

Nr postępowania: 5/2024

Załącznik nr 5 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Nazwa posiłku	Charakterystyka
śniadanie	– kuchnia mleczna (mleko i produkty mleczne, mleko modyfikowane, maślanka, kefir lub jogurt) – kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego z dodatkiem masła, wędliny, sera żółtego, sera białego, jajka gotowanego, ryby, past mięsnych lub/i warzywnych, miodu pszczelego naturalnego, warzyw, owoców, twarogu, dżemu, konfitury itp. – napoje: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa, soki
obiad dwudaniowy	– zupa z dodatkowym pieczywem: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal na jedno dziecko – temperatura 75°C (+/-3°C) – drugie danie: gramatura nie mniej niż 300 g i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal – na jedno dziecko – temperatura 65°C (+/-3°C) – kompot owocowy, sok lub woda: gramatura nie mniej niż 150 ml – na jedno dziecko – grupy produktów i asortyment: <ul style="list-style-type: none"> ▪ zupy zawierające świeże warzywa z dodatkiem makaronu, kaszy, ryżu lub grzanek, doprawione świeżą zielenią: ogórkowa, brokułowa, pomidorowa, rosół z makaronem, pieczarkowa, barszcz czerwony, jarzynowa, kalafiorowa, koperkowa itp. ▪ dania mięsne i rybne lub jajeczne (mięso minimum 3 razy w tygodniu, chude mięso czerwone w tym wędliny powinny być spożywane nie częściej niż dwa, trzy razy w tygodniu, mięso drobiowe powinno być spożywane dwa razy w tygodniu zawsze bez skóry, ryby minimum raz, dwa razy w tygodniu, posiłek jajeczny w dni, kiedy nie jest spożywane mięso, oprócz tego ziemniaki, makaron, ryż lub kasza, pyzy, sos, surówka, surowe lub gotowane warzywa): zraz wieprzowy, kotlet drobiowy, kotlet wieprzowy, gulasz wieprzowy, paluszki rybne, kotlet mielony, sznyceł rybny itp. ▪ dania mączne i makarony: makaron z jabłkami, makaron z serem, naleśniki z serem, kopytka, pierogi ruskie, spaghetti bolognese, risotto itp. ▪ dodatki skrobiowe: ziemniaki, ryż, fasola, kasza, placki ziemniaczane itp. ▪ surówki: z marchewki, z jabłka, z kapusty kiszzonej, mizeria, buraczki itp. – jadłospis powinien być urozmaicony; posiłki, w tym obiad dwudaniowy, nie mogą powtarzać się w ciągu 1 tygodnia – w tygodniu powinien być dostarczany min. trzy razy obiad z drugim daniem mięsnym, rybnym min. raz, dwa razy w tygodniu wraz z surówką lub jajecznym w dni, kiedy nie jest spożywane mięso – do każdego posiłku powinna być dostarczana surówka, surowe lub gotowane warzywa – każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron)



	<ul style="list-style-type: none"> – w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone – do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli – zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym – potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, o odpowiedniej wartości energetycznej z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych – posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów
podwieczorek	<ul style="list-style-type: none"> – jogurty, budyń, ryż na mleku z jabłkiem, produkty mleczne i zbożowe, kisiel, chrupki kukurydziane, ciasto owocowe bądź czekoladowe ewentualnie biszkopt, pieczywo, bułeczki, wafel z owocami, naleśniki, owoce, sałatka owocowa, galaretkę z owocami, mus owocowy, jogurty, koktajle – co najmniej 200 ml na dziecko, ciastka pełnoziarniste (co najmniej 20 g na dziecko) – napoje: woda mineralna niegazowana, sok naturalny, kompot – 250 ml na dziecko – owoc sezonowy świeży, suszone owoce, bakalie – nie mniej niż 100 g na dziecko

1. Zamawiający będzie zamawiał posiłki każdego dnia do godziny 9:00 (dotyczy obiadów i podwieczorków na dany dzień) oraz każdego dnia do godziny 15:00 (dotyczy śniadań) na dzień następny. Posiłki dostarczane będą trzy razy dziennie do żłobków zlokalizowanych w dwóch lokalizacjach (do 8:00 śniadanie, do 11:45 obiad dwudaniowy, do 14:00 podwieczorek).
2. Zamawiający będzie każdorazowo przy zamawianiu posiłków wskazywał ilość porcji posiłków, uzależnionych od ilości dzieci, które w danym dniu będą przebywać w instytucjach opieki nad dziećmi w wieku do lat 3.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia min. 5-dniowego jadłospisu, zawierającego m.in. informacje o wartości kalorycznej posiłków, na cztery dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Właściciela żłobków. Zamawiający w terminie do 2 dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
4. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.).
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i zgodnych ze standardami HACCP oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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).
6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia oraz Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny.
7. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zlecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat.





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Podkarpacki Urząd Wojewódzki
w Rzeszowie

Dofinansowane przez Unię Europejską - NextGenerationEU

8. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych.
9. Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania oraz odbioru odpadów gastronomicznych.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.
11. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Nie dopuszcza się stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, półproduktów, gotowych dań w torebkach oraz ulepszaczy smaków, stosowania substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
12. Proces przygotowania, dostarczania i wydawania posiłków musi być zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego.
13. Dostarczone obiady powinny być gorące, a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw.
14. Wykonawca przy realizacji usługi musi uwzględnić posiłki dla dzieci pozostających na dietach pokarmowych, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb dzieci z alergiami pokarmowymi).

Handwritten signature