

SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego dla maksymalnie 32 dzieci dziennie, ze świeżych produktów, wysokiej jakości z uwzględnieniem wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2008 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP, zasad żywienia i diety stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

2. Modelowa całodzienna racja pokarmowa dla dzieci w wieku od 1 do 3 lat

Grupa produktów/ jednostka/ Modelowa racja pokarmowa

1. Produkty zbożowe i ziemniaki

Pieczywo mieszane g 20

Maka, makarony g 25

Kasze, ryż, płatki śniadaniowe g 30

Ziemniaki g 80-100

2. Warzywa i owoce

warzywa g 200

owoce g 250

3. Mleko i produkty mleczne

Mleko i mleczne napoje fermentowane g 550 – krowie (2-3,2 % tl.

450 - modyfikowane

Mleczne napoje fermentowane g 100

Sery twarogowe g 10-15

Sery podpuszczkowe g 2

4. Mięso, wędliny , ryby oraz jaja

Mięso , drób, wędliny g 20

ryby g 10

jaja szt 1/2

5. Tłuszcze

Zwierzęce:

masło i śmietana

g 6

Roślinne : oleje g 10

6. Cukier i słodczyce g 20

3. Planując jadłospis Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić urozmaicenie i różnorodność produktów, tj. uwzględnić produkty ze wszystkich podstawowych grup produktów Planując posiłki wykonawca powinien uwzględnić przede wszystkim produkty naturalne i o małym stopniu przetworzenia, niezawierające dodatku soli lub zawierające jej niewielkie ilości, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

Zakazane jest używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów)

Napoje podawane do posiłków nie mogą być gazowane. Zaleca się stosowanie: herbat owocowych, herbat z cytryną do śniadań i podwieczorków, kompotów z owoców do obiadów.

Grupa produktów/ Racja pokarmowa żywienia w żłobku dla dzieci od 1 do 3lat* /Orientacyjne wielkości porcji

	Grupa produktów	Racja pokarmowa żywienia w żłobku dla dzieci od 1 do 3 lat*	Orientacyjne wielkości porcji
	Produkty zbożowe i ziemniaki		
1.	Pieczycwo mieszane	25 g	10x/dekada ** (ok. 1 kromka/dziecko-20-25g na śniadanie lub podwieczerek i ewentualnie w formie grzanek do zup 5g/porcje)
	Mąka, makarony	15 g	1-3x w dekadzie jako podstawa śniadania (makaron suchy 10-15g/dziecko), np. makaron/kluski lane na mleko; 1-2x w dekadzie jako podstawa II dania obiadowego (makaron suchy 20g/dziecko lub potrawy mączne) w pozostałe dni – dodatek technologiczny do dań
	Kasze, ryż, płatki śniadaniowe	19g	5-7 w dekadzie jako podstawa śniadania (10-15g suchego

			produktu/dziecko) 2-3x w tygodniu jako podstawa II dania obiadowego (20g suchego produktu/dziecko) w pozostałe dni (w których do II dania zaplanowano ziemniaki) jako dodatek do zup lub podwieczorków
1a	Ziemniaki	80g	2-3x/tydz.(max.5x/dekada) po100g produktu rynkowego jako baza II dania (straty ok.20%), w pozostałe dni 60g produktu rynkowego (zupy, sałatki
Warzywa i owoce			
2	Warzywa	200g	codziennie w każdym posiłku
	Owoce	200g	codziennie w każdym posiłku
Mleko i produkty mleczne			
3.	Mleko (w tym mleko 3 modyfikowane typu Junior)	300G	Codzienna porcja mleka do śniadania: na zupę mleczną (8x w dekadzie):180-200ml + napój mleczny (2x w dekadzie) 200ml. Pozostała ilość w dekadzie śr. 100ml/dzień: w tym 1-2x w tygodniu (porcja 180-200ml) mleko/napój mleczny do podwieczorku; w pozostałe dni jako dodatek technologiczny do potraw: np. naleśników itp.
	Mleczne napoje fermentowane	50g	2x/tydz. po 100g/dziecko jako baza (np koktajlu) + codziennie jako dodatek technologiczny
	Sery twarogowe	12g	2x/tydz. po 30g/dziecko jako baza past śniadaniowych lub dodatek do II dań obiadowych lub podwieczorków
	Sery podpuszczkowe	2g	1x/tydz.7-10g lub 2x/tydz.5-7g(np. wiórki), w tym ser żółty i mozzarella
Mięso, wędliny, ryby oraz jajka			
4.	Mięso, /drób/wędliny	23g	Mięso/drób: 6x dekada po 35g surowca bez kości przed obróbką (30g+15% straty): w tym 2-3x w dekadzie mięso czerwone 3-4x w dekadzie drób(w praktyce średnio 3x drób i 3x m. czerwone) wędliny lub pasty mięsne do śniadania (wyrób własny) 2x/dekada po 10g praktyczna ilość średnia na 1 dziecko /dzień(g) 10,5 mięso/10,5g drób/2g wędliny dopuszczalna ilość średnia na 1 dziecko/dzień (g) przy układzie 3-4x drób i 2-3x mięso czerwone 7-10,5g mięso /10,5-14g drób /2g wędliny
	Ryby	10g	Do II dania: 3x/dekada po 33g (świeża)/35g (mrożona)/dziecko (lub inne posiłki)

	Jaja	1/3 szt.(15g)	w praktyce 1-2 szt /tydzień 3-4 szt. w dekadzie
5.	Tłuszcze		
	Zwierzece	5g	Dodatek do kanapek i/lub do potraw ilość z uwzględnieniem śmietany 1g śmietany 18% odpowiada 0,2g masła 1g śmietany 12% odpowiada 0,15g masła
	Roślinne	7g	Dodatek do potraw /sałatek
	Cukier i słodocze	Do 10g	Z uwzględnianiem miodu i dzemu
	Sól g/dziecko/dzień	max.1,4 g	

*Oparta na obserwacji praktycznej realizacji zaleceń. Wartości średnie wg. bilansu 10-dniowego poniedziałek -piątek (4 posiłki/dziennie bez kolacji), ilości brutto rynkowe – do wydania z magazynu /1 dziecko. **Dekada -10 kolejnych dni, jest to okres , dla którego najczęściej określa się prawidłowe zbilansowanie jadłospisu.

3. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.

4. Wykonawca najpóźniej na 10 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.

5. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie obierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 r. nr 80, poz. 545 z późn. zm.)

6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. 3 posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

7. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać i dostarczyć codziennie dla wychowanków żłobka posiłki dwa razy dziennie zgodnie z poniższym harmonogramem czasowym:

☒ Śniadanie: 7:00- 7:30

☒ II śniadanie lub przekąska : 10:00

- Obiad – II danie: 11:30 – 12:00
- Obiad - I danie (zupa) : 13:30 – 14:00
- Podwieczorek : 15:30 – 16:00

8. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z produktów zakupionych przez Wykonawcę.

9. Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych osób, zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania łącznej wartości zamówienia, zamówienia mniejszej liczby posiłków, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń. Osoba wyznaczona przez Dyrektora żłobka będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie w dniu dostawy do godziny 9:00 w danym dniu, na dzień kolejny do godziny 15:00.

10. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący prace będą mieli aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarnoepidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2016 r. poz. 1866 z późn. zm.)

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości, tj. niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych lub zanieczyszczonych produktów, zwrotu produktów obiadowych zimnych. Zwrot posiłków następował będzie na podstawie protokołu reklamacji.

12. Warunki dotyczące transportu posiłków:

1. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarnotechniczne do przewozu żywności).
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem i umożliwiającymi łatwe porcjowanie posiłków na miejscu.
3. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt.
4. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.
5. Wykonawca zapewnia wymagany standard Sanitarno- Epidemiologiczny w zakresie oznakowania pojemników do transportu naczyń czystych i brudnych.

6. Realizując zamówienie Wykonawca przygotowuje i dostarcza posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji, transportu oraz odpowiada za ich przestrzeganie. Wykonawca przestrzega obowiązujących w tym zakresie przepisów prawnych.

13. Wykonawca wystawiać będzie faktury za każdy miesiąc, zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji Zamawiającemu załącznika, określającego liczbę dzieci dla których zamówiono i dostarczono posiłki w każdym dniu.