

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym uczęszczających do Przedszkola Publicznego „Mądra Sowa” w Konarzewie w roku 2019 – zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity – Dz. U. z 2015r., poz. 594 ze zmianami) oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy, w tym rozporządzeniem 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).

Opis wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55.52.40.00 – 9 – Usługi dostarczania posiłków do szkół

55.32.10.00 – 6 – Usługi przygotowywania posiłków

55.52.31.00 – 3 – Usługi w zakresie posiłków szkolnych

1. Śniadania, obiady dwudaniowe i podwieczorki, przygotowywane dla dzieci w wieku 3-6 lat, muszą spełniać następujące warunki ilościowe i jakościowe:

Śniadanie:

- kanapki: chleb/bułki z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub pieczywa bezglutenowego. Kanapki powinny być urozmaicone i mogą znaleźć się na nich: przetwory mięsne zawierające nie więcej niż 10 % tłuszczu i 80 % mięsa (chude wędliny, np. z indyka, kurczaka, szynka gotowana); jajka; przetwory z ryb; sery (sery żółte lub białe, z wyjątkiem topionego). Produkty z nasion strączkowych, orzechy, nasiona, olej, masło, margaryna miękka niearomatyzowana (nie dopuszczalna jest margaryna o smaku pieczywa, masła itp.), zioła lub przyprawy (świeże lub suszone) bez soli i sodu. Obowiązkowo na kanapce powinny znaleźć się warzywa (np. sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka).

- zupa mleczna, płatki/musli z mlekiem: Płatki/musli nie mogą zawierać więcej niż 15 g cukru na 100 g produktu i 10 % tłuszczu. Mleko i produkty zastępcze - mleko krowie, kozie, napój sojowy, ryżowy, gryczany, orzechowy, kokosowy lub migdałowy o niskiej lub o obniżonej zawartości sodu. Mleko i napoje nie mogą zawierać cukru i substancji słodzących. Do produktów mlecznych takich jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe i acidofilne, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany, produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów i migdałów, nie mogą być dodawane substancje słodzące.

- ciepły napój, np. herbata, mleko (mleko i napoje nie mogą zawierać cukru i substancji słodzących/słodzików).

Obiad:

I danie:

Zupa – 250 ml (przygotowana na wywarze warzywno-mięsny)

II danie:

- posiłek mięsny / rybny (70 g), przy czym mięso min. 3 razy w tygodniu oraz porcja ryby co najmniej raz w tygodniu + zamiennie podawane: ziemniaki / kasza / ryż / makaron (120 g) + sos + surówki / jarzyny gotowane (100 g). Produkty zbożowe (np. kasze, ryże, makarony) i ziemniaki na obiad powinny być serwowane co najmniej trzy razy w tygodniu. Od poniedziałku do piątku mogą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %. Warzywa powinny być podawane do każdego obiadu; muszą także być zróżnicowane - co najmniej trzy lub więcej rodzajów warzyw tygodniowo.

- danie jarskie / bezmięsne (np. pierogi, kluski, naleśniki) – 120 g.

- do każdego obiadu kompot / sok / napój – 250 ml. Kompot / sok / napój nie mogą zawierać cukru i substancji słodzących/słodzików.

Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne daty ważności. Nie dopuszcza się stosowania mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie), produktów typu instant, gotowych produktów typu gołąbki, pulpety, pierogi.

Podwieczorek:

- owoce (np. jabłko, banan, owoce sezonowe) lub sałatki owocowe; min. waga owocu nie mniej niż 70 g/osobę;

- warzywa do chrupania (np. marchewka);

- desery mleczne (np. serek, jogurt, kaszka manna na słodko, kasza jaglana, budyń);

- kisiel z soku owocowego, galaretka

-kanapki, wafle ryżowe

2. Zamawiający szacuje, że maksymalna liczba dostarczanych posiłków to:
 - w okresie od 02.01.2019r. do 31.08.2019r.: dziennie 75 porcji śniadań, 75 porcji obiadów dwudaniowych oraz 65 porcji podwieczorków ;
 - w okresie od 01.09.2019r. do 31.12.2019 r.: dziennie 125 porcji śniadań, 125 porcji obiadów dwudaniowych oraz 100 porcji podwieczorków ;Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia zamawianych posiłków w trakcie trwania umowy z powodu:
 - nieobecności dzieci w przedszkolu lub rezygnacji uczęszczania do przedszkola, oraz w okresie od 01.07.2019 – 09.08.2019 – podczas wakacyjnej przerwy;
3. Zamawiający planuje, że w trakcie trwania umowy (od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od dnia 02.01.2019r. do 31.12.2019r.) należy dostarczyć: 20850 szt. śniadań, 20850 szt. obiadów dwudaniowych, 17645 szt. podwieczorków.
4. Umowa na przedmiotowe zamówienie będzie realizowana w okresie od **dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2019r.** z uwzględnieniem dni wolnych i przerw świątecznych.
5. Ilość posiłków uzależniona będzie od ilości dzieci obecnych w danym dniu w przedszkolu. Zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie telefonicznie lub za pomocą maila przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 8:20 danego dnia z możliwością korekty ilości dostarczanych posiłków do godz. 9:20.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostosować okazjonalnie godziny dostarczania posiłków do potrzeb przedszkola(np. w dniu wycieczki, imprezy w przedszkolu itp.). Zamawiający poinformuje

wykonawcę o planowanej wycieczce lub innej imprezie telefonicznie lub drogą poczty elektronicznej z 3-dniowym wyprzedzeniem i ustali z wykonawcą jadłospis na ten dzień.

7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych w uzgodnieniu z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego. Nie dopuszcza się powtarzania tego samego rodzaju posiłku w ciągu 10 dni. Jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne, rybne oraz jarskie, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. W jadłospisie należy uwzględnić warzywa i owoce, natomiast zrezygnować ze słodczy, które mogą pojawić się tylko okazjonalnie (lub jako dodatek np. w formie herbatnika, biszkopta). Należy w zupełności zrezygnować ze słodczy zawierających czekoladę. Na każdorazowym jadłospisie winna widnieć gramatura, kaloryczność posiłków oraz informacja o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji - zgodnie z art. 9 ust. 1 oraz Załącznikiem II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, [Dz.U.UE.L.2011.304.18]. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość kaloryczną (1300 kcal) oraz uwzględniać normy produktów.
8. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Zalecenia dotyczące diet pokarmowych zostaną przekazane Wykonawcy w dniu zawarcia umowy oraz będą przekazywane sukcesywnie w chwili powstałych zmian.
9. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - Przygotowywania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując ich jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi;
 - Przygotowania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności;
 - Nie używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np. mrożone pierogi, gołąbki; nie używania produktów masłopochodnych; wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa i nie więcej niż 10% tłuszczu, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi; mięso nie może być MOM;
 - Dobierania środków spożywczych w taki sposób, aby zupy, potrawy oraz sosy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych.
 - Do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek.
10. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków – zgodnie z przepisami prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 594 z późn. zm.). Temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków dzieciom winna wynosić co najmniej 63°. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego i Wykonawcy.
11. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.