

.....
miejsowość i data

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 64 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: **9485 osobodni**
4. **Sposób obliczania do oferty cenowej: liczba osobodni * proponowana cena**
5. 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, jajecznicza 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

Obiad: zupa i II danie:

- ziemniaki, kasze (kasza kus-kus, gryczana, jęczmienna). chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa, sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle
- 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, sałatka owocowa, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny).
- biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,

- chałka, bułka rozetka, bułka słodka, ciasto drożdżowe, biszkoptyowe.
napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.

Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dzieciom napojów (typu: herbata, woda, kompoty, soki naturalne) na cały dzień pobytu dziecka w Żłobku w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie posiłków jak i między posiłkami.

6. Jadłospis sporządzany będzie w dwóch wersjach : dla dzieci młodszych (od 20 tygodnia do 1 roku) i dla dzieci starszych (powyżej 1 roku życia). Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków- układany przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy- dostarczany będzie Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

7. 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 wymaganiami dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.

- wykonawca zobowiązany jest do 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 MOM (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 (przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów)

- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów , Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin

z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej,

- 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). Wszystkie posiłki dietetyczne powinny być dostarczane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, opatrzonych etykietą zawierającą informację o posiłku wraz z imieniem i nazwiskiem dziecka dla którego jest przeznaczony

- 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)

- wykonawca zobowiązany jest do zbierania odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycia termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia

- wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne)

8. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
9. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
10. 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.
11. 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.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości tj. niezdatnych do spożycia, niedogotowanych lub zanieczyszczonych. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie pisemnego protokołu zwrotu wraz z podaniem przyczyny. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie (jednak nie dłużej niż 45 minut) dostarczyć posiłki pełnowartościowe
13. 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.
14. 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.
15. Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym. 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 Wykonawcy lub osób uprawnionych

do reprezentowania Wykonawcy