

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zgodnie z art.22 Ustawy z dnia 4 lutego 2011r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (Dz. U. z 2024.338) Żłobek i klub dziecięcy zapewniają przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej , opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków dla 41 dzieci w okresie 15.04- 31.08. 2024 r. uczęszczających do Żłobka Gminnego w Bełżycach ul. Bychawska 15A 24-200 Bełżyce.

Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 3 dni, z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia żłobka przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.

- 1) Zamawiający szacuje, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść: 3936 porcji śniadania, 3936 porcji obiadowych, 3936 porcji podwieczorku.
- 2) Wielkość ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmian deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci, może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
- 3) Godziny wydawania posiłków dzieciom:
 - godz. 8:30 - 9:00 - śniadanie
 - godz. 11:00 - 11:15 - zupa
 - godz. 13:45 - 14:00 – II danie
 - godz. 15:15- 15:30 – podwieczorek

Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach. Zamawiający zastrzega, iż godziny wydania posiłków mogą ulec zmianie w szczególności obiadów w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku – istnieje możliwość dostosowania godzin dostarczania posiłków do uzasadnionej propozycji Wykonawcy (rozbieżność maksymalnie do 15min).

- 4) 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 roślinnych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używanie 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,
- potrawy powinny posiadać konsystencję i fakturę dostosowaną danej grupy wiekowej dzieci np. zupy krem, mięso, surówki, owoce, warzywa odpowiednio rozdrobnione,

5) Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza:

- a) śniadanie:- zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko - pochodne (wszelkiego rodzaju zupy mleczne z zacierką, płatkami: ryżowymi, owsianymi, jaglanymi, kaszka manna, zupa budyniowa); kanapki (pieczywo urozmaicone, z ograniczeniem białego pieczywa); herbatka,
- b) obiad:- zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp.);
- dania mięsne: np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. -surówka, kompot, napój lub sok;

c) podwieczerek – owoce, kanapka, ciasto, desery mleczne, kisiel, budyń, herbata, napój mleczny, sok, woda mineralna, itp.

- 6) Do obiadu powinien być dodawany zdrowy napój (woda/kompot/sok naturalny/herbatkaowocowa).

W jadłospisie należy ograniczyć: białe pieczywo, biały cukier, wyeliminować gotowe słodczyce.

- 7) Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednieuprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
- 8) Wykonawca winien przedstawić do umowy jadłospis na okres 1 tygodnia od daty podpisaniaumowy dot. realizacji przedmiotu zamówienia, wraz z gramaturą posiłków orazposzczególnymi alergenami. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lubtechnologa żywienia.
- 9) Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
- 10) Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych napoczet innych wartościowych produktów odżywczych.
- 11) 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.

- 12) Wykonawca zobowiązuje się do:

- zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego.

-przedstawiania Dyrektorowi Żłobka jadłospis do zatwierdzenia w każdy piątek poprzedzający

dany tydzień na adres mailowy: zlobek@belzyce.pl. Zamawiający ma prawo

dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

- przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia

z dnia 26 sierpnia 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży

dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, (Dz. U. 2016 poz. 1154 ze zmianami)

- przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r.

o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) 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.).

- przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 miesiąca do 3 lat.

- przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości,

zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia 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 Żywności i Żywienia;

- 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; na

Wykonawcy będzie spoczywał również obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

13) Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.

- 14) 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.
- 15) Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
- 16) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 17) Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto 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, opisu przedmiotu zamówienia oraz przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianom na koszt Wykonawcy.
- 18) 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 niniejszym opisem.
- 19) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym stanem osobowym żłobka – wielkość zamówienia na każdy dzień będzie podawana telefonicznie poprzez wiadomość sms, przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego wyznaczonemu pracownikowi Wykonawcy w dniu wydawania posiłków do godz. 8:30
- 20) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego.
- 21) Zamawiający zastrzega możliwość ilościowej zmiany poszczególnych asortymentów w ramach wartości zamówienia określonego umową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu. Zamawiający zastrzega możliwość zrealizowania umowy do 60% jej wartości. Pozostałe 40% Zamawiający wykorzysta w razie zaistnienia takiej potrzeby. Z tytułu nie zrealizowania pełnej wartości umowy nie przysługują Wykonawcy wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze.
- 22) Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.