

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi nr 86, ul. Krupnicza 3, 04-719 Warszawa.

I. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie czterech posiłków dziennie tj. śniadania, II śniadania, obiadu składającego się z zupy, drugiego dania i kompotu, podwieczorku - z uwzględnieniem diet specjalnych, a także dostarczanie posiłków w naczyniach własnych Wykonawcy do Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi nr 86 ul. Krupnicza 3, 04-719 Warszawa. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dotyczy 235 dzieci w wieku od 2,5 do 6 lat zapisanych do Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi nr 86. Ze względu na frekwencję dzieci liczba zamawianych posiłków może ulegać zmianie.

- 1) 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.
- 2) Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, bez środków sztucznie konserwujących, sztucznie barwiących, sztucznie aromatyzowanych zgodnie z (p. pkt. 1).
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłków dla wyodrębnionej grupy osób wymagających diety specjalnej w tej samej cenie. Zamawiający przedstawi Wykonawcy ilość dzieci wymagających posiłków z dietą specjalną w dniu podpisania umowy z zastrzeżeniem prawa do modyfikacji listy w trakcie trwania. Zgłoszenie dodatkowej odrębnej diety będzie następowało najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień zamawiania posiłków.
- 4) Przez diety specjalne należy rozumieć diety opracowane dla dzieci wg indywidualnych zaleceń lekarskich, np. z alergiami pokarmowymi: dietę bezmleczną, bezglutenową, cukrzycową, pescowegetarianizm, ubogofruktozową oraz eliminacyjną tj. z wykluczeniem jednego lub kilku produktów, z zastosowaniem prawidłowych zamienników. Diety specjalne to także inne diety potwierdzone zaświadczeniem lekarza specjalisty - ze względu na indywidualne schorzenia dziecka. Na potrzeby złożenia oferty ceny w niniejszym postępowaniu, Wykonawca powinien założyć następującą ilość diet specjalnych: dieta bezmleczna -5, dieta bezglutenowa -3, dieta cukrzycowa -4, dieta pescowegetarianizm-2, ubogofruktozowa – 2 oraz inna dieta eliminacyjna -4.
- 5) Zamówienie obejmuje posiłek specjalny oraz okolicznościowy przygotowywany na życzenie Zamawiającego jako posiłek dodatkowy w miejscu śniadania lub podwieczorku.

- a) Posiłek specjalny raz w tygodniu - śniadanie w formie „szwedzkiego stołu” tj. dostarczenie składników posiłku do samodzielnego przygotowania przez dzieci. Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
 - b) Posiłek okolicznościowy - związany z tematem podanego święta np. dzień dyni, dzień przedszkolaka itp. Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
- 6) Wykonawca powinien dostarczać posiłki zgodnie z harmonogramem dostaw posiłków tj.:
 - a) śniadanie i II śniadanie do godz. 7.45;
 - b) obiad i podwieczorek do godz. 11.45.
 - 7) 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.
 - 8) Rzeczywista ilość zamawianych posiłków zgłaszana będzie do Wykonawcy dnia poprzedniego do godz. 16.30 lub w dniu nieobecności dzieci do godziny 7.15.
 - 9) Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **od 02.01.2025 r. do 31.12.2025 r.** w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień z zastrzeżeniem dyżuru wakacyjnego trwającego od dwu- do czterech tygodni, o którym Wykonawca zostanie poinformowany z 1-miesięcznym wyprzedzeniem.
 - 10) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z bezpieczeństwem oraz z normami HACCP. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków w przypadku, gdy są niezgodne z SWZ oraz z umową.

II. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Dostarczania posiłków własnym środkiem transportu, przystosowanym do przewozu żywności, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne i HACCP. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Koszty transportu należy ująć w kalkulacji ceny oferty.
- 2) Posiłki dostarczane będą do siedziby Zamawiającego w pojemnikach termoizolacyjnych spełniających wymagania sanitarne, gwarantujące dostarczenie posiłków o odpowiedniej temperaturze. Temperatura posiłków gorących to 63 st. C dla mięsa i ryb, 74 st. C dla zup, potraw mięsno warzywnych, mącznych i gotowanych warzyw, 80 st. C dla gorących napoi. **Poszczególne diety muszą być zapakowane w oddzielne pojemniki i odpowiednio podpisane.**
- 3) Stosowane przez Wykonawcę pojemniki i opakowania poszczególnych diet muszą być zgodne z Zarządzeniem Nr 886/2019 Prezydenta m.st. Warszawy z dnia 28 maja 2019 roku w sprawie zakazu stosowania przedmiotów jednorazowego użytku wykonanych z tworzyw sztucznych.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia nieprawidłowości w dostawie polegającej na rozbieżności pomiędzy dostarczonymi posiłkami, a zatwierdzonym jadłospisem w ciągu 30 minut ponad przyjęty harmonogram dostaw posiłków.

- 5) Posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia.
- 6) Zapewnienia różnorodności posiłków z zachowaniem norm kaloryczności według zasad racjonalnego żywienia dzieci, zgodnie z ww. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
- 7) Przygotowywania jadłospisów, które będą opierały się 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.
- 8) Dostarczania drogą e-mail: obiady.p86@eduwarszawa.pl dekadowego jadłospisu na co najmniej 10 dni przed dniem jego wprowadzenia z podaniem składników użytych do przygotowania posiłku, alergenów, kaloryczności i gramatury - do wiadomości Zamawiającego.
- 9) Do jadłospisu złożonego Zamawiającemu zgodnie z pkt. II 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 email: obiady.p86@eduwarszawa.pl poprawionego jadłospisu w terminie 3 dni przed jego wprowadzeniem.
- 10) Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody Zamawiającego.
- 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 (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki winne być zabierane w dniu dostawy w godzinach od 14.30-15.00. 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 np. suchy prowiant, a

Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.

- 16) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
- 17) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Przedszkola w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz Przedstawicieli Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej, a także stanu higienicznego samochodu.
- 18) Zamawiający będzie prowadził następujące rejestry:
 - a) Rejestr Kontroli Temperatur Posiłków - rejestr przestrzegania norm jakościowych posiłków pod względem temperatury (zgodnie z normami HACCP),
 - b) Rejestr Dostaw Gotowych Posiłków Przywożonych do Przedszkola przez Wykonawcę - rejestr przestrzegania:
 - terminowości dostaw (maksymalne opóźnienie Zamawiający ustala na 30 minut),
 - norm jakościowych posiłków pod względem gramatury (zgodnie z normami HACCP),
 - zgodności posiłków z ustalonym i zaakceptowanym przez upoważnione osoby jadłospisem,
 - czystości, przepisów BHP.

Wpis do każdego z rejestrów potwierdzony będzie podpisami dwóch pracowników placówki upoważnionych przez dyrektora. Każdy rejestr będzie udostępniany Wykonawcy na żądanie.

- 19) W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych od poszkodowanych.
- 20) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny pobrania, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek, a na każde żądanie Zamawiającego, przedstawiać będzie wyniki badania mikrobiologicznego żywności.

III. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:

1. Śniadanie

- różne zupy mleczne i potrawy mleczne - (płatki kukurydziane, ryżowe, owsianka, jaglanka, kasza manna itp. – jeśli słodzone to tylko miodem naturalnym z dodatkiem świeżych lub suszonych owoców, orzechów i pestek),
- kanapka - (nie mniej niż 150g) pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne z dodatkiem, w zależności od składu obiadu w danym dniu, takim jak: jajko, jajecznica, omlet, ser biały, twarożek, ser żółty, pasty warzywne, jajeczne i rybne, wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, kielbaski na gorąco, zielenina, porcja warzyw/owoców tj.: sałata, pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewki, papryka itp. (min. 20 g na dziecko).

- w przypadku śniadania nie zawierającego zupy mlecznej, dziecko powinno otrzymać napój mleczny,
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem naturalnym), mleko, kakao, napoje mleczne typu maślanka kefir, jogurt.

2. II Śniadanie

owoc sezonowy np.: maliny, truskawki, borówki, kiwi, wiśnia, jabłko, gruszka, cytrusy i in. - podawane w całości min. 100 g.

3. Obiad

• Zupa

należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,

• Drugie danie

- posiłek mięsny: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe, lub
- ryby (filet) musi występować przynajmniej 2 razy w dekadzie: wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, lub
- posiłku bezmięsnego: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo itp.

Z dodatkiem: ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty). Jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy ryż/kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu – jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby,

surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonasyconych i jednonasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek).

• Kompot

- ze świeżych owoców, niskosłodzone (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe)
- soki owocowe bez dodatku cukru.

4. Podwieczorek składający się z :

- mlecznego napoju lub herbaty z cytryną – poj. 200 ml
- owoc lub warzywo (min. 50 g),
- 3 x w tygodniu: kanapka z pieczywa żytniego lub pszennego graham, razowego z dodatkami (różniące się od tego co podano na śniadanie i w zależności od tego co podano na obiad) tj: wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, ser biały, hummus, pasty warzywne, jajeczne i rybne, ser żółty, „zielenina”,

- 2 x w tygodniu: kisiel,/budyń, jogurty i koktajle mleczne z dodatkiem świeżych owoców, serek wiejski, twarożki, sałatek z dodatkiem ciast/ciastek własnego wypieku, chałki z masłem, wafli ryżowych, paluchów kukurydzianych itp.

5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

Śniadanie:

- Zupa mleczna – 200g.
- Pieczywo 35g.
- Masło – 6g.
- Wędlina/ser żółty – 15-20 g.
- Warzywa – nie mniej niż 50 g
- Napój - 200ml.

II Śniadanie :

Owoc sezonowy min. 100g

Obiad:

- zupa: ilość łączna minimum 250 ml,
- drugie danie: gramatura łączna min. 350 g + kompot 200ml.

Waga składowych drugiego dania powinna kształtować się następująco:

- sztuka mięsa lub ryby – 100 g + sos 50g
- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 100g-140 g;
- surówki lub jarzyny 80 g;
- pierogi, naleśniki, racuchy itp. – min. 200 g, plus dodatki stanowić mogą 100 g.

Podwieczorek:

- Pieczywo – 35g.
- Masło – 6g.
- Wędlina/ser żółty – 15-20g.
- Warzywa – 20-30g.
- Ciasto biszkoptowe – 100g.
- Ciasta – 50g.
- Owoce – 80g.
- Sałatki 100g.

6. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci. Nie dopuszcza się stosowania zamienników – ketchup nie jest warzywem a dżem, kisiel i sok owocowy nie jest owocem.
7. Jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na cztery tygodnie (różnorodność jest jednym z kryteriów oceny ofert).
8. Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowania posiłków następujących produktów:

- konserw,
 - przypraw typu vegeta,
 - kostek rosołowych,
 - tłuszczów utwardzonych tj. margaryna, olej palmowy i produktów je zawierających
 - glutaminianu sodu i innych chemicznych środków smakowych,
 - syropu glukozowo - fruktozowego i produktów jego zawierających,
 - parówek,
 - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - mięsa oddzielonego mechanicznie (MMO),
 - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, fosforanów,
 - posiłków sporządzane na bazie półproduktów,
 - posiłków na bazie Fast Food,
 - mrożonych potraw tj. pyzy, kluski, pierogi itp.(dopuszcza się używanie mrożonych warzyw i owoców),
 - napojów z proszku, gazowanych, słodzonych lub na bazie suszu,
 - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych
 - soli powyżej 2,5 g na porcję całodziennego posiłku dla 1 dziecka.
9. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone natomiast potrawy smażone dopuszczane są 1 raz w tygodniu.
10. 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.
11. Produkty wchodzące w skład drugiego dania powinny być przywożone w odrębnych pojemnikach dla każdego oddziału przedszkolnego. Sposób transportu i pakowania musi zapewniać zapobieganiu deformacji oraz utracie temperatury posiłku.
12. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do rozdzielni posiłków w przedszkolu, załadunek i rozładunek wszystkich dostaw, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt i odpowiedzialność.
13. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki przedszkolnej.
14. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy, 1 raz w miesiącu na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę. Cena całodziennego wyżywienia zaoferowana przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem postanowień zawartych w istotnych postanowieniach umowy.

15. Zamawiający wymaga aby Wykonawca podał w formularzu ofertowym jedną cenę całodziennego żywienia na wszystkich żywionych niezależnie od diety, o których mowa w pkt. I, ppkt 3).

IV. Pozostałe uregulowania dotyczące przedmiotu zamówienia zostały wskazane w Rozdziale III SWZ oraz projektowanych postanowieniach umowy do SWZ.