygotowanie, bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz ważne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
22. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.**
23. W przypadku dostarczania posiłków - musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne; sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanu, odkształcaniu i niszczeniu produktów.
24. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz za jego walory smakowe i estetyczne.
25. Wykonawca zobowiązany jest ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80, poz. 545).
26. Zamawiający zastrzega, że dostarczane posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych

„Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 przy ul. Zawadzkiego 12 w Redzie”

ZP.ZSP2.TP.2.2022

Część 1

- składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku;
- c) do przygotowania posiłku należy stosować:
- produkty zbożowe lub ziemniaki
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
 - zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli;
- d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe);
- e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, wodę (może być z cytryną), napoje mleczne;
- f) ważna jest estetyka potraw i posiłków oraz smak podawanych potraw; potrawy i posiłki powinny być przygotowywane i podawane w sposób estetyczny,
- g) dostarczane i wydane posiłki muszą być sporządzone przy użyciu produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznym,
- h) nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
27. Wykonawca zachowa wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie dostarczenia i wydania posiłków.
28. Dostarczane i wydane posiłki muszą być sporządzone przy użyciu produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznym. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
29. Temperatura posiłków powinna wynosić odpowiednio:
- gorące zupy: +75°C
 - gorące drugie dania: +63°C
 - potrawy serwowane na zimno: +4°C
30. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
31. Posiłki muszą być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
32. Składniki poszczególnych posiłków muszą zostać ułożone na naczyniach w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy).

„Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 przy ul. Zawadzkiego 12 w Redzie”

ZP.ZSP2.TP.2.2022

Część 1

33. Wykonawca wydawać będzie posiłki na nieuszkodzonych, jednolitych **naczyniach wielokrotnego** użytku, dostosowanych do wyparzania i spełniających normy użytkowe dla dzieci w żywieniu zbiorowym z nierdzewnymi sztućcami. **Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne.** Niedopuszczalne jest podanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym, obiad (drugie danie) musi być podane na dużych talerzach. Do podwieczorku, w przedszkolu, każde dziecko musi otrzymać talerzyk śniadaniowy i kubek/szklanekę do napoju.
34. Po spożyciu posiłków przez dzieci/uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z placówki we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych. Wykonawca jest odpowiedzialny za czystość miejsca, w którym wydawane są posiłki.
35. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie, poza siedzibą Zamawiającego.
36. W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w placówce pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń.
37. Personel Wykonawcy musi posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu czynności związanych z przedmiotem zamówienia, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
38. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
39. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
40. Szkoła Podstawowa - obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia (Dz. U. z 26 lipca 2016r. poz. 1154) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-14 lat (szkoła podstawowa).
41. Przedszkole - posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennego racji pokarmowej:
 - śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennego,
 - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennego,
 - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennego.
42. Szkoła Podstawowa - posiłek składać się będzie z:
 - a) zupy przygotowanej z dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, z „wkładem mięsnym”, chleb bez ograniczeń 2 razy w tygodniu lub drugiego dania: (w tygodniu: 1 raz danie jarskie / danie mączne, 3 razy dania mięsne, 1 raz danie rybne; zawsze porcja warzyw przetworzonych lub surówki); drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym 3 razy w tygodniu,
 - b) kompotu owocowego lub wody z cytryną.Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze oraz ryż. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal,
 - drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram (w tym min. 100 g gotowej porcji mięsa) i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
 - napój: gramatura nie mniej niż 200 ml.
43. Przedszkole - posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis winien zawierać:

I. Śniadanie

„Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 przy ul. Zawadzkiego 12 w Redzie”

ZP.ZSP2.TP.2.2022

Część 1

- pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju
- gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
- różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

Kanapki mogą być przygotowane na miejscu w przedszkolu z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników przez wykonawcę

herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml (słodzone miodem)

Śniadanie powinno zawierać owoce/warzywa przeznaczone do spożycia przez dzieci w trakcie tzw. drugiego śniadania

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal.

II. Obiad

Zupa

porcja zupy spełniająca następujące warunki:

- pojemność – 300 ml i kaloryczność 150 kcal
- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach.

Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

Drugie danie

- gramatura- co najmniej 350 g i kaloryczność – 400kcal
- posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka),
- posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, ryba (filet) -100g, surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 150g.
- kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru lub woda z cytryną.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.550 kcal.

III. Podwieczorek

- pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną
- gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami

Ciasto lub ciastka własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodyczy np. batoniki, czekoladki, ciastka), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty naturalne i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane

„Usługa przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 2 przy ul. Zawadzkiego 12 w Redzie”

ZP.ZSP2.TP.2.2022

Część 1

dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci).

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

Kanapki mogą być przygotowane na miejscu przez wykonawcę w przedszkolu z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników.

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 325 kcal.

44. Przedszkole i Szkoła - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko–herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne.
45. Wykonawca zobowiązany jest, w ramach umowy, do zapewnienia posiłków alternatywnych dla dzieci i uczniów wymaganych diet eliminacyjnych.
46. Przedszkole - W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem.