Załącznik nr 6 do swz

**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** | **Śniadania winny składać się z:**  - 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 jajecznica), 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.  Kanapki, które zostaną niezjedzone przez dzieci po odpowiednim zabezpieczeniu i właściwym przechowaniu zostaną wydane po godzinie 15.00. |

|  |  |
| --- | --- |
| **OBIAD** | **Obiad winien składać się z:**  **Zupy:**  - 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.  **II dania z kompotem i surówką**  - 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, 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.  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.  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.  Zamawiający nie dopuszcza podawania jako posiłek obiadowy: parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, potraw typu bigos, fasolka po bretońsku. |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **PODWIECZOREK** | **Podwieczorek powinien składać się z:**  - 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  Okazjonalnie za zgodą Dyrektora można serwować słodycze typu batoniki, wafelki, herbatniki, ciastka gotowe itp.  - owoc – 1 szt. (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu arbuz, melon) |

**DLA DZIECI W PUBLICZNYM ŻŁOBKU GMINNYM :**

|  |  |
| --- | --- |
| **ŚNIADANIE** | **Śniadania winny składać się z:**  - 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 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 jajecznica), sery (twarogowe i żółte – nie wyroby seropodobne), świeżo przygotowane pasty lub sałatki, kiełbasa biała (pokrojona), 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.  Kanapki, które zostaną niezjedzone przez dzieci po odpowiednim zabezpieczeniu i właściwym przechowaniu zostaną wydane po godzinie 15.00. |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **OBIAD** | **Obiad winien składać się z:**  **Zupy:**  - 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.  **II dania z kompotem i surówką**  - 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.  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.  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.  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).  Zamawiający nie dopuszcza podawania jako posiłek obiadowy: parówek lub kiełbasy, makaronu z dżemem, potraw typu bigos, fasolka po bretońsku. Dopuszcza placki ziemniaczane i racuchy. |

|  |  |
| --- | --- |
| **PODWIECZOREK** | **Podwieczorek powinien składać się z:**  - 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  Okazjonalnie za zgodą Dyrektora można serwować słodycze typu batoniki, wafelki, herbatniki, ciastka gotowe itp.  - 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.

1. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów miesięcznych 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 siedem dni przed rozpoczęciem każdego miesiąca Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przypadającego na nią jadłospisu drogą elektroniczną.
4. 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.
5. Jadłospisy miesięczne muszą zawierać informacje zgodne z wymogami Rozporządzenia Rady Europejskiej Nr 1169/2011 – odnośnie substancji alergicznych
6. W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazyjnie potrawy świąteczne
7. 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
8. 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.
9. Informację o alergiach pokarmowych i spowodowanej nimi diecie eliminacyjnej rodzice dziecka przekazują Wykonawcy w formie pisemnej najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
10. Jakość serwowania posiłków
11. 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
12. 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
13. 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
14. Wykonawca zobowiązuje się do eliminacji produktów wysoko przetworzonych na poczet naturalnych wartościowych produktów spożywczych
15. 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 masłopodobne, seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.
16. 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.
17. 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
18. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże, ew. mrożone w przypadku kompotu w sezonie zimowym.
19. Wyklucza się sporządzenia potraw z proszku, za wyjątkiem galaretek, budyniu, kisielu
20. W codziennym żywieniu należy stosować dużą ilość warzyw i owoców, nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz oraz ziaren słonecznika, sezamu, dyni, siemienia lnianego
21. 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)
22. Wykonawca zobowiązany jest do podawania posiłków na odpowiednich (dostosowanych do wieku i umiejętności dzieci) talerzach oraz z właściwymi sztućcami.
23. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny
24. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia
25. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym właściwym dla gminy Kołbaskowo
26. 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
27. 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.
28. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor Przedszkola Publicznego oraz Publicznego Żłobka Gminnego.
29. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków zgłaszać będzie Dyrektor Przedszkola Publicznego i Publicznego Żłobka Gminnego Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej.
30. Wydawanie zestawów, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie kuchni z zapleczem będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu Wykonawcy.
31. 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.
32. Wykonawca na każde żądanie Dyrektora Przedszkola Publicznego oraz Dyrektora Publicznego Żłobka Gminnego zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
33. W razie wyjazdu dzieci na całodniową 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 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).
34. 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.
35. Harmonogram posiłków w ciągu dnia należy uzgodnić z Dyrektorem Przedszkola Publicznego oraz Publicznego Żłobka Gminnego w Przecławiu.