**Załącznik nr 2 - Opis przedmiotu zamówienia**

**Znak Postępowania: P86/01/2025**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Zamawiający: Przedszkole 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.**

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. **W przypadku zmiany wyżej wymienionego rozporządzenia w trakcie trwania umowy wykonawca zobowiązany jest do dostosowania przygotowywanych posiłków do wytycznych i zaleceń zawartych w wprowadzonym rozporządzeniu od dnia jego obowiązywania.**
2. **Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego należy dobierać w taki sposób, aby pokryć zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze grupy wiekowej wymienionej w punkcie 1.**
3. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, bez środków sztucznie konserwujących, sztucznie barwiących, sztucznie aromatyzowanych zgodnie z (p. pkt. 1).
4. Przez diety specjalne należy rozumieć diety opracowane dla dzieci wg indywidualnych zaleceń lekarskich, np. z alergiami pokarmowymi: dietę bezmleczną, bezglutenową, cukrzycową, bezjajeczną, ubogofruktozową, wegetariańską 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.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłków dla wyodrębnionej grupy dzieci wymagających diety specjalnej w tej samej cenie. Zamawiający przedstawi wykonawcy ilość dzieci wymagających posiłków z dietą specjalna w dniu podpisania umowy z zastrzeżeniem prawa do modyfikacji listy w trakcie trwania umowy. Zgłoszenie dodatkowej odrębnej diety będzie następowało najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień zamawiania posiłków.
6. 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, **jubileusze przedszkolne** itp. Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.

1. Wykonawca powinien dostarczać posiłki zgodnie z harmonogramem dostaw posiłków tj.:
2. śniadanie i II śniadanie do godz. 7:45;
3. obiad i podwieczorek do godz. 11:45.
4. 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.
5. Rzeczywista ilość zamawianych posiłków zgłaszana będzie do Wykonawcy dnia poprzedniego do godz. 16:30 lub w dniu nieobecności dzieci do godziny 7:15.
6. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **od 02.01.2026 r.** do **31.12.2026 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.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, zgodnie **z wytycznymi zawartymi w rozporządzeniu cytowanym w punkcie 1. OPZ** 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 warunkami zamówienia.

**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 musza 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. **przy czym łącznie wszystkie posiłki powinny dostarczać 75% całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia dla danej grupy wiekowej.**
7. Przygotowywania jadłospisów, które będą opierały się na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów oraz jeżeli to możliwe, będą wykorzystywać produkty pochodzenia lokalnego. 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 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 dokumentacji, Wykonawca na wezwanie Zamawiającego zobowiązany będzie do poprawienia jadłospisu zgodnie z uwagami Zamawiającego oraz przesłanie na adres email 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 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.
13. 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.
14. 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.
15. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
16. 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.
17. Zamawiający będzie prowadził następujące rejestry:
18. Rejestr Kontroli Temperatur Posiłków - rejestr przestrzegania norm jakościowych posiłków pod względem temperatury (zgodnie z normami HACCP),
19. 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.

1. 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).
2. 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 wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
3. W przypadku wystąpienia zatruć 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.

**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, kiełbaski 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.

1. II Śniadanie

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

1. 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 przynamniej 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.

1. 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.

1. 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.

1. 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.
2. 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, **koncentratów spożywczych (z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników),**

• 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 żywienia w przedszkolu.**