

CZĘŚĆ III WZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu podwieczorków dla dzieci uczestniczących w zajęciach w ramach pracy Działu ds. Wspierania Rodziny i Asysty Rodzinnej Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Czeladzi dla w okresie od 01.10.2017 do 31.12.2017r.

KOD CPV:

55 32 10 00 – 6 Usługi przygotowywania posiłków

55 52 00 00- 1 – Usługi dostarczania posiłków

1. Wykonawca sporządza podwieczorek z własnych produktów i surowców.
2. Wykonawca dostarcza podwieczorek do niżej wymienionej placówki własnym środkiem transportu
3. Podwieczorek będzie przygotowywany ściśle wg załączonego jadłospisu (Załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia). Jadłospis powtarza się cyklicznie, w kolejności ustalonej w ww. załączniku (kolejno od poz.1 do 15) do końca realizacji zamówienia.

W razie wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca przygotowuje suchy prowiant zgodnie z opisem w Załączniku nr 1 do Opisu przedmiotu zamówienia

4. Wykonawca przygotowuje podwieczorek z wyłączeniem napojów które sporządza Zamawiający z produktów dostarczonych przez Wykonawcę i dostarcza do placówki podanej poniżej i przekazuje go opiekunowi placówki. Wydawanie podwieczorku należy do obowiązków Zamawiającego.

5. Z podwieczorków korzystają dzieci od 6 do 15 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej.

6. Miejsce wydawania posiłków	Ilość osób	Godziny wydawania posiłków w roku szkolnym (od poniedziałku do piątku)	Godziny wydawania podwieczorku w ferie i wakacje (od poniedziałku do piątku)	Dni wydawania podwieczorków
41-250 Czeladź ul. Zwycięstwa 6,	15	od 12.00 do 14.00	od 09:00 do 10.00	od poniedziałku do piątku

7. Wykonawca sporządza na koniec każdego miesiąca zestawienie zbiorcze obejmujące ilość wydanych podwieczorków, zgodnie z zapotrzebowaniem na dany miesiąc.

8. Wymienione powyżej ilości posiłków należy traktować jako ilości szacunkowe, które mogą ulegać weryfikacji wyłącznie przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia.

9. W szczególnych przypadkach po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym istnieje możliwość zmiany jadłospisu.

10. Nie dopuszcza się dokonywania zmian w załączonym jadłospisie bez uprzedniej zgody kierownika

działu ds. Wspierania Rodziny i Asysty Rodzinnej. W przypadku zmiany jadłospisu należy wybrać posiłek z listy czyli Załącznika nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia w takiej samej cenie jaka przypada na dzień dokonania zmiany. Jadłospis powtarza się cyklicznie, (posiłki będą wydawane w kolejności ustalonej w ww. załączniku tzn. kolejno od poz.1 do 15) od początku do końca realizacji zamówienia.

11. W przypadku nieprzygotowania posiłku lub jego części z winy Wykonawcy, Zamawiający ma prawo zakupu posiłków lub jego części u innego Wykonawcy, a kosztami zakupu w całości obciąży Wykonawcę. Wysokość kosztów posiłków może wtedy przekroczyć ustaloną cenę wyżywienia na 1 osobę.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wydawania posiłków. Z kontroli sporządzany jest protokół w dwóch egzemplarzach po jednym dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

13. Wykonawca jest zobowiązany przez cały czas trwania umowy do posiadania aktualnej Decyzji Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie objętym zamówieniem tj. produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu oraz prowadzenia usług cateringowych. (Decyzja musi dotyczyć miejsca produkcji posiłków objętych niniejszym zamówieniem). Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli ważności ww. dokumentu przez cały czas trwania umowy.

Jadłospis

Lp.	Rodzaj posiłku	Gramatura	Kaloryczność (kcal)
1	Pasta twarogowa Pasta twarogowa z białego sera półtłustego, rzodkiewki (min. 10 g) i jogurtem naturalnym (10 g) Bułka pszenna Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. Pomidorki koktajlowe Herbata owocowa ekspresowa	110g 80 g 15 g 80g 200 ml	83 kcal 220 kcal 110 kcal 16 kcal 40 kcal
2	Naleśniki z kremem z dodatkiem orzechów laskowych i kakao Naleśniki (3 szt.): mąka (40 g), mleko 2,0% (50 ml), jajko (10 g), olej rzepakowy (5 g), z kremem kakaowo-orzechowym typu nutella (15 g); Herbata owocowa ekspresowa	400 g 200 ml	300 kcal 40 kcal
3	Kanapki z żółtym serem, wędliną i warzywami 3 kromki chleba grahama Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. 1 plaster żółtego sera pełnotłustego 1 plaster chudej wędliny drobiowej 2 liście sałaty Ogórek zielony lub kiszony (sezonowo) Herbata owocowa ekspresowa	100 g 15 g 25 g 25 g 10 g 100 g 200 ml	220 kcal 110 kcal 80 kcal 23 kcal 2 kcal 14 kcal 40 kcal
4	Ciasto drożdżowe z kruszonką Jabłko Napój instant kakaowy z witaminami i minerałami (kakao min.16,5%) mleko 2%	100 g 150 g 200 ml	375 kcal 80 kcal 175 kcal
5	Jajko w sosie: 1 jajko na twardo Majonez Szcypiorek Bułka pszenno - żytnia z ziarnami Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. 1 plaster żółtego sera pełnotłustego Pomidor Herbata owocowa ekspresowa	50 g 10 g 5 g 60 g 15 g 25 g 100 g 200 ml	80 kcal 66 kcal 1 kcal 160 kcal 110 kcal 80 kcal 20 kcal 40 kcal
6	Parówka z szynki (min. 90% mięsa) (2 szt.) Bułka kajzerka (2 szt.) Masło o zaw. 82% tł. mlecz. Pomidor Ketchup łagodny Herbata owocowa ekspresowa	100 g 120 g 15 g 100 g 15 g 200 ml	260 kcal 360 kcal 110 kcal 20 kcal 15 kcal 80 kcal
7	Racuchy z jabłkami (mąka pszenna 30 g, jaja 10 g, kefir 50 g, cukier 3 g, olej rzepakowy 5 g) (3 szt.) Jabłko Herbata owocowa ekspresowa	150 g 150 g 200 ml	240 kcal 80 kcal 80 kcal
8	Jagodzianka/ Bułka z serem lub budyniem Napój instant kakaowy z witaminami i minerałami (kakao min.16,5%) mleko 2%	150g 200 ml	400 kcal 175 kcal
9	Pasta twarogowa Pasta twarogowa z białego sera półtłustego, szczypiorku (min. 10 g),	110 g	83 kcal

	i jogurtu naturalnego (10 g) - Ogórek zielony lub kiszony (sezonowo) - Szczypiorek - Pomidor - 3 kromki chleba graham Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. Herbata owocowa ekspresowa	100 g 10 g 100 g 100 g 15 g 200 ml	14 kcal 10 kcal 20 kcal 20 kcal 110 kcal 40 kcal
10	Gofry z cukrem pudrem i musem owocowym (mus z owoców 50 g) Sok owocowy 100% (jabłko)	100 g 200 ml	325 kcal 100 kcal
11	Bułka maślana Serek homogenizowany waniliowy Chrupki kukurydziane Napój instant kakaowy z witaminami i minerałami (kakao min.16,5%) mleko 2%	100 g 130 g 10 g 200 ml	300 kcal 170 kcal 36 kcal 175 kcal
12	Salatka owocowa Jabłko Kiwi Pomarańcza bez skóry Winogron Herbatniki Herbata owocowa ekspresowa	150 g 50 g 50 g 100 g 50 g 200 ml	80 kcal 30 kcal 24 kcal 69 kcal 214 kcal 40 kcal
13	Rogal maślany Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. Masło czekoladowe/ kremem z dodatkiem orzechów laskowych i kakao Banan ze skórą Herbata owocowa ekspresowa	100 g 15 g 50 g 200 g 200 ml	322 kcal 110 kcal 270 kcal 200 kcal 40 kcal
14	Kanapka z wędliną Bułka pszenna Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. Plasterek polędwicy 2 liście sałaty Pomidor	80 g 15 g 25 g 10 g 100 g	220 kcal 110 kcal 40 kcal 2 kcal 20 kcal
15	Bułka z żółtym serem, wędliną i warzywami bułka kajzerka (2szt.) Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. 1 plaster żółtego sera pełnotłustego 1 plaster chudej wędliny drobiowej 2 liście sałaty Ogórek zielony lub kiszony (sezonowo) Herbata owocowa ekspresowa	120 g 15 g 25 g 25 g 10 g 100 g 200 ml	360 kcal 110 kcal 80 kcal 23 kcal 2 kcal 14 kcal 40 kcal

W razie wycieczki dzieci na wycieczkę Wykonawca przygotowuje suchy prowiant:

Bułka z żółtym serem, wędliną Bułka pszenna Masło o zaw. min. 82% tł. mlecz. 1 plaster żółtego sera pełnotłustego 1 plaster chudej wędliny drobiowej woda mineralna (średnomineralizowane) Herbatniki Kruczy wafelek oblany czekoladą	80 g 15 g 25 g 25 g 500 ml 100g 52 g	220 kcal 110 kcal 80 kcal 23 kcal 285 kcal 530 kcal
---	--	--

Dodatki do podwieczorków

	Rodzaj dodatku	Ilość
1	Cukier	6 kg
2	Syrop owocowy	10 l

Uwaga:

Koszt dodatków do podwieczorków musi być wliczony w średnią cenę jednostkową podwieczorku w formularzu cenowym.