Załącznik nr 2 do ogłoszenia

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)**

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja kompleksowej usługi żywienia zbiorowego w Przedszkolu Publicznym z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu, 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), 50 dzieci żłobkowych ( w wieku od 6 miesiąca życia do 2,5 roku) oraz ok. 25 pracowników, przebywających na co dzień w placówce Zamawiającego.
2. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
3. Wymagania dotyczące zamawianych posiłków:

|  |  |
| --- | --- |
| **Śniadanie** | **Śniadania winny składać się z:**  - zup mlecznych ( z naturalnych kasz, płatków, zabrania się stosowania słodzonych chrupek wysoko przetworzonych)  - do tego kanapki w zależności od rodzaju obiadu – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenno-żytnie itp., z jajkiem, serem białym, żółty, sałatki jarzynowe i inne, z wędliną suchą (gdzie do wytworzenia 100 g produktu zużyto min. 146 g mięsa bez wzmacniaczy smaku i substancji zagęszczonych, z wędliną wieprzową chudą o zawartości min 87 % mięsa (szynka gotowana, polędwica wieprzowa i inne – plasterkowana lub w kawałku), mięsem pieczonym kiełbasa biała, kiełbaski frankfurterki, parówki (min90% mięsa) na gorąco, pomidor ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka i inne. Do każdego śniadania minimum 2 dodatki warzywne, w tym zielenina (tj. koper, szczypior, natka pietruszki)  - herbata miętowa, owocowa, zwykła (słodzona lub niesłodzona – jeśli tego sobie życzy rodzic lub opiekun dziecka)  - owoc – 1 szt. (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, chyba, że dziecko żłobkowe nie mogłyby pogryźć, z wyjątkiem owoców typu arbuz, melon) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Obiad** | **Obiad winien składać się z:**  **Zupy:**  - gotowane na wywarze mięsno – jarzynowym (drób urozmaicony nie tylko kurczak ale również kaczka lub indyk, ponadto wieprzowina lub cielęcina – po jednym razie na dekadę) lub jarskim na bazie masła z odpowiednią ilością śmietany lub jogurtu ( w przypadku zup, które tego wymagają)  - zabrania się gotowania wywaru sporządzonego z bulionów, kostek rosołowych itp.  - przy przygotowaniu rosołu z kurczaka należy po zagotowaniu wstępnym odlać całkowicie wodę w celu pozbycia się w mięsie antybiotyków  **-** dodatkowo zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.  **II dania z kompotem**  - drugie danie jednoskładnikowe (półmięsne lub bezmięsne z 1 surówką na zimno) lub wieloskładnikowe (ziemniak, kasza, ryż, makaron, mięso, ryba z dwoma surówkami w tym 1 n ciepło)  - przynajmniej 4 razy w ciągu 1 dekady na drugie danie powinno być serwowane mięso różnego rodzaju ( co najmniej) 1xwołowina, 1xwieorzowina, 1xdrób) i w różnicowanej formie: 2x w postaci całego kawałka ( pokrojonej dla dzieci żłobkowych), 2x w formie mielonej lub przetworzonej (gulasz, potrawka). Mięso smażone może pojawić się tylko 1 raz w jadłospisie (pokrojone dla dzieci żłobkowych). Sos ma być pochodną mięsa (własny) a nie sporządzony z proszku lub bulionu.  - dwa razy w dekadzie powinny być serwowane posiłki półmięsne – posiłki półmięsne powinny być podawane z surówką. 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.)  Jadłospisy mają zawierać dokładny skład surówek jakie Wykonawca ma zamiar serwować dzieciom. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute np. starte lub pokrojone buraki albo inne warzywa – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka).  Zamawiający nie dopuszcza podawania jako posiłek obiadowy: parówek lub kiełbasy, ryżu z jabłkiem, makaronu z dżemem, bułek na parze, gotowanych jajek lub jajek sadzonych. Ponadto zamawiający nie dopuszcza podawania na obiad potraw typu bigos, fasolka po bretońsku, placki ziemniaczane i racuchy. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Podwieczorek** | **Podwieczorek powinien składać się z:**  - kanapki z dodatkiem warzywnym lub ciast/ciastka własnego wypieku lub deser mleczny z sokiem/musem owocowym lub przetworzone owoce z dodatkiem zbożowym  - herbata zalecana jak w śniadaniu  - przykłady: raz w dekadzie wypiek własny (ciast, ciastka – wskazane z dodatkiem mąki z pełnego przemiału), kanapki z wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, sałatkami warzywnymi, kiełbasa biała, frankfurterki, parówki (min. 90% mięsa) na gorąco jajecznica ze szczypiorkiem, bułka maślana lub chałka z naturalnym miodem, dżemem i kakao, owoce i koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych, soki owocowe: pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, kanapki (pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenno-żytnie i inne  Nie wolno serwować słodyczy typu batoniki, wafelki, herbatniki i ciastka gotowe (dopuszczalne są batoniki typu musli) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Napoje** | **Zamawiający wymaga aby podawane były:**  - woda niskozmineralizowana dostępna dla dzieci pomiędzy posiłkami przez cały okres obowiązywania umowy – do tego kubki jednorazowe minimum 500 szt. na miesiąc  - dla dzieci których rodzice sobie tego nie życzą – herbata niesłodzona, a zamiast soków wieloowocowych – woda mineralizowana  - herbaty tylko owocowe z suszu lub ziół. Zamawiający nie dopuszcza herbaty czarnej aromatyzowanej sokami owocowymi  - do przygotowania kompotu należy używać zarówno owoców świeżych jak i mrożonych (w zimę), niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu oraz używania syropów, soków zagęszczonych i herbat granulowanych, Zamiennie z kompotem może być serwowana herbata owocowa/ziołowa. |

1. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych tj.:
2. 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
3. Na trzy dni robocze przed rozpoczęciem każdej dekady Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przypadającego na nią jadłospisu (droga elektroniczna + potwierdzenie w formie pisemnej) do wcześniejszego zatwierdzenia. Każdy sporządzony jadłospis powinien być podpisany przez dyplomowanego dietetyka.
4. Jadłospisy dekadowe 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 okazyjnie 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 Żywienia dla dzieci żłobkowych i przedszkolnych przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość i święta
7. Należy mieć pod uwadze, że żywieniu może podlegać grypa 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 ilości określonych w zamówieniu składanym przez zamawiającego.
8. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica lub opiekuna, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku
9. Jakość serwowania posiłków
10. 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
11. 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
12. 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
13. Wykonawca zobowiązuje się do eliminacji produktów wysokoprzetworzonych na poczet naturalnych wartościowych produktów spożywczych
14. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, produkty masłopodobne, seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej
15. 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
16. 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
17. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, ew. mrożone w przypadku kompotu w sezonie zimowym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu
18. Wyklucza się sporządzenia potraw z proszku, za wyjątkiem galaretek, budyniu, kisielu
19. W codziennym żywieniu należy stosować dużą ilość warzyw i owoców, nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz oraz ziaren słonecznika, sezamu, dyni, siemienia lnianego
20. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny
21. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia
22. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla gminy Kołbaskowo
23. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oaz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci
24. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków poprzez dokonywanie sporadycznych szczątkowych degustacji sporządzonych w przedszkolu dań. Wnioski wynikając z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy
25. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor Przedszkola Publicznego z oddziałami żłobkowymi
26. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej
27. Wydawanie zestawów, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie kuchni z zapleczem będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu Wykonawcy
28. 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
29. Wykonawca na każde żądanie zamawiającego zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności
30. W razie wyjazdu dzieci na całodniową wycieczkę, Wykonawca wyposaża dzieci w suchy prowiant. W przypadku gdy w grę wchodzi również transport dań ciepłych w termosach. Wykonawca zapewnia również naczynia i sztućce 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)
31. 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 z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu
32. Harmonogram posiłków w ciągu dnia należy uzgodnić z Dyrektorem Przedszkola Publicznego z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu