

Miejski Żłobek w Orzeszu

Ul. Mleczna 44a, 43-180 ORZESZE

Tel: 32 723 30 36

e-mail: zlobek@orzesze.pl

**MŻ0.26.1.2020**

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

DOTYCZĄCY PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO NA ZADANIE:

**„Przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci w wieku   
do 3 lat dla Miejskiego Żłobka w Orzeszu na 2021r.”**

Orzesze, dnia 6.10.2020r.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia –**

1. Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków dla 69 dzieci uczęszczających do Miejskiego Żłobka w Orzeszu
2. Wymagany termin realizacji: od dnia 04.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.
3. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 7 dni z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia żłobka przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.
4. Zamawiający szacuje, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść :   
   17 388 porcji I śniadania, 17 388 porcji II śniadania, 17 388porcji obiadowych, 17388 porcji podwieczorku.
5. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci, może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
6. Godziny wydawania posiłków dzieciom :

godz. 8:30 - 8:45 - I śniadanie

godz. 10:00 - 10:30 - II śniadanie

godz. 11.30 - 12:00 - Obiad

godz. 14:30-:14:45 - Podwieczorek

Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

1. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,

- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

- wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie),

- wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,

- 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.

Przykładowe menu:

ŚNIADANIE:

Zupa mleczna: kasza manna, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku,   
zacierka na mleku, kasza jaglana z owocami, kasza kuskus z musem owocowym,

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

Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (min 1x w tyg.); z masłem min 82% zawartości tłuszczu  
Chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek biały smakowy, pasty: jajeczna,  
rybna. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte).

Pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka.

Parówka, jajko, jajecznica ze szczypiorkiem.

Dżem, miód.

Napoje: herbata, owocowa, kakao, kawa zbożowa, woda.

II ŚNIADANIE:

Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia itp.

Owoce sezonowe

Jogurt naturalny z owocami, sałatka owocowa.

Herbatniki, biszkopty, chrupki kukurydziane

Napoje: herbata, owocowa, soki warzywno – owocowe, woda.

OBIAD:

Zupa, zupy krem

II danie:

ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, jęczmienna, bulgur, gryczana itp).

Chude mięso, drób, ryby, jagnięcina, wieprzowina, wołowina.

Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior, sałata, ogórek zielony, fasolka szparagowa, brukselka.

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, ryż zapiekany z jabłkiem, pyzy drożdżowe z musem owocowym lub gulaszem, kluski śląskie z sosem, placki ziemniaczane, gołąbki, racuszki z sosem owocowym lub z jabłkiem,

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

PODWIECZOREK:

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

Biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,

Chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe, biszkoptowe.

Owoce sezonowe

Napoje:  herbata owocowa, soki warzywno – owocowe, woda.

1. **Orientacyjne wielkości porcji posiłków w żłobku:**

• Zupa mleczna: mleko 180ml/200ml + dodatek węglowodanowy (np. dodatek kaszki/płatków/ryżu) po ugotowaniu = 200-220ml porcja talerzowa

• Napój mleczny (kakao na mleku, kawa zbożowa, bawarka) – 180-200ml

• Surówka (dodatek do 2.dania) – porcja talerzowa – ok. 50g

• Jarzynka (dodatek do 2. dania) – porcja talerzowa – ok. 50g

• Ziemniaki, kasza (dodatek do 2. dania) – porcja talerzowa – ok. 80g

• Dodatek mięsny/kotlet jajeczny/ryba (po obróbce termicznej) porcja talerzowa – ok. 30 40g

• Zupa krem – porcja talerzowa ok. 150-180ml

• Zupa tradycyjna – porcja talerzowa ok. 180-200ml

• Podwieczorek: ciasto – kawałek/placek/naleśnik ok.50g

• Koktajl mleczny na bazie kefiru/maślanki/jogurtu: „baza mleczna” – 100-120g + dodatek owocowy – ok. 60g brutto = porcja talerzowa ok.160-180g

1. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
2. Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającemu jadłospis na kolejny tydzień minimum w czwartek poprzedzający tydzień obowiązywania jadłospisu celem jego akceptacji.
3. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
4. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
5. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
6. Wykonawca w razie konieczności zapewni odpowiednie wyżywienie dla dzieci poniżej 1 roku
7. Wykonawca zobowiązuje się do:

- zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego.   
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm. ) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).

- przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

- przy planowaniu posiłków uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.

- przygotowania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności;

- przechowywania zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.) 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.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.   
- dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa.

- odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach

1. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, płynów 80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
2. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
5. Przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SIWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
6. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w czasie zgodnym z niniejszą SIWZ
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym stanem osobowym żłobka – wielkość zamówienia na każdy dzień będzie podawana telefonicznie (potwierdzona wiadomością sms) przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego wyznaczonemu pracownikowi Wykonawcy w dniu wydawania posiłków do godz. 8.00.
8. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku.
9. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.