

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie pn.: **„Dożywianie przedszkolaków w roku 2014/2015**

zał. Nr 1

1. Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usługi przygotowania i dostawy gotowych posiłków dziennie: dwudaniowego obiadu i podwieczorka (zestaw) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 – 5 lat uczęszczających do przedszkoli w:

- Bliźynie : dwie grupy przedszkolne po 23 dzieci każda (razem 46 dzieci);
- Mroczkowie – filia – (punkt przedszkolny) : 20 dzieci.

RAZEM: 66 dzieci

2. Żywnienie dzieci odbywać się będzie w okresie od miesiąca września 2014 r. do sierpnia 2015 r. z wyłączeniem dni wolnych.

3. Ogólna liczba dziennych zestawów (dwudaniowy obiad, podwieczorek) w okresie realizacji Umowy wynosi : **15114 szt. w tym:**

- a) Bliżyn: 10.534 szt. dziennych zestawów (umowa obejmuje m-ce IX - XII 2014 r. oraz od m-ca I do VI i m-c. VII i VIII dyżur wakacyjny 2015 r.)
- b) Mroczków: 4.580 szt. dziennych zestawów (umowa obejmuje m-ce IX - XII 2014 r. oraz od m-ca I do VI 2015 r.)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa maksymalną ilość dziennych zestawów żywieniowych zakładaną przez Zamawiającego w trakcie trwania umowy.

4. Zamawiający informuje, że wskazana powyżej ilość ma charakter szacunkowy (zakładana maksymalna ilość), a rzeczywista ilość dziennych zestawów wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w przedszkolu. Liczba ta może ulec zmniejszeniu. Zamówienie przez Zamawiającego mniejszej ilości niż wymieniona jw. nie może być podstawą roszczeń ze strony Wykonawcy wobec Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi na podstawie faktycznej ilości dostarczonych dziennych zestawów w oparciu o cenę jednostkową brutto podaną za 1 szt.. Cena winna być ceną ryczałtową – obejmującą wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia.

5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków.

6. Przygotowane posiłki powinny dostarczyć ok. 50% energii całodiennej racji pokarmowej:

- b) obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej,
- c) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodiennej,
- d) wymagana - ilość kalorii w wyżywieniu całodziennym ok.1700,
- e) wymagana - ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1400.

7. Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz przygotowania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, przy równoczesnym zapewnieniu urozmaicenia posiłków w związku z sezonowością i świętami.

8. Wykonawca jest zobowiązany do:

a) dostarczenia posiłków we wszystkie dni pracy przedszkoli 1 raz dziennie zgodnie z poniższymi zasadami:

- godzina 12⁰⁰ - dostawa obiadu i podwieczorku dla oddziałów Bliżynie,
- godzina 11³⁰ - dostawa obiadu i podwieczorku dla oddziału w Mroczkowie.

b) ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci – zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela zamawiającego do godz. 9⁰⁰,

c) posiłki należy dostarczyć na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Dla dań w momencie przekazywania posiłków dzieciom na talerze, temperatura powinna wynosić co najmniej 63°C,

Uwaga: dot. to również podwieczorku i zapewnienia odpowiedniej temperatury – w tym przypadku termosy będą do odbioru następnego dnia.

d) Zamawiający dla oddziałów w Bliżynie zapewni naczynia, talerze, kubki odpowiednie do wieku dziecka oraz sztućce ze stali nierdzewnej. **Wykonawca dla dzieci uczęszczających do filii w Mroczkowie winien zabezpieczyć naczynia (talerze, kubki) i sztućce jednorazowe.**

e) wykonawca zapewni pracownika do wydawania posiłków,

f) pojemniki, termosy muszą być zamykane szczelnie, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu,

g) po zakończeniu pory wydawania poszczególnych posiłków wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, i inne naczynia służące do dostarczenia i przechowywania żywności z przedszkoli oraz zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP,

h) jadłospis powinien być układany przez wykonawcę na okres 14 dni i zatwierdzany przez zamawiającego,

i) posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), masło musi być świeże - nie można używać produktów masłopodobnych,

j) wędliny muszą być wysokiej jakości, nie mogą zawierać dodatków skrobi, soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie),

- l) wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia podania – pobór i ich przechowywanie 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 2007r., Nr 80, poz.545)
 - m) zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez wykonawcę,
 - n) za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada wykonawca,
 - o) wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia i Żywności, jak również z przepisami prawa w zakresie higieny żywienia i norm HACCP oraz muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej,
 - p) w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę wykonawca powinien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. „suchy prowiant”, o planowanej wycieczce zamawiający poinformuje wykonawcę telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
9. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r Nr 171, poz. 1225) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
- a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
 - b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
 - c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarnohigienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).

Uwaga: Zamawiający zastrzega sobie możliwość przygotowania przez Wykonawcę posiłków dla dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (np. dzieci będące na diecie).