



Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego na usługę przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci do przedszkola publicznego „Karmelkowy Zakątek” przy ul. Zbożowej 4 w Krakowie (30-002)

### SPECYFIKACJA USŁUGI CATERINGOWEJ

Specyfikacja na usługę przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci do przedszkola publicznego „Karmelkowy Zakątek” przy ul. Zbożowej 4 w Krakowie (30-002).

Nazwa posiłku	Charakterystyka
śniadanie	- kuchnia mleczna – kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem masła, wędliny, sera żółtego, sera białego, jajka gotowanego, ryby, past mięsnych lub/i warzywnych, miodu pszczelego naturalnego, warzyw, twarogu itp. – napoje: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa
II śniadanie	- owoc sezonowy świeży lub przetworzony
obiad (2 dania)	– zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal – na jedno dziecko – drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 g i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal – na jedno dziecko – kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 150 ml – na jedno dziecko – grupy produktów i asortyment: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ zupy: ogórkowa, brokułowa, pomidorowa, kapuśniak, grochowa, rosół z makaronem, pieczarkowa, krupnik, barszcz czerwony, jarzynowa, grysikowa, kalafiorowa, koperkowa itp.</li><li>▪ dania mięsne i rybne: zraz wieprzowy, kotlet drobiowy, kotlet wieprzowy, gulasz wieprzowy, paluszki rybne, kotlet mielony, sznyצל rybny itp.</li><li>▪ dania mączne i makarony: makaron z truskawkami, makaron z serem, kopytka, pierogi z serem, pierogi ruskie, spaghetti bolognese, makaron z serem, kluski śląskie, ryż z serem, ryż z jabłkami, risotto itp.</li><li>▪ dodatki skrobiowe: ziemniaki, ryż, fasola, kasza itp.</li><li>▪ surówki: z marchewki, z jabłka, z białej kapusty, mizeria, buraczki, ogórek kiszony itp.</li></ul> – jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu



	<ul style="list-style-type: none"><li>– w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką</li><li>– co najmniej 2 razy w tygodniu powinien być dostarczany posiłek mięsny</li><li>– do każdego posiłku powinna być dostarczana surówka</li><li>– 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)</li><li>– w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone</li><li>– 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</li><li>– zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym</li></ul>
podwieczorek	<ul style="list-style-type: none"><li>– kasza jaglana lub ryż z owocami lub warzywami, kisiel z owocami, galaretką z owocami, mus owocowy, budyń z owocami, warzywa (w formie sałatki), jogurty, ciastka pełnoziarniste, koktajle – co najmniej 120 ml na dziecko</li><li>– napoje: woda mineralna niegazowana, sok naturalny, kompot</li><li>– 0,5 l na dziecko</li></ul>

1. Wykonawca zobowiązany jest 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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz. U. nr 171 poz.1125 ze zm.).
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP 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. 2016 poz. 1154).
3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
4. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zlecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku przedszkolnym.
5. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych.



6. Wykonawca dostarczać będzie 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 oraz odbioru odpadów gastronomicznych.
7. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Nie dopuszcza się stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, półproduktów, gotowych dań w torebkach oraz ulepszczy smaków, stosowania substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
8. Proces przygotowania posiłków, dostarczania i przekazania personelowi przedszkola musi być zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego.
9. Dostarczone obiady powinny być gorące, a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw.
10. Wykonawca przy realizacji usługi musi uwzględnić posiłki dla dzieci pozostających na dietach pokarmowych, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, wegetariańskiej, cukrzycowej, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb dzieci z alergiami pokarmowymi).

