

***Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia***

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 26 dzieci.
2. Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w godz. od 8:30 do 8:45 oraz od 11 :30 do 11:45.
3. Szacunkowa ilość dni świadczenia usługi: 233
4. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w żłobku zawiera: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie), podwieczorek.  
Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:

**Śniadanie:**

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku.

Kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane.

Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska, pieczywo tostowe. Chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte).

Pomidor, ogórek, sałata, cebula dymka.

Parówka, jajecznica ze szczypiorkiem.

Dżem, miód.

Napoje: herbata z cytryną, owocowa, kakao, kawa zbożowa.

**II Śniadanie:**

Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia.

Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa.

**Obiad:**

zupa i II danie:

ziemniaki, kasze (kasza kus-kus, gryczana, jęczmienna).

Chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa.

Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.

Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem.

Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek.

Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, kompot.

**Podwieczorek:**

Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny).

Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,

Chałka, bułka rozetka, bułki słodkiej, ciasto drożdżowe, biszkoptowe.

Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.

5. Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych ( 1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

6. Obowiązki Wykonawcy usługi:

- wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w żłobku w dni, w które odbywają się zajęcia w Żłobku Gminnym w Piekoszowie ul. Czarnowska 54 tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

- wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 20 tygodnia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia ,

- wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie)

- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,

- posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,

- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,

- wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),

- posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury ( w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).

- zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.

7. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
8. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
9. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku.

O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 8:00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
11. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
13. Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.
14. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

.....  
Podpis(y) i pieczętki osób uprawnionych  
do reprezentowania Wykonawcy