



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

- 1) Przedmiotem Zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie w naczyniach własnych czterech posiłków dziennie, tj.:
 - a) śniadania,
 - b) drugiego śniadania (owoce),
 - c) obiadu składającego się z zupy, drugiego dania i kompotu oraz
 - d) podwieczorku
(z uwzględnieniem Diet specjalnych) dla 150 dzieci w wieku 3 – 6 lat uczęszczających do Przedszkola nr 436 w Warszawie, ul. Sarmacka 4, 02-972 Warszawa jak również dla nauczycieli i pracowników administracji i obsługi Zamawiającego - jedynie posiłku, o którym mowa w lit. c powyżej.
- 2) Faktyczne zapotrzebowanie na poszczególne posiłki, o których mowa w ust. 1) powyżej nie musi być równe. Dopuszczalne jest zamawianie przez dzieci wszystkich posiłków lub niektórych posiłków, o których mowa w ust. 1) powyżej.
- 3) Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zamawianych posiłków, jednak nie więcej niż o 60%, a w szczególnych przypadkach tj. dyżur wakacyjny, ferie zimowe, okresy świąteczne i długie weekendy po wcześniejszym uzgodnieniu drogą elektroniczną (poczta elektroniczna).
- 4) Zakres Zamówienia:
 - **ŚNIADANIE + 2 ŚNIADANIE**

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.

2 śniadanie:

Owoce: świeże, sezonowe

- **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:

- 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).
- Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej oraz w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać.
- Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych oraz produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 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.
- 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.
- Wykonawca zapewnia 2 rodzaje jadłospisów: jadłospis jesienno – zimowy i wiosenno – letni, uwzględniający sezonowość owoców i warzyw.
- Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dekadowe jadłospisy także osobne dla poszczególnych Diet specjalnych, na 5 dni przed kolejną dekadą żywieniową. Wszelkie zmiany w menu sugerowane, w ramach ustalonej ceny posiłków – będą dla niego wiążące.
- W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
- Na jadłospisie powinna widnieć gramatura i kaloryczność posiłków oraz legenda alergenów.
- Jadłospis powinien być przygotowany przez dietetyka.
- 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.
- Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.



- g) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsny, zawartość warzyw minimum 40% objętości zupy.
- h) Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- i) Wyklucza przygotowanie posiłków dzień wcześniej.
- j) Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
- k) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca samodzielnie przygotowywał posiłki.
- l) Zamawiający wymagać będzie od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego Zamówienia zapewniał posiłki dla grup dzieci Diety specjalnej, w szczególności:
- dla dzieci z dietą bez mleka (bezlaktazowa),
 - dla dzieci z dietą bez mleka, roślin strączkowych i orzechów,
 - dla dzieci z dietą bez pomidorów surowych i przetworzonych,
 - dla dzieci z dietą bezglutenową,
 - dla dzieci z dietą wegetariańską,
 - dla dzieci z dietą niskohistaminową.
- Liczba dzieci wymagających Diety specjalnej zostanie ustalona i zgłoszona przez Zamawiającego na podstawie otrzymanych zaleceń lekarskich.
- m) 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.
- n) 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.
- o) 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.
- p) Mycie i wyparzenie naczyń do przewozu odbywać się na koszt i przez Wykonawcę poza siedzibą Zamawiającego.
- q) Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów związanych z usługą żywienia.
- r) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych śniadań, obiadów i podwieczorków danego dnia.
- s) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy Zamawiającego, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- t) obiady i podwieczorki będą dostarczane na podstawie zapotrzebowania składanego do godziny 9:00 w dniu bieżącym.
- u) Śniadania dowożone będą gorące do godziny 8:00, nie wcześniej niż o godzinie 7:00 w opakowaniach zbiorczych (termosach), spełniających wymagania sanitarno – higieniczne.
- v) obiady i podwieczorki dowożone będą do godziny 11:30, nie wcześniej niż o godzinie 11:00 w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymagania sanitarno – higieniczne.
- w) Odbiór termosów w dniu dostawy do godziny 15:30.
- x) Wykonawca przedstawi okresowe jadłospisy (w tym dla dzieci z Dietami specjalnymi) w terminie ustalonym z Zamawiającym.
- y) Posiłki będą odbierane przez Zamawiającego na podstawie karty odbioru z załącznika do umowy.
- z) Wykonawca wymieni zakwestionowaną dostawę w czasie nieprzekraczającym 40 minut od momentu zgłoszenia otrzymanego od Zamawiającego.



- aa) Trzykrotne zgłoszenie nieprawidłowości w żywieniu dzieci oraz warunkach dostawy upoważnia placówkę do rozwiązania umowy z winy Wykonawcy.
- bb) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. „suchy prowiant” dla dzieci biorących udział w wycieczce.
- cc) Wykonawca każdorazowo będzie uzgadniał z przedstawicielem Zamawiającego skład oraz ilość „suchego prowiantu”, o którym mowa powyżej.
- dd) Warunki rozwiązania umowy określono we **wzorze umowy (Załącznik nr 3 do SWZ)**.

Przed zawarciem umowy ws. Zamówienia, Wykonawca dostarczy polisę OC wraz z dowodem opłacenia lub inny dokument potwierdzający, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej zgodnie z przedmiotem Zamówienia na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 50 000,00 zł (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych).

Przed zawarciem umowy w sprawie Zamówienia, Zamawiający może żądać przedłożenia:

- Aktualnego zaświadczenia z wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).
- Certyfikatu HACCP wystawionego przez jednostkę certyfikowaną, poświadczającego, że w zakładzie przestrzegane są wymagania higieniczne określone w rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w trakcie realizacji umowy dokumentów potwierdzających rzeczywiste stosowanie zasad systemu HACCP (np. procedur, zapisów z monitoringu CCP, raportów SANEPID).

- Aktualnego dopuszczenia pojazdu do przewozu żywności wydanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną.