

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług restauracyjnych - cateringu, przygotowania i dostarczenia posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego nr 15 w Głogowie, Plac Mieszka I 11 reprezentowanego przez Dyrektora - Patrycję Raczkowską - Oziębą.

I. Przedmiotem zamówienia objęte są usługi żywieniowe polegające na:

- 1) przygotowaniu prognozowanej liczby ok. **147 posiłków dziennie** na, które składa się (I danie - zupa z podwieczorkiem; II danie + kompot) codziennie od 02.01.2025 do 31.12.2025 roku z wyłączeniem miesiąca lipca lub sierpnia 2025 r. należy dostarczyć ok **34104 posiłków**.

UWAGA! Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie.

Na szacunek składa się faktyczna ilość dzieci (184) pomniejszona o przewidywaną absencję (20%). Nie stanowi to, zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku, czego nie może być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby dzieci objętych dożywianiem, Wykonawcy wówczas będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów (zup, podwieczorków) i II-ich dań + kompot) Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy telefonicznie lub w formie sms najpóźniej do godz. 8:40 danego dnia.

Szacunkowa ilość dni, w których odbywają się zajęcia przedszkolne w terminie od 2 stycznia 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku z wyłączeniem miesiąca lipca lub sierpnia 2025 roku: **232**,

- 2) Posiłki należy przygotować zgodnie z zaleceniami i normami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia oraz Rozporządzenia 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 (Dz.U. 2016 r., poz. 1154), zwanego dalej *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.*
- 3) Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, bez środków sztucznie konserwujących, sztucznie barwiących, sztucznie aromatyzowanych oraz zgodnie z ww. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
- 4) Wykonawca powinien uwzględnić podczas przygotowywania posiłków także dzieci z dietami pokarmowymi: (ok. 8% - *dotyczy roku szkolnego 2024/2025*)
 - Bezmleczna
 - bezglutenową
 - cukrzycową
 - bezjajeczną
 - z wykluczeniem innych produktów zgłoszonych przez Zamawiającego
- 5) dostawie zupy z podwieczorkiem do Przedszkola Publicznego nr 15 w Głogowie

od poniedziałku do piątku w godz. **09:45 - 10.10**

- 6) dostawie II dania + kompot do Przedszkola Publicznego nr 15 w Głogowie od poniedziałku do piątku w godz. **12.30-12.50**
- 7) **raz w miesiącu posiłek specjalny wskazany przez Zamawiającego w dowolnym terminie.** Czas dostawy zgodny z ww. pkt. 5)

Posiłek specjalny przygotowany jeden raz w miesiącu na życzenie Zamawiającego. W formie ustalonej przez Zlecniodawcę jako posiłek dodatkowy w miejsce podwieczorku lub II dania.

Posiłek okolicznościowy - specjalny związany z tematem podanego święta, np.:

- dzień dyni - ciastka dyniowe,
- dzień dziecka - naleśniki z owocami i polewą czekoladową.

Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.

- 8) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa posiłków może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- 9) W przypadku zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego na posiłki dla dzieci z dietą, Wykonawca przygotowuje i dostarczy tego typu posiłki.
- 10) Szczegółowe harmonogramy dostawy posiłków zostaną ustalone z Intendentem Zamawiającego.
- 11) Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane we wszystkie dni pracy przedszkola z wyjątkiem świąt, miesiąca lipca lub sierpnia 2025 roku oraz innych dni wolnych, o których poinformuje dyrektor przedszkola.

II. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Dostarczania posiłków do Przedszkola Publicznego nr 15 w Głogowie w termosach.
- 2) Dostarczania posiłków własnym środkiem transportu, przystosowanym do przewozu żywności, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne i HCPP Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Temperatura posiłków nie może być niższa niż 60°C. Koszty transportu należy ująć w kalkulacji ceny oferty.
- 3) Posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia.
- 4) Zapewnienia różnorodności, zup, podwieczorków i drugih dań z zachowaniem norm kaloryczności według zasad racjonalnego żywienia dzieci.
- 5) Przygotowywania jadłospisów, które będą się opierały na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów z wykorzystaniem mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego i filetów rybnych. Zamawiający zastrzega prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę. Zamawiający zastrzega prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- 6) Wykonawca w tygodniu poprzedzającym (najpóźniej w środę) dostarczał będzie drogą e-mail sekretariat@pp15.glogow.pl dekadowy jadłospis na co najmniej 5 dni roboczych

- przed dniem jego wprowadzenia z podaniem składników użytych do przygotowania posiłku, alergenów, kaloryczności i gramatury - do wiadomości Zamawiającego.
- 7) Do jadłospisu złożonego Zamawiającemu zgodnie z pkt. 6), Zamawiający, w terminie 2 dni roboczych od jego otrzymania, zgłasza zastrzeżenia albo zatwierdza jadłospis bez zastrzeżeń. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do jadłospisu z uwagi na jego niezgodność z postanowieniami SWZ, Wykonawca na wezwanie Zamawiającego zobowiązany będzie do poprawienia jadłospisu zgodnie z uwagami Zamawiającego oraz przesłanie na adres sekretariat@pp15.glogow.pl poprawionego jadłospisu w terminie określonym przez Zamawiającego.
 - 8) Uzgodniony i zaakceptowany przez Zamawiającego jadłospis Wykonawca dostarczać będzie Zamawiającemu na ww. adres e-mail w terminie do 3 dni przed jego wprowadzeniem.
 - 9) Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody Zamawiającego. Wszelkie ewentualne zmiany w jadłospisie muszą być zgłaszane z wyprzedzeniem co najmniej 2 dni i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zgłoszenie podpisane przez osobę upoważnioną powinno być dostarczone do siedziby Zamawiającego przez pracownika przywożącego posiłki.
 - 10) Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze, określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.
 - 11) Dostarczane posiłki muszą być jednakowe pod względem ilościowym i jakościowym (tego samego asortymentu) w danym dniu.
 - 12) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych w ilości i w sposób określony w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448).
 - 13) Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
 - 14) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków i wówczas Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
 - 15) W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków - suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.

III. Pozostałe uregulowania dotyczące przedmiotu zamówienia zostały wskazane w Projektowanych postanowieniach umowy - zał. Nr 3 do SWZ.

IV. Dodatkowo Zamawiający informuje, że:

- 1) nie przewiduje możliwości udzielania zamówień uzupełniających.
- 2) rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
- 3) nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym postępowaniu.
- 4) postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

V. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:

1. Obiad:

- 1) pierwsze danie - zupa wraz z podwieczorkiem
- a) Podwieczorek (trzy produkty):
 - wafle lekkie 30 g, wafle ryżowe 20 g, twarożek śmietankowy z owocami, świeży owoc, warzywo, ciasto własnego wyrobu, ryż z owocami 150 g, kisiel 250 ml, budyń 250 ml, galaretka nie mniej niż 150 g, sałatka warzywna/owocowa 250 ml, ciasteczka pełnoziarniste 50 g, koktajle 100 ml, jabłka pieczone 50 g, gofry nie mniej niż 50 g, ciasteczka maślane 50 g, babeczki 60 g, jogurt 150 g, serek waniliowy 150 g, biszkopty 50 g, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru), rodzynki 50g, kisiel 200ml, owoc lub drożdżówka/ciasto - 1 sztuka/na 1 dziecko
 - sok owocowy na dziecko.
- b) zupa:
 - zupa, która powinna być przygotowana na wywarze mięsno - warzywnym wg proporcji i w gramaturach przedstawionych w tabeli poniżej.

Receptura na wywar 1 porcja - ok. 300ml przedszkole	
Składnik	Ilość [g]
marchew	40
pietruszka	15
seler	15
por	8
Ziemniaki*	70
Łopatka b/k**	20
Kurczak***	50

- nie dotyczy zup zawierających składnik węglowodanowy w postaci makaronu lub ryżu;
**łopatka b/k lub kurczak zamiennie;
***rosół: kurczak 100/150 g.
- nie dopuszcza się sporządzania zup na wywarze z kości;
- nie dopuszcza się dodawania do wywaru tłuszczu innego niż pochodzącego z wywaru z mięsa oraz polepszania wywaru dodatkiem bulionów lub kostek rosołowych, przypraw w płynie i Vegety;
- asortyment zup, częstotliwość podawania i sposób wykończenia wg tabeli poniżej. Skład, częstotliwość oraz sposób wykończenia zup nie wymienionych w tabeli należy skonsultować z Zamawiającym.

Nazwa zupy	Częstotliwość podawania	Sposób wykończenia/dodatki
Pomidorowa z makaronem, ryżem lub lanymi kluskami	Nie częściej niż 1 raz na dwie dekady	Zabielana
Ogórkowa		Zabielana
Kapuśniak		Bez zasmażki
Jarzynowa		Zabielana lub bez wykończenia
Barszcz czerwony/botwina		Zabielany/-a
Krupnik		Zabielany lub bez wykończenia
Rosół z makaronem		Nać pietruszki*
Szczawiowa/szpinakowa	Nie częściej niż 1 raz na dwie dekady**	Zabielana /jajko gotowane 25-30g/os.
Grochowa, fasolowa	Co najmniej 1 raz w dekadzie**	Bez zasmażki

* w osobnym pojemniku, bez łączenia z zupą

** 10 dniowa

- 2) drugie danie + kompot
 - a) winno być posiłkiem mięsnym 4 razy w tygodniu w tym jeden dzień może to być danie rybne, urozmaiconym surówkami lub gotowanymi jarzynami lub jeden dzień w tygodniu drugie danie mączne typu np. naleśniki, pierogi, racuchy itp.,
 - b) do mięsa powinny być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron,
 - c) wyklucza się podawanie następujących dań: kaszanka, parówki, jajka gotowane, śledź, podroby, grzyby.
 - d) kompot; woda z cytryną, herbata ziołowa: naprzemiennie owoc, jogurt owocowy, sok, mus owocowy, mus owocowo-warzywny, kefir, maślanka.
2. Posiłki winny być wykonywane z naturalnych produktów z gwarancją świeżości artykułów i produktów, bez użycia produktów typu instant.
3. Wyklucza się możliwość wykorzystywania produktów zawierających mięso oddzielane mechanicznie (MOM) np.: parówki, mortadele.
4. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) zupa: ilość łączna minimum 250 ml, plus pieczywo minimum ok. 30g;
 - 2) drugie danie: gramatura łączna min. 350 g + kompot 200ml.
5. Waga składowych drugiego dania powinna kształtować się następująco:
 - 1) sztuka mięsa lub ryby - 100 g + sos 50g
 - 2) ziemniaki, kasza, ryż lub makaron - 100g-140 g;
 - 3) surówki lub jarzyny 80 g;
 - 4) pierogi, naleśniki, racuchy itp. - min. 200 g, plus dodatki stanowić mogą 100 g.
6. **Jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potrawy w ramach II dania nie może powtarzać się częściej niż raz na 1 lub 2 miesiące (różnorodność II dania jest jednym z kryteriów oceny ofert).**

7. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych.
8. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone natomiast potrawy smażone dopuszczane są 1 raz w tygodniu.
9. Do przygotowania posiłku wymagane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, różnego rodzaju kasz.
10. Posiłki powinny być estetycznie zapakowane.
11. Wykonawca po zawarciu umowy poinformuje Zamawiającego o pochodzeniu produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków w szczególności mięsa i drobiu. Każda zmiana firmy zaopatrującej w produkty służące do przygotowania potraw powinna być zgłoszona Zamawiającemu. Wykonawca przekazuje Zamawiającemu informacje o pochodzeniu produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków także w przypadku każdej zmiany dostawcy.
12. **Produkty wchodzące w skład drugiego dania typu: kotlety, kurczak, ryba, naleśniki itp. - dania porcjowane, powinny być przywożone w termosie z odrębnymi pojemnikami/półkami. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanii, odkształcaniu i niszczeniu się produktów.**
13. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do rozdzielni posiłków w przedszkolu, załadunek i rozładunek wszystkich dostaw, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt i odpowiedzialność.
14. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki przedszkolnej.
15. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy, 2 razy w miesiącu na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem postanowień zawartych w istotnych postanowieniach umowy.
16. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
17. **Zamawiający wymaga aby Wykonawca podał w formularzu ofertowym jedną cenę całodziennego żywienia na wszystkich żywionych niezależnie od diety, o których mowa w pkt. I, pkt 4).**
18. Zamawiający skorzysta z prawa opcji w przypadku wystąpienia potrzeby zamówienia dodatkowego asortymentu w związku z przydzielonymi środkami finansowymi na ten cel. Do zamówień objętych prawem opcji stosuje się postanowienia odnoszące się do zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega prawo do niewykorzystania całości bądź części zamówienia objętego prawem opcji, a Wykonawca oświadcza, że nie będzie z tego powodu wnosił żadnych roszczeń.
19. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji w wysokości **50 %** wartości zamówienia podstawowego w trybie art. 441 ustawy Pzp. Pojęcie zamówienia opcjonalnego to możliwość skorzystania przez Zamawiającego, bez ponownego przeprowadzenia procedury przetargowej, udzielanie zamówienia publicznego temu

samemu wyłoniionemu wykonawcy w ramach określonej wielkości opisanej w prawie opcji. Opcja rozumiana jest jako rozszerzenie zamówienia podstawowego / szacowanego o wskazane, wyszczególnione pozycje w formularzu ofertowym. Jest to uprawnienie Zamawiającego, a nie obowiązek. Z zamówienia w zakresie prawa opcji Zamawiający będzie korzystał w terminie zamówienia podstawowego określonego w projektowanych postanowieniach umowy.