

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja kompleksowej usługi żywienia zbiorowego w Przedszkolu Publicznym oraz Publicznym Żłobku Gminnym, z siedzibą Przecław 120, 72-005 Przecław, polegającej na przygotowaniu i wydawaniu całodziennego wyżywienia (4 posiłków) we własnych naczyniach szklanych Wykonawcy dla maksymalnie 250 dzieci przedszkolnych (w wieku 2,5 do 7 lat), 80 dzieci żłobkowych (w wieku od 6 miesiąca życia do 3 roku kalendarzowego).
2. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
3. Wymagania dotyczące zamawianych posiłków:

DLA DZIECI W PRZEDSZKOLU PUBLICZNYM :

| | |
|------------------|---|
| ŚNIADANIE | <p>Śniadania winny składać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zup mlecznych (z naturalnych kasz, płatków, zabrania się stosowania słodzonych i wysoko przetworzonych płatków) – minimum 2 razy w tygodniu - dodatkowo kanapki z różnorodnego pieczywa (żytnie – najlepiej z pełnego przemiału, wieloziarniste, pszenno-żytnie, od czasu do czasu rogale, bułki maślane itp.) - jako dodatek do kanapek należy stosować wysokiej jakości wędliny (o zawartości min 87 % mięsa – np. szynka gotowana, polędwica wieprzowa), mięsa pieczone, jajka (także jajecznicą), sery (twarogowe i żółte – nie wyroby seropodobne), świeżo przygotowane pasty lub sałatki, kiełbasa biała, kiełbaski frankfurterki, parówki (min. 90% mięsa) na gorąco, - do każdego śniadania minimum 2 dodatki warzywne (np.: pomidor ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka) - do każdego śniadania napój w postaci herbaty ziołowej (np. miętowa) lub owocowej lub napój mleczny (kakao, kawa zbożowa). Herbata w zależności od życzenia i preferencji rodziców powinna być dostępna także w wersji niesłodzonej. <p>Kanapki, które zostaną niezjedzone przez dzieci po odpowiednim zabezpieczeniu i właściwym przechowaniu zostaną wydane po godzinie 15.00.</p> |
|------------------|---|

| | |
|--------------|--|
| OBIAD | <p>Obiad winien składać się z:</p> <p>Zupy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gotowane na wywarze mięsno – jarzynowym (mięso urozmaicone – kurczak, kaczka, indyk, wieprzowina, cielęcina – po jednym razie na dekadę) lub jarskim z dodatkiem masła z odpowiednią ilością śmietany lub jogurtu (w przypadku zup, które tego wymagają) - zabrania się gotowania wywaru sporządzonego z bulionów, kostek rosołowych itp. - dodatkowo zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku. <p>II dania z kompotem i surówką</p> <ul style="list-style-type: none"> - drugie danie jednoskładnikowe (półmięsne lub bezmięsne) lub wieloskładnikowe (ziemniak, kasza, ryż, makaron, mięso, ryba) - przynajmniej 4 razy w ciągu 1 dekady na drugie danie powinno być serwowane mięso różnego rodzaju (co najmniej) 1x wołowina, 1x wieprzowina, 1x drób) i w różnicowanej formie: 2x w postaci całego kawałka, |
|--------------|--|

| | |
|--|---|
| | <p>2x w formie mielonej lub przetworzonej (gulasz, potrawka). Mięso smażone może pojawić się tylko 1 raz w jadłospisie. Sos ma być pochodną mięsa (własny) – zabrania się sporządzania go z proszku lub bulionu.</p> <ul style="list-style-type: none"> - dwa razy w dekadzie powinny być serwowane posiłki półmięsne – wskazane aby posiłki te przygotowywane były z dodatkami skrobiowymi z pełnego przemiału) - przynajmniej 2 razy w wciągu 1 dekady na drugie danie powinny być serwowane posiłki bezmięsne – mączne np. naleśniki z nadzieniem wegetariańskim, serem, pyzy z nadzieniem wegetariańskim, pierogi ruskie itp. <p>Do każdego obiadu należy podać surówkę wykonaną zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawioną wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnioną innymi niezbędnymi składnikami. Przetworzone warzywa saute np. starte lub pokrojone buraki albo inne warzywa – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka.</p> <p>Kompot należy przygotowywać z owoców świeżych lub mrożonych (w zimę). Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu oraz używania syropów, soków zagęszczonych i herbat granulowanych.</p> <p>Zamawiający nie dopuszcza podawania jako posiłek obiadowy: parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, potraw typu bigos, fasolka po bretońsku.</p> |
|--|---|

| | |
|---------------------|--|
| PODWIECZOREK | <p>Podwieczorek powinien składać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciast/ciastek własnego wypieku lub deseru mlecznego z sokiem/musem owocowym lub przetworzone owoce z dodatkiem zbożowym lub budyń, kisiel/galaretka z dodatkiem białkowym - przykłady: raz w dekadzie wypiek własny (ciast, ciastka – wskazane z dodatkiem mąki z pełnego przemiału), bułka maślana lub chałka z naturalnym miodem, dżemem owocowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych, soki owocowe typu karotka (wyrób własny), jogurty i desery owocowe, serek wiejski <p>Okazjonalnie za zgodą Dyrektora można serwować słodczyce typu batoniki, wafelki, herbatniki, ciastka gotowe itp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - owoc – 1 szt. (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu arbuz, melon) |
|---------------------|--|

DLA DZIECI W PUBLICZNYM ŻŁOBKU GMINNYM :

| | |
|------------------|---|
| ŚNIADANIE | <p>Śniadania winny składać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zup mlecznych (z naturalnych kasz, płatków, zabrania się stosowania słodzonych i wysoko przetworzonych płatków) – minimum 4 razy w tygodniu - dodatkowo kanapki z różnorodnego pieczywa (żytnie – najlepiej z pełnego przemiału, wieloziarniste, pszenno-żytnie, od czasu do czasu rogalce, bułki maślane itp.) - jako dodatek do kanapek należy stosować wysokiej jakości wędliny (o zawartości min 87 % mięsa – np. szynka gotowana, polędwica wieprzowa), mięsa pieczone, jajka (także jajecznicą), sery (twarogowe i żółte |
|------------------|---|

| | |
|--|---|
| | <p>– nie wyroby seropodobne), świeżo przygotowane pasty lub sałatki, kiełbasa biała (pokrojona), kiełbaski frankfurterki, parówki (min. 90% mięsa) na gorąco</p> <ul style="list-style-type: none"> - do każdego śniadania minimum 2 dodatki warzywne (np.: pomidor ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka) - do każdego śniadania napój w postaci herbaty ziołowej (np. miętowa) lub owocowej lub napój mleczny (kakao, kawa zbożowa). Herbata w zależności od życzenia i preferencji rodziców powinna być dostępna także w wersji niesłodzonej. <p>Kanapki, które zostaną niezjedzone przez dzieci po odpowiednim zabezpieczeniu i właściwym przechowaniu zostaną wydane po godzinie 15.00.</p> |
|--|---|

| | |
|--------------|---|
| OBIAD | <p>Obiad winien składać się z:</p> <p>Zupy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gotowane na wywarze mięsno – jarzynowym (mięso urozmaicone – kurczak, kaczka, indyk, wieprzowina, cielęcina – po jednym razie na dekadę) lub jarskim z dodatkiem masła z odpowiednią ilością śmietany lub jogurtu (w przypadku zup, które tego wymagają) - zabrania się gotowania wywaru sporządzonego z bulionów, kostek rosołowych itp. - dodatkowo zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku. <p>II dania z kompotem i surówką</p> <ul style="list-style-type: none"> - drugie danie jednoskładnikowe (półmięsne lub bezmięsne) lub wieloskładnikowe (ziemniak, kasza, ryż, makaron, mięso, ryba) - przynajmniej 4 razy w ciągu 1 dekady na drugie danie powinno być serwowane mięso różnego rodzaju (co najmniej) 1x wołowina, 1x wieprzowina, 1x drób) i w różnicowanej formie: 2x w postaci całego kawałka (pokrojone), 2x w formie mielonej lub przetworzonej (gulasz, potrawka). Mięso smażone może pojawić się tylko 1 raz w jadłospisie. Sos ma być pochodną mięsa (własny) – zabrania się sporządzania go z proszku lub bulionu. - dwa razy w dekadzie powinny być serwowane posiłki półmięsne – wskazane aby posiłki te przygotowywane były z dodatkami skrobiowymi z pełnego przemiału) - przynajmniej 2 razy w wciągu 1 dekady na drugie danie powinny być serwowane posiłki bezmięsne – mączne np. naleśniki z nadzieniem wegetariańskim, serem, pyzy z nadzieniem wegetariańskim, pierogi ruskie itp. <p>Do każdego obiadu należy podać surówkę wykonaną zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawioną wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnioną innymi niezbędnymi składnikami. Przetworzone warzywa saute np. starte lub pokrojone buraki albo inne warzywa – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka.</p> <p>Kompot należy przygotowywać z owoców świeżych lub mrożonych (w zimę). Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu oraz używania syropów, soków zagęszczonych i herbat granulowanych.</p> <p>Dla dzieci żłobkowych posiłki powinny mieć odpowiedni stopień rozdrobnienia, dostosowany do wieku i potrzeb dzieci. Jeżeli zajdzie taka potrzeba posiłki powinny być podawane w formie kremów (zupy), purre (gotowane warzywa), zmielonej lub pokrojonej (np. kotlety, mięso).</p> <p>Zamawiający nie dopuszcza podawania jako posiłek obiadowy: parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, potraw typu bigos, fasolka po bretońsku. Dopuszcza placki ziemniaczane i racuchy.</p> |
|--------------|---|

| | |
|---------------------|--|
| PODWIECZOREK | <p>Podwieczorek powinien składać się z:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciast/ciastek własnego wypieku lub deseru mlecznego z sokiem/musem owocowym lub przetworzone owoce z dodatkiem zbożowym lub budyń, kisiel/galaretka z dodatkiem białkowym - przykłady: raz w dekadzie wypiek własny (ciast, ciastka – wskazane z dodatkiem mąki z pełnego przemiału), bułka maślana lub chałka z naturalnym miodem, dżemem owocowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych, soki owocowe typu karotka (wyrób własny), jogurty i desery owocowe, serek wiejski <p>Okazjonalnie za zgodą Dyrektora można serwować słodczyce typu batoniki, wafelki, herbatniki, ciastka gotowe itp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - owoc – 1 szt. pokrojone, obrane ze skórki (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu arbuz, melon) |
|---------------------|--|

Dodatkowo zamawiający wymaga aby podawana była woda dostępna dla dzieci w każdej grupie (zarówno w Przedszkolu jak i Żłobku) pomiędzy posiłkami przez cały okres obowiązywania umowy.

4. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów miesięcznych tj.:
 - 1) Poszczególne pozycje jadłospisów mają być unikalne na przestrzeni 1 dekady – Zamawiający nie dopuszcza sytuacji w której w ciągu 1 dekady (10 dni) występuje powtarzalność jakiegokolwiek rodzaju posiłku
 - 2) Na siedem dni przed rozpoczęciem każdego miesiąca Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przypadającego na nią jadłospisu drogą elektroniczną.
 - 3) Jadłospisy powinny być przedstawiane w tabeli. Jadłospis powinien zawierać opis produktów wykorzystanych do przygotowania potraw, gramaturę poszczególnych posiłków, alergeny i zamienniki dla dzieci alergicznych, oraz podsumowanie wartości energetycznej i odżywczej w każdym dniu.
 - 4) Jadłospisy miesięczne muszą zawierać informacje zgodne z wymogami Rozporządzenia Rady Europejskiej Nr 1169/2011 – odnośnie substancji alergicznych
 - 5) W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazjnie potrawy świąteczne
 - 6) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywnienia dla dzieci żłobkowych i przedszkolnych przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość i święta
 - 7) Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa dzieci spożywających wyłącznie posiłki jarskie- fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również przewidzieć zamienniki dla dzieci alergicznych. Wymaga się aby ilość dostarczanych diet odpowiadała ilością posiłków zamówionych danego dnia przez rodziców.
 - 8) Informację o alergiach pokarmowych i spowodowanej nimi diecie eliminacyjnej rodzice dziecka przekazują Wykonawcy w formie pisemnej najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
5. Jakość serwowania posiłków
 - 1) Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych

- 2) Posiłki muszą spełnić normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych i żłobkowych
- 3) Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu, a w przypadku braku takiej możliwości – następny posiłek będzie wzbogacony o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku
- 4) Wykonawca zobowiązuje się do eliminacji produktów wysoko przetworzonych na poczet naturalnych wartościowych produktów spożywczych
- 5) Wyklucza się posiłki na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu (np. mieszanki przypraw, Vegeta, wędliny), produkty masopodobne, seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.
- 6) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w tym zakresie.
- 7) Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego
- 8) Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, ew. mrożone w przypadku kompotu w sezonie zimowym.
- 9) Wyklucza się sporządzenia potraw z proszku, za wyjątkiem galaretek, budyniu, kisielu
- 10) W codziennym żywieniu należy stosować dużą ilość warzyw i owoców, nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz oraz ziaren słonecznika, sezamu, dyni, siemienia lnianego
- 11) Ilość wydawanych posiłków w danym dniu będzie określana przez Wykonawcę na podstawie zgłoszeń rodziców/opiekunów prawnych o nieobecnościach według odrębnej umowy (zawieranej przez Rodzica i Wykonawcę)
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do podawania posiłków na odpowiednich (dostosowanych do wieku i umiejętności dzieci) talerzach oraz z właściwymi sztućcami.
- 13) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny
- 14) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia
- 15) Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym właściwym dla gminy Kołbaskowo
- 16) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci
- 17) W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków poprzez dokonywanie szczątkowych degustacji sporządzonych dań. Taki nadzór sprawować będzie Dyrektor Przedszkola Publicznego w ramach żywienia dzieci przedszkolnych i Dyrektor Publicznego Żłobka w ramach żywienia dzieci żłobkowych. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.
- 18) Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor Przedszkola Publicznego oraz Publicznego Żłobka Gminnego.

- 19) Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków zgłaszać będzie Dyrektor Przedszkola Publicznego i Publicznego Żłobka Gminnego Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej.
- 20) Wydawanie zestawów, zmywanie i wyparzenie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątnięcie kuchni z zapleczem będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu Wykonawcy.
- 21) Koszt odpowiednich (posiadające odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
- 22) Wykonawca na każde żądanie Dyrektora Przedszkola Publicznego oraz Dyrektora Publicznego Żłobka Gminnego zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
- 23) W razie wyjazdu dzieci na całonocną wycieczkę, Wykonawca po ustaleniu z Dyrektorem Przedszkola Publicznego lub Publicznego Żłobka Gminnego wyposaża dzieci w suchy prowiant. W przypadku, gdy w grę wchodzi również transport dań ciepłych w termosach, wykonawca zapewnia również naczynia i sztucze **jednorazowe** w niezbędnej ilości. Ten sam obowiązek ma miejsce wtedy, gdy z przyczyn obiektywnych (brak zasilania w energię elektryczną lub wody w kanalizacji) nie ma możliwości wydania posiłków w zwykłym trybie (np. awaria zmywarki).
- 24) Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest Dyrektor Przedszkola Publicznego oraz Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu.
- 25) Harmonogram posiłków w ciągu dnia należy uzgodnić z Dyrektorem Przedszkola Publicznego oraz Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu.