**Piekoszów 14-10-2025r.**

***miejscowość i data***

***Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia***

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 96 dzieci.
2. Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w godz. od 8:30 do 8:45 oraz od 11 :30 do 11:45.
3. Szacunkowa ilość dni świadczenia usługi:  **5.312 porcji (styczeń – kwiecień) i 14.208 porcji   
   ( maj-grudzień) = 19.520 osobodni**
4. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w żłobku zawiera:   
   śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie), podwieczorek.

**Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:**

**Śniadanie:**

* zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku,   
  zacierka na mleku – 200 ml
* kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane
* kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska, pieczywo tostowe  
  chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna,   
  rybna. ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte)
* pomidor, ogórek, sałata, cebula dymka
* parówka, jajecznica ze szczypiorkiem
* dżem, miód
* napoje: herbata z cytryną, owocowa, kakao, kawa zbożowa

**II Śniadanie:**

* musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia
* jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe

**Obiad**: zupa i II danie:

* ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, gryczana, jęczmienna). chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa, sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka kotlet schabowy, stek   
  z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle
* warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.
* naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem.
* napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa,
* minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku   
  surówka, kompot.

**Podwieczorek:**

* kisiel z jabłkiem, sałatka owocowa, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny).
* biszkopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,
* chałka, bułka rozetka, bułka słodka, ciasto drożdżowe, biszkoptowe, ciasta owocowe
* napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.
* Owoce sezonowe 50-100 g
* Sałatki owocowe 150 g

**Ponadto Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia dzieciom napojów (typu: herbata, woda, kompoty, soki naturalne) na cały dzień pobytu dziecka w Żłobku w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie posiłków jak i między posiłkami.**

1. Jadłospis sporządzany będzie w dwóch wersjach : dla dzieci młodszych ( od 20 tygodnia do   
   1 roku) i dla dzieci starszych (powyżej 1 roku życia) oraz diety. Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków- układany przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych ( 1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy- dostarczany będzie Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
2. **Obowiązki Wykonawcy usługi:**

- Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Żłobku w dni, w które odbywają się zajęcia w Żłobku Gminnym   
w Piekoszowie ul. Czarnowska 54 tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt

- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na   
bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami   
HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 20 tygodnia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci   
w wieku do 3 lat oraz zgodnie z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, wynikające   
z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej opracowanych przez Instytut Żywności   
i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.

- wykonawca zobowiązany jest do wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie) .

- 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

- posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości ( przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów)

- posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów , Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej,

- Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Wszystkie posiłki dietetyczne powinny być dostarczane w hermetycznie zamkniętych pojemnikach, opatrzonych etykietą zawierającą informację o posiłku wraz   
z informacją, dla którego dziecka jest przeznaczone.

- posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury   
( w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom)

- Wykonawca zobowiązany jest do zbierania odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycia termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia

- wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne   
i estetyczne)

1. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi   
   wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-   
   Epidemiologicznej .
3. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 8:00.   
   W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi   
   z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości tj. niezdatnych do spożycia, niedogotowanych lub zanieczyszczonych. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie pisemnego protokołu zwrotu wraz z podaniem przyczyny. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie ( jednak nie dłużej niż 45 minut) dostarczyć posiłki pełnowartościowe
6. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń,   
   w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.
7. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie 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.
8. Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.

W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.