

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

OPS-A-271-1/16

Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

[55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków](#)

[55320000-9 - Usługi podawania posiłków](#)

[55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych](#)

[55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół](#)

Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w 2016 roku i 2017 roku dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stolówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna, w Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana oraz Gminnym Żłobku w Podegrodziu, a także żywienie całodienne dzieci w Przedszkolu w Brzeznej, w Gminnym Przedszkolu w Podegrodziu i Gminnym Żłobku w Podegrodziu nie korzystających z programu dożywiania. Szczegółowy rozkład posiłków z podziałem na poszczególne placówki oraz rodzaje posiłków określono poniżej.

Część I POSILKI DLA OSÓB UPRAWNIONYCH DO POSILKÓW W RAMACH PROGRAMU POMOC PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA W 2016 i 2017r. W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY PODEGRODZIE ORAZ W GMINNYM PRZEDSZKOLU W BRZEZNEJ I POSILKÓW W DLA OSÓB NIEUPRAWNIONYCH DO POSILKÓW W RAMACH PROGRAMU DOŻYWIANIA W GMINNYM PRZEDSZKOLU W BRZEZNEJ

a) Przygotowanie, dostarczanie i podawanie gorących jednodaniowych posiłków w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w roku szkolnym 2016 i 2017 dla osób uprawnionych w następujących placówkach oświatowych: Szkoła Podstawowa w Olszanie, Szkoła Podstawowa w Olszance, Szkoła Podstawowa w Rogach, Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi, Szkoła Podstawowa w Stadłach, Szkoła Podstawowa w Gostwicy, Szkoła Podstawowa w Brzeznej – Litaczu, Szkoła Podstawowa w Długolęce - Świerkli, Szkoła Podstawowa w Brzeznej, Gimnazjum Brzeznej.

b) Przygotowywanie, dostarczanie i podawanie obiadu (zupa, drugie danie, kompot) w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w roku szkolnym 2016/2017 dla osób uprawnionych w Gminnym Przedszkolu w Brzeznej.

c) Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków (śniadanie, podwieczorek) dla wszystkich dzieci w Gminnym Przedszkolu Brzeznej i obiadów (zupa + drugie danie + kompot) dla dzieci nieuprawnionych do posiłków w ramach wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” , w okresie od 01.09.2016 r. do 31.08.2017 r.

Część II POSILKI DLA OSÓB UPRAWNIONYCH DO POSILKÓW W RAMACH PROGRAMU POMOC PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA W 2016 i 2017r. I POSILKÓW W DLA OSÓB

NIEUPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU DOŻYWIANIA W GMINNYM PRZEDSZKOLU W PODEGRODZIU I GMINNYM ŻŁOBKU W PODEGRODZIU

a) Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków (śniadanie, podwieczorek) dla wszystkich dzieci w Gminnym Przedszkolu w Podegrodziu i obiadów (zupa+drugie danie + kompot) i napoju (herbata) dla dzieci nieuprawnionych do posiłków w ramach wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w okresie od 01.09.2016 r. do 31.08.2017r.

b) Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków (śniadanie, podwieczorek) dla wszystkich dzieci w Gminnym Żłobku w Podegrodziu i obiadów (zupa+drugie danie + kompot) dla dzieci nieuprawnionych do posiłków w ramach wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w okresie od 01.09.2016 r. do 31.08.2017r. ,

c) Przygotowywanie, dostarczanie i podawanie obiadu (zupa, drugie danie, kompot) w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” od 01.09.2016 r. do 31.08.2017 r. dla osób uprawnionych w Gminnym Przedszkolu w Podegrodziu,

d) Przygotowywanie, dostarczanie i podawanie obiadu (zupa, drugie danie, kompot) w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” od 01.09.2016 r. do 31.08.2017 r. dla osób uprawnionych w Gminnym Żłobku w Podegrodziu.

1.Rodzaj zamówienia: usługi.

2.Termin:

Szkoły: od 01.09.2016 r. do 31.08.2017 r.

Przedszkola: od 01.09.2016 r do 31.08.2017r.

Żłobki: od 01.09.2016 do 31.08.2017 r.

3.Opis przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

Część I:

POSIŁKI DLA OSÓB UPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU „POMOC PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA” W 2016 / 2017 ROKU W SZKOLACH NA TERENIE GMINY PODEGRODZIE ORAZ W GMINNYM PRZEDSZKOLU W BRZEZNEJ I POSIŁKÓW W DLA OSÓB NIEUPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU DOŻYWIANIA W GMINNYM PRZEDSZKOLU W BRZEZNEJ.

Przygotowanie dostarczanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w roku szkolnym 2016 i 2017 w następujących placówkach (szacunkowa liczba dzieci uprawnionych w poszczególnych placówkach):

Część I a)

- a') Szkoła Podstawowa w Olszanie – 32 osoby
- b') Szkoła Podstawowa w Olszance – 23 osoby,
- c') Szkoła Podstawowa w Rogach – 24 osoby,
- d') Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi – 18 osób,
- e') Szkoła Podstawowa w Stadłach – 6 osób,
- f') Szkoła Podstawowa w Gostwicy – 5 osób,
- g') Szkoła Podstawowa w Brzeznej - Litaczu – 20 osób,

- h') Szkoła Podstawowa w Długołęce Świerkli – 7 osób,
- i') Szkoła Podstawowa w Brzeznej – 13 osób,
- j') Gimnazjum Brzezna – 22 osób,

Część I b:

Gminne Przedszkole w Brzeznej: 5 osób.

Część I c:

Gminne Przedszkole w Brzeznej (nieuprawnione do dożywiania): 43 osoby.

Przewidywana liczba osób w tej części zamówienia objętych programem dożywiania to około 175 osób, poza programem 43 osoby.

Część II POSIŁKI DLA OSÓB UPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU POMOC PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA W 2016 i 2017r. I POSIŁKÓW W DLA OSÓB NIEUPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU DOŻYWIANIA W GMINNYM PRZEDSZKOLU W PODEGRODZIU I GMINNYM ŻŁOBKU W PODEGRODZIU

Część I a) Przedszkole w Podegrodziu – 75 osób,

Część I b) Żłobek w Podegrodziu- 29 osób,

Część I c) Przedszkole w Podegrodziu -10 osób,

Część I d) Żłobek w Podegrodziu – 1 osoba

Przewidywana liczba osób w tej części zamówienia objętych programem dożywiania to około 11 osób, poza programem 104 osoby.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW:

Część I a)

1. W szkołach (Szkoła Podstawowa w Olszanie, Szkoła Podstawowa w Olszance, Szkoła Podstawowa w Rogach, Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi, Szkoła Podstawowa w Stadłach, Szkoła Podstawowa w Gostwicy, Szkoła Podstawowa w Długołęce Świerkli, Szkoła Podstawowa w Brzeznej – Litaczu, Szkoła Podstawowa w Brzeznej, Gimnazjum w Brzeznej) wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać, dostarczyć i podać dla osób uprawnionych w ramach dożywiania posiłek jednodaniowy.

Wymagania dotyczące posiłku jednodaniowego dla osób uprawnionych w szkołach – ilość, rodzaj i gramatura:

1.1 2 razy w tygodniu drugie danie z kompotem , 3 razy w tygodniu zupa + kompot.

Jedna porcja zupy powinna mieć objętość 400 ml + kromka chleba 100 g lub bułka.

Drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 400 gramów:

- ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) - 200g ,
- mięso 100g - dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę.

Podawane mięso nie może być tłuste i przzerośnięte (stek z kurczaka, kotlet mielony, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz, ryba, filet z kurczaka lub indyka). Nie dopuszcza się podawania parówek o zawartości mięsa poniżej 70% produktów z glutaminianem sodu.

1.2 - surówka 100g,

1.3 - kompot – 250 ml.

1.4 Drugie danie raz na 2 tygodnie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki

ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g.

1.5 Drugim daniem nie może być kiszka, wątróbka lub inne podroby oraz ryż ze słodkim dodatkiem (z sosem lub galaretką),

1.6 Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

1.7 Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być

sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Zamawiający wymaga aby surowcowy uśredniony tzw. Wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie 1 porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego dla dzieci w szkole lub dwudaniowego dla dzieci w przedszkolu lub w żłobku był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.

1.8 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

1.9 Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

1.10 W przeciągu jednej dekady posiłki powinny odpowiadać następującym kryteriom:

- zawartość energii powinna wynosić 850 kcal;
- udział energii z białka powinien wynosić nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku;
- udział białka zwierzęcego powinien stanowić średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku;
- udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać do 30%.

2. Zupy – rodzaje: rosół, barszcz czerwony lub ukraiński, pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik, fasolowa, grochowa, szczawiowa, szpinakowa, szparagowa, brokułowa;

rosół należy przygotować na wywarach jaskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem lub mąką, sporadycznie zasmażką.

3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:

- 3.1** stosowanie tłuszczów roślinnych;
- 3.2** ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
- 3.3** umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
- 3.4** stosowanie mięsa drobiowego;
- 3.5** stosowanie ryb;
- 3.6** umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- 3.7** duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.

4. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594).

5. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, samochodem służącym do przewożenia gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, zatwierdzone przez Powiatową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dania winna wynosić około 75 stopni Celsjusza.

5.1. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.

6. Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.

7. Do szkół wymienionych poniżej wykonawca będzie dowoził posiłki w opakowaniach jednorazowych przystosowanym transportem, w tym napoje lub soki w kartoniku i je wydawał. Posiłki będą wydawane zgodnie z zasadami sanitarno-epidemiologicznymi przez pracownika wykonawcy dysponującego uprawnieniami do tego rodzaju pracy. Posiłki nie mogą być przetwarzane (krojone, nalewane itp.) w miejscach podawania posiłków w niżej wymienionych szkołach:

- 7.1 Szkoła Podstawowa w Olszance
- 7.2 Szkoła Podstawowa w Rogach
- 7.3 Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi
- 7.4 Szkoła Podstawowa w Stadłach
- 7.5 Szkoła Podstawowa w Gostwicy
- 7.6 Szkoła Podstawowa w Brzeznej - Litaczu
- 7.7 Szkoła Podstawowa w Długoleśce - Świerkli
- 7.8 Szkoła Podstawowa w Brzeznej

W/w szkoły posiadają wyznaczone miejsce do spożywania posiłków, za przygotowanie, których zgodnie z programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” są odpowiedzialni Dyrektorzy szkół.

Gimnazjum w Brzeznej i Szkoła Podstawowa w Olszance posiadają własne stołówki, w których spożywane będą posiłki przez osoby objęte programem dożywiania z w/w placówek.

8. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego i z przepisami prawa oraz dostarczane i wydawane zgodnie z normami sanitarno-epidemiologicznymi.

9. Wykonawca jest zobowiązany odbierać pojemniki jednorazowe, w których dowozi posiłki do szkół, w których nie ma stołówek i utylizować na swój koszt.

10. Zamawiający wymaga sporządzania list osób dożywianych w poszczególnych szkołach w danym miesiącu i dołączenia do rachunku za dany miesiąc, które przedkłada w OPS w Podegrodziu do ostatniego dnia każdego miesiąca, ponieważ jest to wydatek z danego miesiąca i musi być zrealizowany w danym miesiącu, wprowadzenie do systemu informatycznego realizacji dożywiania za dany miesiąc niezbędne jest do sprawozdawczości z wydatkowania środków na dożywianie albowiem nie wprowadzenie informacji (ceny posiłku i ilości uczniów) spowoduje niewskazanie w sprawozdawczości realizacji dożywiania.

Nie można też będzie zrobić zapotrzebowania na środki finansowe na dożywianie na następny miesiąc w aplikacji CAS.

11. Jadłospis wykonawca zobowiązany jest przysyłać na kolejny miesiąc do zatwierdzenia przez kierownika OPS do ostatniego dnia bieżącego miesiąca.

12. Zamawiający będzie wymagać od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety. Dla dzieci uczulonych na pokarmy, na specjalnej diecie wykonawca przygotowuje posiłki alternatywne. Podstawą jest zaświadczenie lekarskie.

Część I b)

13. W Przedszkolu w Brzeznej (**dzieci w wieku od 3 do 6 lat**) Wykonawca zobowiązany będzie **przygotować , dostarczyć i podać dla osób uprawnionych w ramach dożywiania posiłek w formie**

obiadu (zupa + drugie danie + kompot). Wymagania dotyczące obiadu dla osób uprawnionych w przedszkolu- ilość i gramatura:

1. Zupa

- pojemność – 300 ml
 - kaloryczność 150 kcal
 - temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza
- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, lub mąką, sporadycznie zasmażką.

2. Drugie danie

- gramatura- co najmniej 350 g
 - kaloryczność – 400 kcal
 - Temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza
- porcje mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k, cielęcina), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), eskalopki, potrawki z mięsa,, pulpety mięsne w sosie, bitki wołowe, cielęce , gulasz miesny,-100 g (szynka b/k, karczek b/k, łopátka b/k, filet z indyka, kurczaka), porcje pół-mięsne-300 g, 2 porcje bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, 1 porcja– ryba (filet) -100g ,
- surówka– 100 g,
- ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g.
- kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), lub soki owocowe z naturalnych owoców malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia ,czereśnia – min 150 ml

3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał porcje zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:

- stosowanie tłuszczów roślinnych;
- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
- umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
- stosowanie mięsa drobiowego;
- stosowanie ryb;
- umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- duży udział warzyw i owoców w porcjach, w tym także nasion roślin strączkowych.

4. Żywnienie dzieci ze specjalną dietą – Zamawiający będzie wymagać od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił porcje dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupę bez śmietany.. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane porcje alternatywnie. W porcjach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawia zaświadczanie lekarskie.

5. Wykonawca zobowiązuje się do: Dostarczenia odpowiedniej ilości porcji zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w

następujący sposób: Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość obiadów Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem przedszkola.

6. Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz.594) oraz Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 (Dz.U. z 2015 r. poz. 1256).

8. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,

9. Posiłek, sposób jego przygotowania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 594).

10. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,

11. Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.

12. Drugim daniem nie może być kiszka, wątróbka lub inne podroby oraz ryż ze słodkim dodatkiem (z sosem lub galaretką), Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. .

13. Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.

14. Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z obowiązującymi wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego i z przepisami prawa oraz dostarczane i wydawane zgodnie z normami sanitarno-epidemiologicznymi.

15. Zamawiający wymaga sporządzania list osób dożywianych w danym miesiącu i dołączenia do rachunku za dany miesiąc, który przedkłada w OPS w Podegrodziu do ostatniego dnia każdego miesiąca, ponieważ jest to wydatek z danego miesiąca i musi być zrealizowany w danym miesiącu, wprowadzenie do systemu informatycznego realizacji dożywiania za dany miesiąc niezbędne jest do sprawozdawczości z wydatkowania środków na dożywianie albowiem nie wprowadzenie informacji (ceny posiłku i ilości dzieci) spowoduje niewskazanie w sprawozdawczości realizacji dożywiania.

Nie można też będzie zrobić zapotrzebowania na środki finansowe na dożywianie na następny miesiąc w aplikacji CAS.

16. Jadłospis Wykonawca zobowiązany jest przysyłać na kolejny miesiąc do zatwierdzenia przez kierownika OPS do ostatniego dnia bieżącego miesiąca.

17. Dzieci w Przedszkolu w Brzeznej korzystają ze stołówki w Gimnazjum w Brzeznej.

Część I c)

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydanie posiłków w okresie od 01.09.2016 r. do 31.08.2017 r. od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie

odbywają się zajęcia dla dzieci) co stanowi szacunkowo 252 dni (przy założeniu 22 dni roboczych w miesiącu).

- szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

- I śniadanie: 35 dzieci x 252 dni = 8 820 szt.

- obiad (zestaw: zupa + drugie danie + kompot): 35 dzieci x 252 dni = 8 820 szt.

- podwieczorek: 25 dzieci x 252 dni = 6 300 szt.

- Napoje oraz woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana bez ograniczeń na prośbę Dziecka.

a) posiłki mają być podawane w stołówce znajdującej się w Gimnazjum w Brzeznej, z której korzystają dzieci z tego przedszkola.

Wymagania dotyczące posiłków w Gminnym Przedszkolu w Brzeznej:

b) Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej liczba posiłków w Przedszkolu ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba dziennych zestawów wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w przedszkolu.

c) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu, w procesie przygotowania posiłku stosowana musi być sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy czym w żywieniu zbiorowym należy uwzględnić, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g(sól morska lub himalajska), zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli, zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. Cukier zastąpiony miodem lub innym zamiennikiem cukru białego np. syropem klonowym, słodami : jęczmiennym , ryżowym, cukrem brzoźowym, stewią. Napoje mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,

- produkty z glutaminianem sodu

- parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %)

- produktów masłopodobnych i seropodobnych

- mięso odkostnione mechanicznie (MMO)

- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.

- Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed planowanym jadłospisem (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych). Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Zalecenia Zamawiającego dotyczące ustalenia jadłospisu dekadowego i jakości serwowanych potraw (piramida zdrowia). Na jadłospisie bezwzględnie musi być podana wartość odżywcza w kcal oraz gramatura poszczególnych posiłków. Jadłospis musi być podpisany przez dietetyka.

Posiłki powinny zawierać produkty ze wszystkich grup: zbożowe, białkowe, warzywa i owoce, cukry i tłuszcze. Wykorzystanie produktów mącznych opartych na mąkach razowych i różnych rodzajach kasz, świeże warzywa i owoce, urozmaicone produkty białkowe w tym mało przetworzone produkty mleczne, ryby, jajka, wysokiej jakości mięso, rośliny strączkowe, tłuszcze roślinne w postaci wysokiej jakości olejów bez składników konserwujących, unikanie produktów spożywczych przetworzonych

technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. Do przygotowania potraw nie należy używać przypraw typu VEGETA czy kostek rosołowych. Nie podawać dzieciom tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, umiarkowanie stosować masła. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych, jak również urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.

- Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.
- Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej:
 - śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej,
 - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej,
 - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodiennej,

Zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1275 nie więcej niż 1700.

- Ustala się gramaturę posiłków dla dzieci:

Jadłospis winien zawierać

I Śniadanie

- 1) pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju
- 2) gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
- 3) kaloryczność 400 kcal

- różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kielbaski na gorąco lub parówki, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wielozłaziste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal.

Zupa

porcja zupy spełniająca następujące warunki:

- a) pojemność – 300 ml
- b) kaloryczność 150 kcal
- c) temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jaskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, lub mąką, sporadycznie zasmażką.

Drugie danie

- d) gramatura- co najmniej 350 g

- e) kaloryczność – 400 kcal

- f) Temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza

- posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatką b/k, filet z indyka, kurczaka), posiłki pół-mięsne, 2 posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski

na parze, kopytka, 1 posiłek– ryba (filet) -100g , surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g.

kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550 kcal.

Podwieczorek

1) pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną

2) gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami

3) kaloryczność 325 kcal

- 1 x w dekadzie bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmolada) lub ciasto własnego wypieku, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną” , herbata z cytryną , bułka maślana z miodem, dżemem i kakao, chałka z miodem, dżemem lub krem czekoladowo-orzechowy, budyń , kisiel, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci).

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.325 kcal.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie w ciągu tygodnia.

2. Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) Dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość obiadów i podwieczorków (nie dotyczy śniadań). Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem przedszkola. Śniadanie dostarczane będzie na bieżąco w ilości odpowiadającej liczbie dzieci przebywających w przedszkolu.
- 2) Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
- 3) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594.) oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 (Dz. U. 2015 poz.1256),
- 4) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- 5) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 6) Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,

- 7) Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.
- 8) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem.
- 9) Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków oraz sprzątanie pomieszczeń kuchennych za pomocą personelu własnego, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku, a także zabieranie odpadów. Osoby te muszą posiadać aktualne badania lekarskie.
- 10) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwoleń, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
- 11) Wykonawca będzie wystawiać Faktury VAT za realizację usługi zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni. na podstawie zbiorczego miesięcznego dowodu dostawy dostarczonego przez Wykonawcę i listy dzieci korzystających z posiłków dostarczonej Wykonawcy przez Zamawiającego.

Część II a)

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydanie posiłków w okresie od 01.09.2016 r. do 31.08.2017 r. od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci) co stanowi szacunkowo 252 dni (przy założeniu 22 dni roboczych w miesiącu).

- szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

- I śniadanie: 50 dzieci x 252 dni = 12 600 szt.

- obiad (zestaw: zupa + drugie danie + kompot): 50 dzieci x 252 dni = 12 600 szt.

- podwieczorek: 40 dzieci x 252 dni = 10 080 szt.

- herbata: 25 dzieci x 252 dni = 6 300 szt.

- Napoje oraz woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana bez ograniczeń na prośbę Dziecka.

2. Posiłki mają być podawane w stołówce znajdującej się w Gminnym Żłobku i Przedszkolu w Podegrodziu.

3. Wymagania dotyczące posiłków w Gminnym Przedszkolu w Podegrodziu:

a) Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej liczba posiłków w Przedszkolu ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba dziennych zestawów wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w przedszkolu i żłobku.

b) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu, w procesie przygotowania posiłku stosowana musi być sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy czym w żywieniu zbiorowym należy uwzględnić, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g(sól morska lub himalajska), zioła lub przyprawy świeże lub

suszone bez dodatku soli, zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. Cukier zastąpiony miodem lub innym zamiennikiem cukru białego np. syropem klonowym, słodami : jęczmiennym, ryżowym, cukrem brzoźowym, stewią . Napoje mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów.

- konserw,
 - produkty z glutaminianem sodu
 - parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %)
 - produktów masłopodobnych i seropodobnych
 - mięso odkostnione mechanicznie (MMO)
 - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.
 - Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed planowanym jadłospisem (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych). Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Zalecenia Zamawiającego dotyczące ustalenia jadłospisu dekadowego i jakości serwowanych potraw (piramida zdrowia). Na jadłospisie bezwzględnie musi być podana wartość odżywcza w kcal oraz gramatura poszczególnych posiłków. Jadłospis musi być podpisany przez dietetyka.
 - c) Posiłki powinny zawierać produkty ze wszystkich grup: zbożowe, białkowe, warzywa i owoce, cukry i tłuszcze. Wykorzystanie produktów mącznych opartych na mąkach razowych i różnych rodzajach kasz, świeże warzywa i owoce, urozmaicone produkty białkowe w tym mało przetworzone produkty mleczne, ryby, jajka, wysokiej jakości mięso, rośliny strączkowe, tłuszcze roślinne w postaci wysokiej jakości olejów bez składników konserwujących, unikanie produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. Do przygotowania potraw nie należy używać przypraw typu VEGETA czy kostek rosołowych. Nie podawać dzieciom tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, umiarkowanie stosować masła. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych, jak również urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
 - Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.
 - Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej:
 - śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej,
 - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej,
 - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodiennej,
- Zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1275 nie więcej niż 1700.
- Ustala się gramaturę posiłków dla dzieci:

Jadłospis winien zawierać

I Śniadanie

- 1) pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju
- 2) gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
- 3) kaloryczność 400 kcal

- różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco lub parówki , zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wielozłazmiste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal.

Zupa

porcja zupy spełniająca następujące warunki:

a) pojemność – 300 ml

b) kaloryczność 150 kcal

c) temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jaskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, lub mąką, sporadycznie zasmażką.

Drugie danie

a) gramatura- co najmniej 350 g

b) kaloryczność – 400 kcal

c) Temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza

- porcje mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), porcje pół-mięsne, 2 porcje bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, 1 porcja– ryba (filet) -100g , surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g.

kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550 kcal.

Podwieczorek

1. pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną

2. gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami

3. kaloryczność 325 kcal

- 1 x w dekadzie bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmolada) lub ciasto własnego wypieku, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną” , herbata z cytryną , bułka maślana z miodem, dżemem i kakao, chałka z miodem, dżemem lub krem czekoladowo-orzechowy, budyń , kisiel, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wielozłazmiste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci).

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.325 kcal.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie w ciągu tygodnia.

Herbata: pojemność – 200 ml

- Żywienie dzieci ze specjalną dietą – Zamawiający będzie wymagać od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane są innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywnie. W posiłkach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawiać zaświadczenie lekarskie. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wskazówki rodziców, w tym zalecenia lekarskie w przygotowaniu posiłków dla dzieci ze specjalną dietą.

4. Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) Dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość obiadów i podwieczorków (nie dotyczy śniadań). Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem przedszkola. Śniadanie dostarczane będzie na bieżąco w ilości odpowiadającej liczbie dzieci przebywających w przedszkolu.
- 2) Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
- 3) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594.) oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 (Dz. U. 2015 poz. 1256),
- 4) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- 5) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 6) Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,
- 7) Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.
- 8) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem.

9) Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków oraz sprzątanie pomieszczeń kuchennych za pomocą personelu własnego, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku, a także zabieranie odpadów. Osoby te muszą posiadać aktualne badania lekarskie.

10) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.

11) Wykonawca będzie wystawiać Faktury VAT za realizację usługi zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, na podstawie zbiorczego miesięcznego dowodu dostawy dostarczonego przez Wykonawcę i listy dzieci korzystających z posiłków dostarczonej Wykonawcy przez Zamawiającego.

Cześć II b)

1. Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat uczęszczających do Gminnego Żłobka w Podegrodziu.

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydanie posiłków w okresie od 01.09.2016 r. do 31.08.2017 r. od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci) co stanowi szacunkowo 252 dni (przy założeniu 22 dni roboczych w miesiącu).

I. szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

- I śniadanie: 15 dzieci x 252 dni = 3 780 szt.
- obiad (zestaw: zupa + drugie danie): 20 dzieci x 252 dni = 5 040 szt.
- podwieczorek: 10 dzieci x 252 dni = 2 520 szt.
- Napoje oraz woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana bez ograniczeń na prośbę dziecka

II. Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej liczba posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba dziennych zestawów wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w żłobku. Określona dzienna liczba posiłków 116 jest ilością maksymalną, może ulec zmniejszeniu i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

III. Przygotowanie posiłków będzie odbywać się z artykułów zakupionych przez wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i stosownie do norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 12 miesięcy do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka / Zakład Żywienia IMiD/ dla dzieci w wieku od 1 do 3 roku życia. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów, wyklucza się posiłki z Fast food-ów, napojów z proszku, konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek o zawartości mięsa mniejszej niż 70%, mięs odkostnionych mechanicznie, wędlin z dodatkiem preparatów białkowych /soja/ lub skrobi modyfikowanej.

d) Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni w konsultacji z dietetykiem, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed wprowadzeniem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis ma uwzględniać obowiązujące wytyczne dotyczące zasad prawidłowego żywienia dzieci tj. wysoką jakość, dobór surowca, odpowiednie wielkości porcji, urozmaicenie posiłków. Zalecenia Zamawiającego dotyczące ustalenia

jadłospisu dekadowego i jakości serwowanych potraw (piramida zdrowia). Na jadłospisie bezwzględnie musi być podana wartość odżywcza w kcal oraz gramatura poszczególnych posiłków. Jadłospis musi być podpisany przez dietetyka.

Asortyment produktów, z których należy komponować jadłospis dla dzieci od 1 roku życia do lat trzech; mleko, mleko modyfikowane, jogurty naturalne, kefir, ser żółty, ser biały, chude mięso czerwone, drób, chuda wędlina ryby, jaja, bułka pełnoziarnista, chleb pełnoziarnisty, chleb graham, płatki zbożowe bez cukru, kasza gryczana, kasza jęczmienna, kasza jaglana, makaron, bułka pszenna, naleśnik, placuszki, ciasto drożdżowe, buraki, papryka, pomidor, rzodkiewka, kalafior, kalarepa, pietruszka, por, cebula, ziemniaki, dynia, fasola, marchew, kukurydza, brokuły, cukinia, zielony groszek, kapusta, szpinak, szczypiorek, borówki, czarne jagody, porzeczki, śliwki, winogrona, arbuz, czereśnie, maliny, truskawki, wiśnie, ananasy, banany, brzoskwinie, cytryny, gruszki, pomarańcze, jabłko, oliwa z oliwek, olej rzepakowy, olej słonecznikowy, masło.

e) Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne. Jadłospis powinien zawierać:

f) Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej:

- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej,
- obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej,
- podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodiennej,

Zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1275 nie więcej niż 1700.

Śniadanie I

Podstawą posiłku winny być produkty mleczne i mleko/jogurt z dodatkiem owoców, kefir. ciepłe napoje mleczne; kawa zbożowa, kakao, mleko modyfikowane, ewentualnie ser twarogowy, zupy mleczne, płatki śniadaniowe, jaja, pasty mięsno- warzywne, kanapki śniadaniowe z chudą wędliną z dodatkiem warzyw.

Kaloryczność 250 kcal

Obiad

Główny posiłek pod wzg. wartości odżywczej. Ma się składać z zupy na bazie wywaru z warzyw i drugiego dania. Danie drugie przygotowane /do wyboru/ z mięsa, drobiu, ryb, jaj z dodatkiem ziemniaków, kaszy, makaronu, jarzyn, surówki. Podstawa technologiczną przygotowanych potraw ma być gotowanie.

Napoje na każdą prośbę dziecka.

Kaloryczność 250kcal

Podwieczorek

Zdrowe przekąski na bazie świeżych owoców, soki owocowe, produkty białkowe, plasterki sera, mleko, jogurt, omlety, naleśniki, ciasta biszkoptowe.

Suma kaloryczności potraw przygotowanych dla dzieci żłobka winna wynosić 750 kalorii z założeniem, iż śniadanie i obiad muszą mieć po 250 kalorii.

g) Żywnienie dzieci ze specjalną dietą - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w realizacji zamówienia zapewniał posiłki dla dzieci ze specjalną dietą; tj. bezglutenowych, ze skazą białkową, alergią pokarmową, innymi schorzeniami pokarmowymi. Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane są innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywnie. W posiłkach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawią zaświadczenie lekarskie. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wskazówki rodziców, w tym zalecenia lekarskie w przygotowaniu posiłków dla dzieci ze specjalną dietą.

h) Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) Dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość obiadów i podwieczorków (nie dotyczy śniadań). Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem żłobka. Śniadania będą dostarczane na bieżąco w ilości odpowiadającej liczbie dzieci przebywających w żłobku. Posiłki mają być podawane w stołówce znajdującej się w Gminnym Żłobku w Podegrodziu.
- 2) Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
- 3) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594), oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 (Dz. U. 2015 poz.1256).
- 4) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 1 roku życia do 3 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- 5) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 6) Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,
- 7) Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.
- 8) Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków oraz sprzątanie pomieszczeń kuchennych za pomocą personelu własnego, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku. Zabieranie odpadów. Osoby te muszą posiadać aktualne badania lekarskie.
- 9) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.

Część II c)

1. W Przedszkolu Gminnym w Podegrodziu (dzieci wieku od 3 do 6 lat) Wykonawca zobowiązany będzie przygotować, dostarczyć i podać dla osób uprawnionych w ramach dożywiania posiłek w formie obiadu (zupa+ drugie danie + kompot). Wymagania dotyczące obiadu dla osób uprawnionych w przedszkolach- ilość i gramatura:

1. Zupa

- pojemność – 300 ml
- kaloryczność 150 kcal

- temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza
- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, lub mąką, sporadycznie zasmażką.

2. Drugie danie

- gramatura- co najmniej 350 g
 - kaloryczność – 400 kcal
 - Temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza
 - porcje mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k, cielęcina), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), eskalopki, potrawki z mięsa, pulpety mięsne w sosie, bitki wołowe, cielęce, gulasz miesny, -100 g (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), porcje pół-mięsne-300 g, 2 porcje bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, 1 porcja – ryba (filet) -100g ,
 - surówka– 100 g,
 - ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g.
 - kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), lub soki owocowe z naturalnych owoców malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia, czereśnia – min 150 ml
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał porcje zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
- stosowanie tłuszczów roślinnych;
 - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
 - umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
 - stosowanie mięsa drobiowego;
 - stosowanie ryb;
 - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - duży udział warzyw i owoców w porcjach, w tym także nasion roślin strączkowych.

4. Żywnienie dzieci ze specjalną dietą – Zamawiający będzie wymagać od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił porcje dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupę bez śmietany. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane porcje alternatywnie. W porcjach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawiają zaświadczenie lekarskie.

5. Wykonawca zobowiązuje się do: Dostarczenia odpowiedniej ilości porcji zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość obiadów Harmonogram wydawania porcji uzgodniony będzie z dyrektorem przedszkola.

6. Przygotowania i dostarczania porcji o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

7. Przy planowaniu porcji należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Porcje mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia

bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 (Dz.U. z 2015 r. poz. 1256).

8. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,

9. Posiłek, sposób jego przygotowania powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U.2015r., poz. 594).

10. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,

11. Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.

12. **Drugim daniem nie może być kiszka, wątróbka lub inne podroby oraz ryż ze słodkim dodatkiem (z sosem lub galaretką),** Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. .

13. Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.

14. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z obowiązującymi wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego i z przepisami prawa oraz dostarczane i wydawane zgodnie z normami sanitarno-epidemiologicznymi.

15. Zamawiający wymaga sporządzania list osób dożywianych w danym miesiącu i dołączenia do rachunku za dany miesiąc, który przedkłada w OPS w Podegrodziu do ostatniego dnia każdego miesiąca, ponieważ jest to wydatek z danego miesiąca i musi być zrealizowany w danym miesiącu, wprowadzenie do systemu informatycznego realizacji dożywiania za dany miesiąc niezbędne jest do sprawozdawczości z wydatkowania środków na dożywianie albowiem nie wprowadzenie informacji (ceny posiłku i ilości dzieci) spowoduje niewskazanie w sprawozdawczości realizacji dożywiania.

Nie można też będzie zrobić zapotrzebowania na środki finansowe na dożywianie na następny miesiąc w aplikacji CAS.

16. Jadłospis Wykonawca zobowiązany jest przysyłać na kolejny miesiąc do zatwierdzenia przez kierownika OPS do ostatniego dnia bieżącego miesiąca.

Część II d)

1. W Gminnym Żłobku w Podegrodziu Wykonawca zobowiązany będzie przygotować , dostarczyć i podać dla osób uprawnionych (dzieci od 1 roku do 3 roku życia) w ramach dożywiania posiłek w formie obiadu (zupa + drugie danie + kompot).

Wymagania dotyczące obiadu dla osób uprawnionych - ilość i gramatura:

a) Przygotowywanie posiłków będzie odbywać się z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i stosownie do norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP, w jakości i w konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 12 miesięcy do 3 lat. Posiłki muszą spełniać

wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka (Zakład Żywienia IMiD) dla dzieci w wieku od 1 do 3 roku życia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów , wyklucza się posiłki z Fastfood-ów, napojów z proszku, konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek o zawartości mięsa mniejszej niż 70%, mięs odkostnionych mechanicznie.

b)Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 1 miesiąca w konsultacji z dietetykiem, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed wprowadzeniem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis ma uwzględniać obowiązujące wytyczne dotyczące zasad prawidłowego żywienia dzieci tj. wysoką jakość, dobór surowca, odpowiednie wielkości porcji, urozmaicenie posiłków. Asortyment produktów, z których należy komponować jadłospis dla dzieci od 1 roku życia do lat trzech; mleko, mleko modyfikowane, jogurty naturalne, kefir, ser żółty, ser biały, chude mięso czerwone, drób, ryby, jaja, kasza gryczana, kasza jęczmienna, kasza jaglana, makaron, bułka pszenna, ciasto drożdżowe, buraki, papryka, pomidor, rzodkiewka, kalafior, kalarepa, pietruszka, por, cebula, ziemniaki, dynia, fasola, marchew, kukurydza, brokuły, cukinia, zielony groszek, kapusta, szpinak, szczypiorek, czarne jagody, porzeczki, śliwki, winogrona, arbuz, czereśnie, maliny, truskawki, wiśnie, ananasy, banany, brzoskwinie, cytryny, gruszki, pomarańcze, jabłko, oliwa z oliwek, olej rzepakowy, olej słonecznikowy, masło.

c)Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem obiad w formie zupy , drugiego dania i kompotu bez ograniczeń.

d)Obiad winien się składać z zupy na bazie wywarów z warzyw i drugiego dania. Danie drugie przygotowane do wyboru z mięsa, drobiu , jaj, z dodatkiem ziemniaków, kaszy, makaronu jarzyn surówek. Podstawa technologiczna przygotowywanych produktów ma być gotowanie. Napoje na każdą prośbę dziecka. Kaloryczność 250 kcal.

e)Żywienie dzieci ze specjalną dietą - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w realizacji zamówienia zapewniał posiłki dla dzieci ze specjalną dietą; tj. bezglutenowych, ze skazą białkową, alergią pokarmową, innymi schorzeniami pokarmowymi. Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupę bez śmietany. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywnie. W posiłkach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawiają zaświadczenie lekarskie.

f) Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) Dostarczania odpowiedniej liczby posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Kierownika OPS w Podegrodziu w następujący sposób: będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9 każdego dnia ilość obiadów. Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem żłobka.
- 2) Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
- 3) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 (Dz.U. z 2015 r. poz. 1256).
- 4) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, jak i estetyki. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów.

- 5) Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosi minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,
- 6) Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.
- 7) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat. Wartość kaloryczna dla każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia.
- 8) Proces przygotowywania i dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, jak i estetyki.
- 9) Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.
- 10) Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.
- 11) Do obowiązków wykonawcy należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków oraz ponoszenie wszystkich innych kosztów.
- 12) Zamawiający wymaga sporządzania list osób dożywianych w danym miesiącu i dołączenia do rachunku za dany miesiąc, który przedkłada w OPS w Podegrodziu do ostatniego dnia każdego miesiąca, ponieważ jest to wydatek z danego miesiąca i musi być zrealizowany w danym miesiącu, wprowadzenie do systemu informatycznego realizacji dożywiania za dany miesiąc niezbędne jest do sprawozdawczości z wydatkowania środków na dożywianie albowiem nie wprowadzenie informacji (ceny posiłku i ilości uczniów) spowoduje niewskazanie w sprawozdawczości realizacji dożywiania. Nie można też będzie zrobić zapotrzebowania na środki finansowe na dożywianie na następny miesiąc w aplikacji CAS.

III. Wytyczne dotyczące całego postępowania (cz. I i cz. II).

1. Szczegółowe informacje dotyczące umów dla danych części zamówienia zawarte zostały w załącznikach nr 7a, 7b, 8a, 8b i 9 do niniejszego wniosku.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na części I i II.
3. Wykonawca dla I części zamówienia zobowiązany będzie do zawarcia umów najmu stołówek i kuchni znajdujących się w Gimnazjum w Brzeznej oraz przy Szkole Podstawowej w Olszanie, natomiast dla części II umowy najmu stołówki i kuchni znajdującej się w Gminnym Żłobku w Podegrodziu (jedna stołówka dla dwóch placówek). Wzory umów stanowią załącznik nr 8a, 8b, 9 do SIWZ. Wykonawca zobowiązany będzie w ramach zawartych umów do przejęcia pracowników stołówek na podstawie art. 23¹ Kodeksu pracy.
4. Wykonawca będzie wystawiać Faktury VAT za realizację usługi zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, na podstawie zbiorczego miesięcznego dowodu dostawy dostarczonego przez Wykonawcę i listy dzieci korzystających z posiłków dostarczonej Wykonawcy przez Zamawiającego.
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w pomieszczeniach kuchennych znajdujących się w nowym budynku Gminnego Żłobka, Przedszkola i Biblioteki (część II), a także w budynku Gimnazjum w Brzeznej i Szkoły Podstawowej w Olszanie (część I).
6. Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia stanowią postanowienia umowy zawarte w projektach umów stanowiących załączniki nr 7a, 7b do siwz– dostępne na stronie internetowej Zamawiającego.

Wykonawca dla części I zamówienia musi wystawiać faktury na:

- a) dla zamówienia świadczonego na rzecz Ośrodka Pomocy Społecznej w Podegrodziu (dotyczy posiłków w ramach programu dożywiania), na adres: Ośrodek Pomocy Społecznej w Podegrodziu, 33-386 Podegrodzie 248.
- b) dla zamówienia świadczonego na rzecz Przedszkola w Brzeznej, na adres: Gminne Przedszkole w Brzeznej, 33-386 Podegrodzie, Brzezna 447.

Wykonawca dla części II zamówienia musi wystawiać faktury na:

- a) dla zamówienia świadczonego na rzecz Przedszkola w Podegrodziu, na adres: Gminne Przedszkole w Podegrodziu, 33-386 Podegrodzie nr 525.
- b) dla zamówienia świadczonego na rzecz Żłobka w Podegrodziu, na adres: Żłobek w Podegrodziu, 33-386 Podegrodzie 525.
- c) dla zamówienia świadczonego na rzecz Ośrodka Pomocy Społecznej w Podegrodziu (dotyczy posiłków w ramach programu dożywiania), na adres: Ośrodek Pomocy Społecznej w Podegrodziu, 33-386 Podegrodzie 248.

Ponadto w ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Wynajęcia stołówek i kuchni dla części I w Gimnazjum w miejscowości Brzezna, przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana oraz dla części II najmu pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem kuchennym w Gminnym Żłobku w Podegrodziu.
- 2) Wykonawca będzie zobowiązany do wynajęcia stołówki i kuchni dla części I w Gimnazjum w miejscowości Brzezna (łąčna powierzchnia $111,90 \text{ m}^2$), stołówki i kuchni przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana (łąčna powierzchnia $135,90 \text{ m}^2$) oraz dla części II do zawarcia umowy najmu pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem kuchennym w Gminnym Żłobku w Podegrodziu, (o łącznej pow. $161,02 \text{ m}^2$), na okres objęty realizacją przedmiotowego zamówienia.
- 3) Kwota czynszu najmu miesięcznie wynosić będzie w odniesieniu do:
 - a) pomieszczeń w Gimnazjum w miejscowości Brzezna 1.500,00 zł brutto. Biorący do używania zobowiązany będzie do pokrywania kosztów zużycia energii elektrycznej, ogrzewania, zużycia wody, ścieków.
 - b) pomieszczeń w Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana 1 500,00 zł brutto. Biorący do używania zobowiązany będzie do pokrywania kosztów zużycia energii elektrycznej, ogrzewania, zużycia wody, ścieków.
 - c) pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem kuchennym w Gminnym Żłobku w Podegrodziu 1 500,00 zł brutto, o łącznej pow. $161,02 \text{ m}^2$. Biorący do używania zobowiązany będzie do pokrywania kosztów zużycia energii elektrycznej, ogrzewania, zużycia wody, ścieków.
- 4) Wykonawca zobowiązany będzie do przejęcia zakładów pracy w postaci wynajmowanych stołówek i kuchni wraz z wszystkimi zatrudnionymi pracownikami, w rozumieniu art. 23¹ Kodeksu Pracy, zgodnie z wykazem stanowiącym załącznik nr 11 do SIWZ, co najmniej na czas trwania niniejszej umowy o świadczenie usług żywienia, na dotychczasowych warunkach pracy i płacy oraz dokonania wszelkich potrzebnych czynności faktycznych i prawnych w celu realizacji tego zobowiązania, w szczególności czynności określonych w art. 23¹ Kodeksu Pracy. Po rozwiązaniu umowy określonej w

załączniku nr 7a, 7b do SIWZ, stroną stosunków pracy nawiązanych z pracownikami, o których mowa powyżej, zostanie Gmina Podegrodzie lub jej jednostki organizacyjne.

- 5) **Od 24 lutego 2012 r. pracownicy są zatrudniani przez wybranych Wykonawców w przetargu nieograniczonym dot. „Przygotowania, dostarczania i podawania posiłków dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stołówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna oraz przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana”.**
- 6) Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne wynajętych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
- 7) Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał niezbędne naprawy i remonty wynajmowanych pomieszczeń w uzgodnieniu z właścicielem obiektu.
- 8) Do obowiązków Wykonawcy dla części I należało będzie zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców dla uczniów w następujących szkołach:
Szkoła Podstawowa w Olszance,
Szkoła Podstawowa w Rogach,
Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi,
Szkoła Podstawowa w Stadłach,
Szkoła Podstawowa w Gostwicy,
Szkoła Podstawowa w Brzeznej Litaczu,
Szkoła Podstawowa w Długołęce Świerkli.
Szkoła Podstawowa w Brzeznej
(Szkoła Podstawowa w Olszanie, Szkoła Podstawowa oraz Gimnazjum w Brzeznej, Przedszkole w Brzeznej część I), (Żłobek w Podegrodziu, Przedszkole w Podegrodziu część II) posiadają własne naczynia i punkty wydawania posiłków.
- 9) Szczegółowy harmonogram dostarczania posiłków do poszczególnych placówek zostanie ustalony z Wykonawcą w momencie podpisania umowy.
- 10) Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków, mycia termosów i innych pojemników wielokrotnego użytku w wynajmowanych kuchniach w specjalnie przystosowanych basenach.
- 11) Zamawiający wymaga dostarczenia jadłospisów do poszczególnych placówek na dany miesiąc najpóźniej w ostatnim dniu miesiąca poprzedzającego, z podziałem na następujące dane: kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe wyrażone w gramach.
- 12) W wyjątkowych sytuacjach w przypadku konieczności dokonania zmian w jadłospisie przez Wykonawcę, zobowiązany jest on do przekazania takiej informacji wraz z uzasadnieniem Zamawiającemu za pośrednictwem faksu lub pisemnie, celem zaakceptowania jej przez Zamawiającego.
- 13) Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu wykonawcy i na jego koszt i ryzyko. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu (dotyczy części I).
- 14) Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu (dotyczy części I).
- 15) Osoba dostarczająca posiłki musi posiadać aktualne badania lekarskie i ubranie robocze (fartuch)(dotyczy części I).

- 16) Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia posiłków do budynku w wskazane przez Zamawiającego miejsca (dotyczy części I).
- 17) Przed przyjęciem posiłków osoba wyznaczona przez Zamawiającego w szkołach, w których nie ma punktów wydawania posiłków sprawdzi czy zgadza się ilość potraw. W razie stwierdzenia braków lub niezgodności w dostawie Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłki zgodnie z zamówieniem w ciągu godziny (dotyczy części I).
- 18) Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów.
- 19) Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi wykonawca.
- 20) Wykonawca jest zobowiązany uzyskać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
- 21) Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków (transport dotyczy części I).
- 22) Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia, będą obciążały całkowicie wykonawcę.
- 23) Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie.
- 24) Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.
- 25) Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym.
- 26) Wszelkie reklamacje, co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawinień leżących po stronie wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną.
- 27) Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
- 28) Wykonawca jest zobowiązany do nieodpłatnego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych raz dziennie.
- 29) W wyjątkowych sytuacjach (nieprzewidziane poważne awarie, katastrofy, itp.), w przypadku braku możliwości przygotowania posiłku przez Wykonawcę, jest on zobowiązany zapewnić posiłki o wyznaczonym czasie i nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.