Załącznik nr 6 do zapytania ofertowego

**SPECYFIKACJA SZCZEGÓŁOWA**

**DOŻYWIANIE W SZKOŁACH, ODDZIAŁACH PRZEDSZKOLNYCH I ŻŁOBKACH GMINA PNIEWY NA ROK 2025/2026**

**I. Opis przedmiotu zamówienia**

Dostawa gorących posiłków składających się z dwóch dań (zupa i drugie danie) w przybliżonej ilości 30 posiłków dziennie dla dzieci w dni nauki szkolnej do Publicznej Szkoły Podstawowej w Kruszewie z oddziałami przedszkolnymi oraz Samorządowego Żłobka w Kruszewie, Publicznej Szkoły Podstawowej w Karolewie z oddziałami przedszkolnymi , Publicznej Szkoły Podstawowej w Jeziorze z oddziałami przedszkolnymi, Publicznej Szkoły Podstawowej   
w Ciechlinie z oddziałami przedszkolnymi oraz Samorządowego Żłobka w Wilczorudzie – Parceli „Kraina Wilczków” w godzinach zgodnie z załączonym harmonogramem lub po uzgodnieniu   
z dyrektorami szkół i dyrektorem żłobków.

1. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży   
   w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.
2. Środki spożywcze, o których mowa w ust. 1, dobiera się w taki sposób, aby:
   1. na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
   2. posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
   3. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
   4. od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany   
      o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
   5. napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
   6. każdego dnia były podawane:
      1. co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,
      2. co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
      3. warzywa lub owoce w każdym posiłku,
      4. co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;
   7. w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców;
   8. co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.
3. W ramach zamówienia dla Samorządowych Żłobków z terenu gminy Pniewy Wykonawca jest zobowiązany do:

a) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności: śniadań, ciepłych dwudaniowych posiłków w postaci zup i drugich dań z kompotem lub zup lub drugich dań z kompotem oraz podwieczorku, zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku żłobkowym tj. od 1 do 3. roku życia, w odpowiedniej temperaturze (temperatura 75 st. Celsjusza dla zup i 60 st. Celsjusza dla drugich dań);

1. dostarczanie posiłków w naczyniach wielorazowych, z możliwością porcjowania ich w żłobku (zawierających wskazania gramatury na porcję) lub poporcjowanych w naczyniach jednorazowych, dostarczone w termosach hermetycznie zamkniętych, na które wykonawca przedłoży zamawiającemu odpowiednie atesty, certyfikaty;

c) przygotowywania posiłków o gramaturze:

1. zupy - 300 ml z czego nie dopuszcza się przygotowania zup ze sztucznych

zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki,

1. drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram, gdzie w przypadku:

1) dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 170 gram;

2) mięso lub ryba - nie mniej niż 110 gram, waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie

licząc ewentualnej panierki, w przypadku ryb, ryby bez ości lub filet;

3) surówka - nie mniej niż 120 gram;

4) danie jarskie i półmięsne - nie mniej niż 290 gram i nie mniej niż 400 gram;

5) kompot / napój - 250 ml (do wyrobu kompotu nie wolno stosować syropów

syntetycznych, barwników i innych konserwantów);

1. dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę, a podawane mięso

nie może być tłuste i przerośnięte; pod pojęciem danie mięsne należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);

1. przygotowywania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania filetu z ryby (nie dopuszcza się przygotowywania posiłku z ryby mielonej), bądź dań jarskich (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, pyzy lub inne);
2. Posiłek powinien być przygotowany ze świeżych i pełnowartościowych produktów oraz estetycznie wydany.
3. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu**.** Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone iróżnorodne, a także zawierać odpowiednie wartości energetyczne w przygotowanych przez wykonawcę posiłków. Jadłospisten powinien być dostarczony w ostatni dzień dekady jadłospisu poprzedniego.
4. Proces przygotowania posiłków, dostarczenia i wydania musi być zgodny   
   z obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia zbiorowego. Wykonawca odpowiedzialny jest, za jakość i zgodność z warunkami jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji przedmiotu umowy.
5. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie   
   z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych.
6. Posiłki muszą być przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno – sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
7. Posiłki do szkół należy dostarczać w ramach kosztów własnych.
8. Posiłki powinny być dostarczone w termosach hermetycznie zamkniętych, na które wykonawca przedłoży zamawiającemu odpowiednie atesty, certyfikaty oraz samochodem przystosowanym do przewozu żywności.
9. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy, dostarczone gorące oraz świeże.
10. Wykonawca zobowiązuje się nie stosować gotowych potraw konserwowych.
11. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności.
12. O każdej zmianie ilości posiłków dyrektor szkoły lub upoważniony pracownik będzie Wykonawcę informował telefonicznie lub na piśmie.
13. W przypadku zmniejszenia ilości posiłków w stosunku do zakładanej, Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia.
14. Dostarczone posiłki przyjmował będzie przedstawiciel szkoły lub żłobka.
15. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
16. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić decyzję zatwierdzającą wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności Państwowej Stacji Sanitarnej na żywienie zbiorowe otwarte i catering.
17. Posiłki dla dzieci w wieku szkolnym będą dostarczane **od 02.09.2024 r. do 27.06.2025 r.,** dla dzieci w wieku przedszkolnym **od 01.09.2025 r. do 30.06.2026 r.** a dla dzieci żłobkowych **od 01.09.2025 r. do 31.08.2026 r.**
18. Cena ofertowa to cena za jeden posiłek (zupa i drugie danie) z **wyszczególnieniem ceny za zupę i drugie danie.** Ilość posiłków może ulec zmianie ze względu na ilość dożywianych dzieci.

CPV:

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych,

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół