

**ZAPYTANIE O CENĘ - szacowanie wartości zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na codziennym przygotowaniu i dostawie posiłków do Przedszkola w Zawoni i do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Zawoni w 2024 r.

Świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostawie posiłków dla dzieci grup przedszkolnych (śniadanie, obiad (pożywna zupa, drugie danie) i podwieczorek) oraz dzieci z oddziałów przedszkolnych oraz uczniów szkoły realizowanego ze środków opłat ponoszonych przez rodziców uczniów korzystających.

**2. Standardy żywienia**

- 1) Pod pojęciem „śniadania” należy rozumieć kuchnię mleczną (zupy mleczne), kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego, chleba bezglutenowego (dla alergików) z dodatkiem wędliny, sera białego, sera żółtego, jajka gotowanego, ryby, dżemu, miodu, warzyw, pasty.
- 2) Pod pojęciem „pożywnej zupy” należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką (z wyłączeniem parówek) podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.
- 3) Pod pojęciem „drugie danie” należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i kromki itp..
- 4) Gorący posiłek w postaci II dania, proponowane zestawy: pierogi – nadzienie różne; kopytka – dodatki różne; naleśniki – nadzienie różne; mięso/ryby – dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki – sosy różne; gulasz – dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane – sos/śmietana; pulpety w sosie – surówka.
- 5) W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
  - a) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności ciepłych (temperatura 75 st. Celsjusza dla zup i 60 st. Celsjusza dla drugich dań) posiłków w postaci zup lub innych dań zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży;
  - b) przygotowywania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 600 kcal. i gramaturze:
    - zupy - nie mniej niż 250 ml (grupy przedszkolne) i 450 ml (oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa), nie dopuszcza się przygotowania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki, do zup dodatkowo dostarczane będzie pieczywo, wkładka mięsna w postaci np. kiełbasy min. 50 g (skład: min. 90% mięsa), która powinna być przeznaczona do spożycia przez dzieci lub mięsa (bez kości, nie może być tłuste i przerośnięte);
    - drugie danie (danie mięsne): gramatura nie mniej niż 290 g (grupy przedszkolne) i 400 g (oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa).
    - W przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 90 g (grupy przedszkolne) i nie mniej niż 170 g (oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa);
    - mięso lub ryba - nie mniej niż 80 g (grupy przedszkolne) i nie mniej niż 110 g (oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa), waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki, w przypadku ryb, ryby bez ości lub filet;
    - surówka - nie mniej niż 120 g (grupa przedszkolna, oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa);
    - danie jarzyczne i półmięsne - gramatura nie mniej niż 290 g przedszkole i nie mniej niż 400 g oddziały przedszkolne i szkoła podstawowa;
    - kompot / sok - 250 ml (do wyrobu kompotu nie wolno stosować syropów syntetycznych, barwników i innych konserwantów);
    - dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte.
    - Pod pojęciem "wkładka mięsna" i "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);
    - przygotowywania posiłków w piątce bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania filetu z ryby (nie dopuszcza się przygotowywania posiłku z ryby mielonej), bądź dań jarzycznych (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, kromki, pyzy lub inne);
    - Podwieczorek przykładowe menu: Kanapka lub bułeczka z serem białym, żółtym, dżemem itp 50 g, bułeczka orkiszowa 30 g, wafle lekkie 30 g, wafle ryżowe 20 g, , bułeczka mleczno-maślana, świeży owoc, warzywo, ciasto własnego wyrobu, ryż z owocami 150 g, kisiel 250 ml, budyń 250 ml,

galaretka nie mniej niż 150 g, sałatka warzywna/owocowa 250 ml, ciasteczka pełnoziarniste 50 g, koktajle 100 ml, jabłka w cieście naleśnikowym 80 g, gofry nie mniej niż 50 g, ciasteczka maślane 50 g, babeczki 60 g, racuchy, jogurt 150 g, serek waniliowy 150 g, naleśniki 120 g, chałka drożdżowa 40 g, makaron z mussem owocowym 100/50 g, flipy kukurydziane 20 g, biszkopty 50 g, 50 g, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru),

– **UWAGA! Wykonawca zobowiązuje się do dostawy wody mineralnej niegazowanej. Woda mineralna niegazowana do WSZYSTKICH posiłków bez ograniczeń!**

- 6) Podawane owoce powinny być dojrzałe i umyte przez Wykonawcę.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r, poz. 2132 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy,
- 8) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku szkolnym. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
- 9) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąża Wykonawcę.
- 10) W przypadku gdy Zamawiający stwierdzi bez konieczności zlecenia szczegółowych badań, iż dostarczone posiłki nie spełniają standardów opisanych w przedmiocie zamówienia, odmawia przyjęcia posiłków, Wykonawca natomiast zobowiązany jest do usunięcia nieprzyjętych posiłków na własny koszt oraz pokrycia kosztu posiłków zamówionych w tym dniu przez Zamawiającego u innego dostawcy.
- 11) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia np. „Żywienie dzieci w Przedszkolach” - Zofii Wachowiak, Haliny Weker, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

### 3. Zakres zamówienia.

Zamówienie obejmuje dzieci z grup przedszkolnych, oddziałów przedszkolnych i uczniów szkoły wraz z uwzględnieniem poniższych **rocznych ilości posiłków** dla dzieci w ramach:

#### a) **Dzieci szkolne i oddziały przedszkolne:**

- W Zespole Szkolno-Przedszkolnym- uczniowie klas 1-8,
- W Zespole Szkolno-Przedszkolnym 2 oddziały przedszkolne”0”
- Obiad (zupa+drugie danie) 56 dzieci x 180 dni= 10 080 szt.

**180 dni x 56 dzieci = 10 080 szt.**

#### b) **Dzieci grupy przedszkolne**

**UWAGA! Jedna grupa przedszkolna mieści się w budynku szkoły!**

- W Przedszkolu – 3 grupy dzieci przedszkolnych
- 1 oddział dzieci przedszkolnych w budynku szkoły
- **Śniadanie** 94 dzieci x 220 dni= 20 680 szt.
- **Obiad** (zupa+drugie danie) 94x220=20 680 szt.
- **Podwieczorek** 94x220 = 20 680 szt.

**220 dni x 94 dzieci= 20 680 szt. (śniadanie, obiad- zupa i drugie danie i podwieczorek)**