

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie obejmuje dostawę posiłków dla dzieci w wieku do 3 lat w ramach projektu pt.: Dziecko w żłobku – rodzic w pracy. Powrót do aktywności zawodowej rodziców”, nr umowy RPMA.08.03.01-14-7022/16-00 dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego – Województwa Mazowieckiego 2014-2020, Oś Priorytetowa VIII Rozwój rynku pracy, działanie 8.3 Ułatwianie powrotu do aktywności zawodowej osób sprawujących opiekę nad dziećmi do lat 3, Poddziałanie 8.3.1 Ułatwianie powrotu do aktywności zawodowej. Przedmiotem zamówienia jest usługa dostawy posiłków dla dzieci w wieku 0 – 3 lat do lokalu, gdzie będzie sprawowana opieka żłobkowa w Radomiu, ul. Starokrakowska 135. Zamówienie obejmuje dostarczenie śniadania, drugiego śniadania, dwudaniowego obiadu z kompotem z owoców i podwieczorka wraz z napojami oraz odbiór resztek po posiłku ramach dwóch grup żywieniowych: posiłki regularne oraz posiłki zindywidualizowane

Miejsce dostawy: 26-600 Radom, ul. Starokrakowska 135

Opis minimalnych wymagań	Ilość
<b>GRUPA 1: Posiłki regularne</b>	<b>6600 osobodni</b>
<p>W okresie od 02.01.2018 do 31.12.2018 codziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt i dni wolnych od zajęć z dziećmi dostarczane będą 4 posiłki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) śniadanie I,</li> <li>b) śniadanie II,</li> <li>c) obiad składający się z dwóch dań i kompotu z owoców,</li> <li>d) podwieczorek</li> </ul> <p>Jadłospis powinien być urozmaicony, a posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.</p> <p>Sposób żywienia dzieci powinien uwzględniać produkty ze wszystkich grup piramidy zdrowia, czyli każdego dnia powinny być podawane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A) warzywa lub owoce w każdym posiłku: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2-3 porcje warzyw</li> <li>- 1-2 porcje owoców</li> </ul> </li> <li>B) 3-4 porcje produktów zbożowych pełnoziarnistych takich jak: chleb, zboża, ryż, makaron,</li> <li>C) co najmniej 2 porcje mleka lub produktów mlecznych,</li> <li>D) 1-2 porcje: mięsa, lub drobiu, lub ryb, lub jaj, nasiona roślin strączkowych</li> </ul>	(15 dzieci x 440 dni obecności przez dwa lata) 15 osobodni /dziennie



- E) Najmniej w diecie powinno znajdować się tłuszczów, olei oraz słodczy.
- F) Zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia soli, koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, ale bez obecności glutaminianu sodu. Przyprawiane ziołami.
- G) Od poniedziałku do piątku powinna być podawana nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej, przy czym do smażenia musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- H) Przygotowywane napoje, kompot, herbatki, muszą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów w 200 ml produktu gotowego do spożycia;
- I) Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby.
- J) Do smarowania pieczywa powinno być wyłącznie masło 82% tłuszczu.
- K) Jogurty sporządzane powinny być na bazie jogurtu naturalnego i owoców
- L) ciasto podawane na podwieczorki powinno być domowego wypieku lub spełniające wymogi dotyczące zawartości cukru i tłuszczu na 100g produktu oraz w składzie nie może być dodatków uważanych za szkodliwe (np. olej palmowy, syrop glukozowo-fruktozowy)

Wszystkie produkty używane do produkcji posiłków powinny spełniać wymagania zawarte w ROZPORZĄDZENIU MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 r. 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. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Aktualne normy żywienia zawarte są w opracowaniu pt. „Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja”, pod red. naukową prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza (IŻŻ 2012).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania szczegółowej listy produktów dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę w ramach żywienia zbiorowego .

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli faktur zakupowych, pod kątem spełnienia w/w wymogów dotyczących produktów wykorzystywanych do produkcji posiłków.

Posiłki winny być dostarczone samochodem spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzenia, jak również odbierania resztek żywności.

Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku, w związku z czym zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi.

W przypadku zmniejszenia liczby żywionych dzieci, zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.

<p>Osoba wyznaczona przez Kierownika projektu będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie najpóźniej w dniu dostawy do godziny 8.00. Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie do godz. 8.30 śniadanie oraz do godz. 12.15 zupa, drugie danie + podwieczorek.</p>	
<p>Opis minimalnych wymagań</p>	<p>Ilość</p>
<p><b>GRUPA 2: Posiłki zindywidualizowane</b></p>	<p><b>6600 osobodni</b></p>
<p>W okresie od 02.01.2018 do 31.12.2018 codziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt i dni wolnych od zajęć z dziećmi dostarczane będą 4 posiłki:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>śniadanie I,</li> <li>śniadanie II,</li> <li>obiad składający się z dwóch dań i kompotu z owoców,</li> <li>podwieczorek</li> </ol> <p>Jadłospis powinien być dostosowany do indywidualnych potrzeb żywieniowych dzieci do lat 3 wykazujących potrzeby o charakterze związanym ze szczególnym żywieniem np. alergie pokarmowe, wymogi wskazywane przez lekarzy, specjalne diety</p> <p>Sposób żywienia dzieci powinien uwzględniać produkty ze wszystkich grup piramidy zdrowia, czyli każdego dnia powinny być podawane poniższe produkty dostosowane do potrzeb indywidualnych (wskazania zdrowotne i dietetyczne):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>warzywa lub owoce w każdym posiłku: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2-3 porcje warzyw</li> <li>- 1-2 porcje owoców</li> </ul> </li> <li>3-4 porcje produktów zbożowych pełnoziarnistych takich jak: chleb, zboża, ryż, makaron,</li> <li>co najmniej 2 porcje mleka lub produktów mlecznych,</li> <li>1-2 porcje: mięsa, lub drobiu, lub ryb, lub jaj, nasiona roślin strączkowych</li> <li>Najmniej w diecie powinno znajdować się tłuszczów, olei oraz słodczy.</li> <li>Zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia soli, koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, ale bez obecności glutaminianu sodu. Przyprawiane ziołami.</li> <li>Od poniedziałku do piątku powinna być podawana nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej, przy czym do smażenia musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;</li> <li>Przygotowywane napoje, kompot, herbatki, muszą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów w 200 ml produktu gotowego do spożycia;</li> <li>Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby.</li> <li>Do smarowania pieczywa powinno być wyłącznie masło 82% tłuszczu.</li> <li>Jogurty sporządzane powinny być na bazie jogurtu naturalnego i owoców</li> <li>ciasto podawane na podwieczorki powinno być domowego wypieku lub spełniające wymogi dotyczące zawartości cukru i tłuszczu na 100g produktu oraz w składzie nie może być dodatków uważanych za szkodliwe (np. olej palmowy, syrop glukozowo-fruktozowy)</li> </ol> <p>Wszystkie produkty używane do produkcji posiłków powinny spełniać wymogi zawarte w ROZPORZĄDZENIU MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 r. 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. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia</p>	<p>(15 dzieci x 440 dni obecności przez dwa lata)</p> <p>15 osobodni /dziennie</p>



zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Aktualne normy żywienia zawarte są w opracowaniu pt. „Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja”, pod red. naukową prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza (IŻŻ 2012).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania szczegółowej listy produktów dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę w ramach żywienia zbiorowego .

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli faktur zakupowych, pod kątem spełnienia w/w wymogów dotyczących produktów wykorzystywanych do produkcji posiłków.

Posiłki winny być dostarczone samochodem spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzenia, jak również odbierania resztek żywności.

Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku, w związku z czym zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi.

W przypadku zmniejszenia liczby żywionych dzieci, zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.

Osoba wyznaczona przez Kierownika projektu będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie najpóźniej w dniu dostawy do godziny 8.00. Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie do godz. 8.30 śniadanie oraz do godz. 12.15 zupa, drugie danie + podwieczerek.