

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dostarczania posiłków dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Babimoście dla wychowanków w przedziale wiekowym 13-18 lat.
2. Usługa obejmuje:
 - a. Sporządzanie posiłków dla wychowanków w ilościach wynikających ze stanu osobowego,
 - b. Dostarczanie posiłków do Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego ul. Akacyjowa 3 w Babimoście.
 - c. Pobierania i przechowywania próbek potraw zgodnie z aktualnymi przepisami prawa żywieniowego.
3. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
4. Za odbiór i wydawanie termosów i pojemników odpowiedzialny jest pracownik zajmujący się pracą w kuchni (strefa czysta i brudna),
5. Podstawę do sporządzania posiłków dla wychowanków MOW stanowi:
 - a. Wykaz norm dziennych racji pokarmowych opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - b. Indywidualne diety według zaleceń lekarzy.
6. **Posiłki będą przygotowywane w oparciu o jadłospis dekadowy podpisany przez dietetyka lub technologa żywienia zbiorowego, który na 3 dni przed dekadą będzie przedstawiony Zamawiającemu celem akceptacji.**
7. Dzienną ilość osób, którym przysługują posiłki Zamawiający ustali z Wykonawcą:
 - a. Śniadania, II śniadania do godz. 23⁰⁰ dnia poprzedniego
 - b. Obiady do godz. 11⁰⁰
 - c. Kolacje do godz. 15⁰⁰
8. Godziny dostarczania posiłków od poniedziałku do soboty:
 - a. Śniadanie – godz. 6⁰⁰
 - b. II śniadanie – godz. 10⁰⁰
 - c. Obiad – godz. 13¹⁵
 - d. Kolacja – godz. 17³⁰Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania II śniadania wraz ze śniadaniem.
9. **Godziny dostarczania posiłków w niedziele, święta i dni wolne od zajęć szkolnych**
 - a. Śniadanie – godz. 8¹⁵
 - b. Obiad – godz. 13⁰⁰
 - c. Kolacja – godz. 17⁰⁰
10. **Wykonawca zobowiązuje się do:**
 - a. dostarczania ciasta w niedziele i święta
 - b. dostarczania masła w śniadaniach i kolacjach
 - c. punktualności w dostarczaniu posiłków
 - d. przestrzegania obowiązujących norm żywieniowych (jakościowych i ilościowych),
 - e. przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACAP. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy

produktów każdej z grup, nad czym musi czuwać dietetyk lub technolog żywienia zbiorowego.

- f. **dostarczania sporządzonego i podpisanego przez dietetyka lub technologa żywienia zbiorowego jadłospisu dekadowego z określeniem gramatury i kaloryczności**

11. Szczegółowe wymagania dotyczące jadłospisu;

- a. jadłospis ma być dostosowany do pory roku tj; wiosna, lato, jesień zima lub wiosna – lato, jesień – zima;
- b. ma mieć prawidłowe rozdzielanie wartości kalorycznej i objętości pożywienia na posiłki w ciągu dnia;
- c. posiłki należy urozmaicić pod względem doboru produktów, nie powtarzając planowanych potraw w ciągu 14 dni;
- d. stosować prawidłowy dobór kolorystyki i konsystencji produktów i potraw;
- e. **ryba** minimum jeden raz w tygodniu na obiad i jeden raz na śniadanie lub kolację;
- f. minimum jeden raz w tygodniu gorąca kolacja;
- g. jeden raz w tygodniu na obiad danie bezmięsne;
- h. jeden raz w tygodniu na obiad danie półmięsne;
- i. trzy razy w tygodniu wędlina wysokiej jakości (szynka, polędwica, baleron);
- j. do obiadu dodatek: surówka i jarzynka gotowana;
- k. do każdego posiłku wymagane są dodatki w postaci surówek, warzyw i owoców sezonowych;
- l. zamawiający nie dopuszcza podawania konserw, żywności genetycznie modyfikowanej, wzmacniaczy smaku itp.

12. Jadłospis powinien zawierać:

- **dziennie zestawienia posiłków w rozbiciu na;**
 1. - ilości wagowe potraw;
 2. - wyliczenie wartości odżywczej

13. Wymagania dotyczące dostarczanych posiłków:

- a. potrawy należy wykonać ze świeżych, sezonowych, dobrych jakościowo, naturalnych produktów;
- b. masło (82%)- podzielone na porcje, dostarczane w oryginalnych opakowaniach;
- c. pieczywo białe, razowe – o cechach świeżości, miękkie, niekruszące się;
- d. chleb bezglutenowy, pieczony;
- e. Pojemniki i naczynia do transportu posiłków powinny posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz posiadać właściwości pozwalające na utrzymanie prawidłowej temperatury.
- f. temperatura potraw w chwili dostarczenia do Ośrodka nie może być niższa niż:
 - 75⁰C dla zup
 - 65⁰C dla II dania.

14. Zwrot brudnych termosów i pojemników wraz z resztkami jedzenia w wyznaczonych godzinach:

- a. Śniadanie od godz. 8⁰⁰ - 10⁰⁰
- b. Obiad od godz. 15³⁰ - 17⁰⁰
- c. Kolacja od godz. 19⁰⁰ - 20⁰⁰

15. Wymagania dodatkowe:

- a. Należy unikać mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa,
- b. Wymagane jest ograniczenie zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych,
- c. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu,
- d. Nie można używać gotowych produktów np. gołąbki, mrożone pierogi,
- e. Wędliny nie mogą zawierać skrobi i soi, a mięso nie może być mechanicznie odkostnione,
- f. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych,
- g. Posiłki powinny być sporządzane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, z pełnowartościowych produktów z zachowaniem właściwej proporcji składników odżywczych, należy zadbać również o urozmaicenie jadłospisów,
- h. Wykonawca odpowiada za zgodność dostarczanych posiłków z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia oraz Instytutu Matki i Dziecka,
- i. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przy realizacji przedmiotu zamówienia obowiązujących przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2019 roku , poz. 1252) oraz aktów wykonawczych, a także pozostałych obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.
- j. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. z 2016 r. poz. 1154).