

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Kasza manna na mleku, pieczywo z masłem, wędlina, papryka, herbata owocowa.	Pieczywo z masłem, pasztet pieczony, ogórek kiszony, kawa mleczna.	Płatki owsiane na mleku, chałka z masłem i dżemem, woda mineralna.	Płatki ryżowe na mleku, pieczywo z masłem, polędwica swojska, ogórek zielony, woda mineralna.	Pieczywo z masłem, jajecznicza na parze, rzodkiewka, herbata z cytryną.
II ŚNIADANIE	Koktajl owocowy, chrupki	Jabłka	Kisiel owocowy	Owoce, bobo-frut	Soki owocowe
OBIAD	Krupnik z kaszą jaglaną i zieleniną, ziemniaki, gulasz z fileta indyka, surówka z selera, żurawiny, jabłka i marchewki, kompot z czarnej porzeczki.	Barszcz ukraiński z zieleniną zabieleny, makaron z serem i musem owocowym, napój miodowo-cytrynowy.	Zupa koperkowa z kaszą manną zabieleną, bigosik ze słodkiej kapusty, ziemniaki z koperkiem, kompot wiśniowy.	Zupa wielowarzywna z zieleniną, kotlecik z piersi indyka, ziemniaki, surówka z kalarepki, jabłka i marchewki, kompot wieloowocowy.	Zupa neopolitańska z zieleniną, kasza kuskus, pulpety rybne w sosie paprykowym, surówka z jabłka, marchewki i ogórka kiszzonego, kompot śliwkowy.
PODWIECZOREK	Pieczywo z masłem, ser żółty, jajko gotowane, pomidor, herbata z cytryną.	Ryż błyskawiczny na mleku, owoce.	Pieczywo z masłem, pasta z jajka i wędliny oraz szczypiorku, bawarka.	Ciasto z dynią własnego wypieku, kakao, gruszki.	Butka z masłem, twarożek ze szczypiorkiem, kakao.

Pozostałe wymogi:

1. Jadłospis:

- Wykonawca będzie układał jadłospis na okres 10 dni roboczych i będzie go dostarczał drogą elektroniczną dyrektorowi Gminnego Żłobka w Oporowie do wcześniejszego zatwierdzenia, najpóźniej w ostatni dzień poprzedniej dekady, do godz. 12:00, z wykazem składników, alergenów i wyliczoną wartością odżywczą.
- Każda zmiana w jadłospisie powinna zostać zgłoszona Zamawiającemu w postaci nowego jadłospisu w terminie 2 dni roboczych przed jego zmianą.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego jadłospisu przez kolejne dni tygodnia, przy czym te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na pięć dni.
- Wykonawca zobowiązany jest do dowozu posiłków środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do tego celu i w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych artykułów.
- Wykonawca w przypadku awarii pojazdu nie jest zwolniony z wykonania usługi, w tym przypadku wykonawca zapewnia pojazd zastępczy, a w przypadku nie wywiązania się z tego obowiązku Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu poniesione koszty zakupu danej usługi tj. dowozu posiłków u innego wykonawcy.
- Wykonawca zobowiązany jest do odkładania próbek dostarczonych obiadów zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, rozp. UE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady).

Dostarczanie gorących posiłków:

1. Wykonawca zobowiązany będzie;

- dostarczyć posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonania prac przez pracowników przygotowujących oraz dowożących posiłki,
- przygotowane posiłki w termosach gwarantujących odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków,
- wykonawca zobowiązany jest codziennego odbioru ze żłobka wcześniej dostarczonych pojemników odpadami pokonsumpcyjnymi pozostałymi po posiłkach w godzinach od 15:00 do 16:00 lub najpóźniej następnego dnia rano do godz. 8:00, z tym zastrzeżeniem, że w piątek Wykonawca zobowiązany jest odbierać ze żłobka pojemniki z odpadami pokonsumpcyjnymi tego samego dnia. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie utylizować przekazane mu przez Zamawiającego odpady pokonsumpcyjne,
- przed dostarczeniem posiłków pobierać próbki żywnościowe zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

Kontrola – Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:

1. jakości posiłków tj.: świeżość, gramatury, temperatury, walorów smakowych, estetyki i zgodności z jadłospisem,
2. stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych,

3. prawidłowego rozliczania wydawanych posiłków, zgodnie z zawartą umową, a w szczególności sposobu prowadzenia dokumentacji niezbędnej do rozliczenia gorących posiłków,
4. spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymagań Zamawiającego,
5. realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).