



Załącznik nr 1 do SIWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Określenie przedmiotu zamówienia:

- 1) W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - przygotowania dwudaniowego obiadu na zajęcia odbywające się w Przedszkolu nr 37 w Lublinie we wszystkie dni robocze w roku szkolnym 2011/2012, dowozu posiłków oraz ich wydania w godzinach wskazanych przez Zamawiającego;
 - przygotowania podwieczorku na zajęcia odbywające się w Przedszkolu nr 37 w Lublinie we wszystkie dni robocze w roku szkolnym 2011/2012, dowozu posiłków oraz ich wydania w godzinach wskazanych przez Zamawiającego;
 - świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),
 - zebrania naczyń (jeśli dotyczy) oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończonym posiłku.
- 2) Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
- 4) Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem projektu lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na jeden dzień przed realizacją usługi
- 5) Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń (jeśli dotyczy) i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń (jeśli dotyczy).
- 6) Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
- 7) Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
- 8) Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.
- 9) Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 10) Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.



- 11) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

Usługa przygotowania i dostarczenia dwudaniowego obiadu oraz podwieczorku dla grupy 30 dzieci biorących udział w zajęciach wychowania przedszkolnego w ramach projektu „Program Adaptacyjny – Wybieram Przedszkole!” nr POKL.09.01.01-06-067/10.

Termin usługi: rok szkolny 2011/2012, termin rozpoczęcia: 01.09.2011 r, termin zakończenia: 31.07.2012 r.

Miejsce usługi: Przedszkole nr 37 w Lublinie, ul. Zakopiańska 3, 20-857 Lublin

Liczba uczestników: zakłada się, że w roku szkolnym 2011/2012 zostanie wydanych maksymalnie 7200 obiadów oraz 7200 podwieczorków przy założeniu pełnej frekwencji, tj 30 dzieci przez 5 dni w tygodniu w ciągu 48 tygodni.

Uwagi: prezentowane w poniższych tabelach zakresy usług / gramatura dotyczą jednego dnia.

Zestaw obiadowy (dania ciepłe)	Zakres usługi	Gramatura/ sztuka na osobę
zupa	Do wyboru (po uprzednich konsultacjach z Zamawiającym)	Porcja min.150 ml
Ziemniaki/ziemniaki pieczone/ryż/ puree z ziemniaków	Do wyboru	ok. 100 gr
Mięso/ ryba	Do wyboru: potrawa mięsna lub rybna (po uprzednich konsultacjach z Zamawiającym)	porcja 75-100 gr
Surówka	Do wyboru	porcja 70-100 gr
Napój	sok lub kompot	200 ml
LUB		
Zupa	Do wyboru	Porcja min.150 ml
Pierogi/kluski śląskie/pyzy/placki ziemniaczane	Do wyboru; zakres usługi może zostać zwiększony po uprzednich konsultacjach z Zamawiającym może	Porcja: 150 gr
Napój	sok lub kompot	200 ml

Podwieczorek	Zakres usługi	Gramatura/ sztuka na osobę
Owoce: jabłko / mandarynka / banan / nektarynka / brzoskwinia	Do wyboru Owoce mogą być zmienione (w zależności od pory roku) po otrzymaniu zgody Zamawiającego.	75-100 gram
LUB		
Przekąska: pączek / oponka / rogalik z masłem lub czekoladą / wafelek/ budyń	Do wyboru; zakres usługi może zostać poszerzony po uprzednich konsultacjach z Zamawiającym	50-100 gram
Napój / sok w kartoniku	Do wyboru	200 ml