

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie w naczyniach własnych trzech posiłków dziennie, tj. śniadanie, obiadu składającego się z zupy, drugiego dania i kompotu oraz podwieczorku (z uwzględnieniem diet specjalnych) dla 118 dzieci w wieku 3 – 6 lat uczęszczających do Przedszkola nr 423 w Warszawie, ul. Kadrowa 9
- 2) Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zamawianych posiłków, jednak nie więcej niż o 40%, a w szczególnych przypadkach tj. dyżur wakacyjny, ferie zimowe, okresy świąteczne i długie weekendy po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym.
- 3) Przewiduje się, że w okresie realizacji umowy zostanie zakupionych po około 21240 śniadań, obiadów i podwieczorków. Deklarowana powyżej liczba posiłków nie obowiązuje w przypadku realizacji umowy w sytuacji, gdy wystąpiło zdarzenie mające związek z pandemią i wpływ na realizację Umowy.
- 4) Zakres zamówienia:
 - śniadanie
zupa mleczna, 2 kanapki, warzywo sezonowe, herbata
lub twarożek, 2 kanapki, warzywo sezonowe, herbata/kakao/kawa zbożowa
lub pasta rybna/jajeczna/warzywna, 2 kanapki, warzywo sezonowe, herbata
lub 2 parówki/kielbaski – każda o wadze 50 g, zawartość mięsa min 87%, kakao/kawa zbożowa
kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 400 kcal.
 - obiad
zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml,
drugie danie: gramatura nie mniej niż 300g: 100 g ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu, 100g mięsa/ryby, 100 g surówki lub jarzyn gotowanych. Drugie dania typu łazanki, pierogi, gołąbki w ilości 250 g + 50 g surówki, kompot 200 ml.
Obiad ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Codziennie musi wystąpić surówka lub warzywa gotowane, co najmniej 3 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne. Do mięsa mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron.
Posiłek mogą stanowić też pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety - nie częściej niż dwa razy w tygodniu.
Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 670 kcal
 - podwieczorek
Kanapka, sałatka owocowa lub warzywna 70 g, kompot 200 ml.
Kanapka – pieczywo nie mniej niż 30 g, masło nie mniej niż 5 g, wędlina nie mniej niż 15 g, dżem nie mniej niż 15 g, serek topiony nie mniej niż 15 g.
Deser mleczny 100 g, kanapka, kompot 200 ml. (nie częściej niż 1 raz w tygodniu)
Bułka słodka 60 g, owoc 50 g, kompot 200 ml (nie częściej niż 1 raz w tygodniu)
Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 270 kcal
- 5) Wymagania dodatkowe:

- a) Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz spełniać wymogi żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat (wykonawca ma obowiązek stosowania wytycznych Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 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)
- b) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej oraz w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać
- c) Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych oraz produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia
- d) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualnie książeczki zdrowia.
- e) Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosowuje rodzaje podawanych potraw (jadłospis obejmuje dania z różnego rodzaju: mięsa, ryb oraz jarskie) jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
- f) Wykonawca zapewnia 2 rodzaje jadłospisów: jadłospis jesienno – zimowy i wiosenno – letni uwzględniający sezonowość owoców i warzyw.
- g) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
- h) Na jadłospisie powinna widnieć gramatura i kaloryczność posiłków.
- i) Jadłospis powinien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.
- j) Zamawiający wymaga, aby wykonawca do 20 każdego miesiąca przedstawił do akceptacji. Zamawiającego miesięczny jadłospis na kolejny miesiąc, wraz z gramaturą i kalorycznością posiłków.
- k) Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jej, cukru i soli.
- l) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- m) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsny, zawartość warzyw minimum 40% objętości zupy.
- n) Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów
- o) wyklucza przygotowanie posiłków dzień wcześniej
- p) ważna jest estetyka potraw i posiłków
- q) części zamówienia nie mogą być powierzone podwykonawcom
- r) zamawiający wymaga, aby wykonawca samodzielnie przygotowywał posiłki
- s) zamawiający wymagać będzie od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewniał posiłki dla grup dzieci specjalnej diety (dzieci bezglutenowe, ze skazą białkową, z dietą cukrzycową, z alergią pokarmową, dieta bez wieprzowiny oraz z innymi schorzeniami pokarmowymi). Liczba dzieci wymagających diety zostanie ustalona i zgłoszona przez zamawiającego na podstawie otrzymanych zaleceń lekarskich.
- t) Obowiązkiem wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

- u) Posiłki wykonawca będzie dostarczał własnym transportem, na własny koszt – pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych termosach GN (lub termoportach) gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- v) Minimalna temperatura dostarczonej zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, herbaty/kawy/kakao 70°C a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
- w) Mycie i wyparzenie naczyń do przewozu odbywać się na koszt i przez wykonawcę poza siedzibą zamawiającego.
- x) Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów związanych z usługą żywienia
- y) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych śniadań, obiadów i podwieczorków danego dnia.
- z) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z wykonawcą.
- aa) Śniadania będą dostarczane na podstawie liczby dzieci z dnia poprzedniego
- bb) obiady i podwieczorki będą dostarczane na podstawie zapotrzebowania składanego do godziny 9:30 w dniu bieżącym.
- cc) Śniadania dowożone będą gorące do godziny 7:30, nie wcześniej niż o godzinie 6:30 w opakowaniach zbiorczych (termosach), spełniających wymagania sanitarno – higieniczne
- dd) obiady i podwieczorki dowożone będą do godziny 11:45, nie wcześniej niż o godzinie 11:20 w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymagania sanitarno – higieniczne.
- ee) Odbiór termosów w dniu dostawy do godziny 15:30.
- ff) Wykonawca przedstawi przykładowe miesięczne (czterotygodniowe) jadłospisy dla każdej z niżej wymienionych grup:
 - dla wszystkich dzieci wiosenno – letni i jesienno – zimowy
 - dla dzieci z dietą bez jaj, mleka, orzechów, czekolady, owoców cytrusowych, kurczaka wiosenno – letni i jesienno – zimowy
 - dla dzieci z dietą bezmleczną wiosenno – letni i jesienno – zimowy
 - dla dzieci z dietą bez selera, pora, pietruszki, cytrusów, kakao, orzechów i cynamonu wiosenno – letni i jesienno – zimowy
 - dla dzieci z dietą bez mleka, jajek i ziemniaków wiosenno – letni i jesienno – zimowy

Łącznie 10 miesięcznych (czterotygodniowych) jadłospisów
- gg) Posiłki będą odbierane przez zamawiającego na podstawie karty odbioru z załącznika do umowy.
- hh) Wykonawca wymieni zakwestionowaną dostawę w czasie nieprzekraczającym 40 minut od momentu zgłoszenia otrzymanego od zamawiającego.
- ii) Trzykrotne zgłoszenie nieprawidłowości w żywieniu dzieci oraz warunkach dostawy upoważnia placówkę do rozwiązania umowy z winy wykonawcy.
- jj) Warunki rozwiązania umowy określono we wzorze umowy (załącznik nr 5 do IWZ).