



Projekt „PRZEDSZKOLE WESOŁYCH KRASNALI” jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

## Załącznik 1

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

KATEGORIA	OPIS – wymagania minimalne	Jednostka miary	Ilość
„Wyżywienie”	<p>Przygotowanie i dostawa picia i jednego posiłku gorącego - danie II, raz dziennie dla 20 dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego, około godz. 10.00 w dni nauki szkolnej. W okresach rok szkolny 2013/2014 oraz 2014/2015. Podana ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość może ulec zmianie. Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:</p> <p>a) muszą być ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.</p> <p>b) przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),</li><li>2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),</li><li>3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),</li><li>4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków ( posiłki gorące, świeże, smaczne i estetycznie przygotowane i podane).</li></ol> <p>c) posiłki powinny być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.</p>	szt.	8 380