

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Przygotowywanie i dostarczanie posiłków na potrzeby dzieci z Przedszkola Publicznego w Powierciu”

Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy, który będzie świadczył na rzecz zamawiającego usługi w zakresie określonym wg nazw i kodów Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) jako główny przedmiot zamówienia:

55321000-6 (Usługi przygotowywania posiłków)

oraz przedmiot zamówienia uzupełniający:

55320000-9 (Usługi podawania posiłków),

55322000-3 (Usługi gotowania posiłków),

55520000-1 (Usługi dostarczania posiłków),

polegające na zapewnieniu całodziennego żywienia dla dzieci z Przedszkola Publicznego w Powierciu tj. przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki Przedszkola gorącego posiłku: całodziennego wyżywienia dla dzieci z Przedszkola Publicznego w Powierciu: śniadania, obiadu i podwieczorku zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

1. Ustala się następujące ilości posiłków świadczenia usług: z uwzględnieniem dyżuru wakacyjnego

a. gwarantowane wyżywienie dla dzieci z przedszkola od 01.09.2024 r. do 30.06.2025 r.

- w skali roku średnio śniadań - 112 os. x 211 dni = 23 632 śniadań

- w skali roku średnio obiadów – 84 os. x 211 dni = 17 724 obiadów

- w skali roku średnio podwieczorków – 54 os. x 211 dni = 11 394 podwieczorków

b. gwarantowane wyżywienie dla dzieci z przedszkola od 01.08.2025 r. do 31.08.2025 r.

- w skali miesiąca wakacyjnego średnio śniadań - 45 os. x 21 dni = 945 śniadań

- w skali miesiąca wakacyjnego średnio obiadów – 37 os. x 21 dni = 777 obiadów

- w skali miesiąca wakacyjnego średnio podwieczorków – 20 os. x 21 dni = 420 podwieczorków

2. Planując ilość dostarczanego wyżywienia do przedszkola uwzględniono:

a) 5 dniowy tydzień pracy,

b) ustawowe przerwy w nauce (święteczne, feryjne, dni wolne od zajęć dydaktycznych),

c) dyżur wakacyjny.

2. Ze względu na sytuację sanitarną w kraju, przedszkole może w każdym czasie przejść w tryb zdalny lub hybrydowy i należy się liczyć ze zmniejszeniem ilości dostarczanych posiłków.

Posiłki mają być dostarczane od poniedziałku do piątku, (z wyjątkiem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy, okresu od 01.07.2025 roku – 31.07.2025 roku) w godzinach pracy przedszkola, tj. w godz. 6:30 – 16:00 z tym, że śniadanie powinno być dostarczone do godziny 8:00 a obiad i podwieczorek powinien być dostarczony do godz. 12:30 do siedziby Przedszkole Publiczne w Powierciu, Powiercie 3.

Zamawianie konkretnej ilości całodziennego wyżywienia na dany dzień dla przedszkola będzie dokonane telefonicznie najpóźniej do godziny 7:50, każdego dnia.

3. Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów dekadowych określającego szczegółowy skład posiłku, kaloryczność i gramaturę,

- a sporządzanych przez Wykonawcę i przedstawianych Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na trzy dni robocze przed nowym okresem (dekada).
4. Zamawiający akceptuje przedstawiony jadłospis poprzez złożenie podpisu przez dyrektora, lub upoważnionego pracownika przedszkola i przekazuje go dostawcy (pracownikowi dowożącemu posiłki) nie później niż w ostatnim dniu przed nowym okresem (dekada).
 5. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego zastrzega on sobie prawo wprowadzenia zmian w przygotowanym przez Wykonawcę jadłospisie. Zmiany te negocjowane będą z Wykonawcą telefonicznie, aż do uzyskania pełnej akceptacji, nie później jednak niż do ostatniego dnia przed nowym okresem (dekada).
 6. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
 7. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. z 2016 roku, poz. 1154) oraz zalecenia Zamawiającego.
 8. Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględniać urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura kaloryczność posiłków oraz alergenów.
 9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa (ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do niej, normy Instytutu Żywności i Żywienia na składniki pokarmowe i produkty spożywcze, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz dzieci przedszkolnych, oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu żywności i Żywienia, oraz Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.
 10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 11. Zamawiający zastrzega, że wszystkie posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia,
 - b. do przygotowania posiłku należy zastosować produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii

- środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu, tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g, zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- c. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny,
 - d. napoje – wyłącznie kompoty owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących.
12. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu Vegeta, kostek rosółowych, tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo-fruktozowym, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO), wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków sporządzane na bazie półproduktów, posiłków na bazie Fast Food, mrożonych potraw, napojów z proszku produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
13. W przypadku posiłków przygotowywanych dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat Wykonawca zobowiązuje się do:
1. dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z jadłospisem ustalonym i zaakceptowanym przez Zamawiającego;
 - a. posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe a jadłospis powinien zawierać:

Śniadanie - kaloryczność 400 kcal

 - 300 ml zupy mlecznej lub potrawy mleczne
 - Kanapka 150g, bułka z dodatkami w zależności od rodzaju obiadu; z serem białym, żółtym, pastą jajeczną, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbaski na gorąco itp. oraz warzywami np. pomidor, ogórki, sałata, papryka itp.
 - Herbata owocowa, zwykła z cytryną, kakao - 200 ml.

Należy uwzględnić różne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty - 7g pieczywo + 5g masło, 15g dżem + 40g wędlina, ser + warzywo świeże 100g. Do robienia kanapek zabrania się używania chleba tostowego o długotrwałym terminie ważności. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny.

Obiad - kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić nie mniej niż 525 kcal

Zupa pojemność 200 ml i kaloryczność 150 kcal

 - zupa: pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół itp. Na wywarach jarskich lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach warzywno – mięsnych.

Drugie danie – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność 400 kcal

 - ziemniaki, zamienne ryż, kopytka, kasze 100g
 - dania mięsne - minimum 70g np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec kurczaka, bitki. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa
 - dania bez mięsne – mączne 300g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka, ryba 70g
 - surówka 60g
 - danie jednogarnkowe 230g
 - kompot z owoców 200 ml

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

Podwieczorek - kaloryczność 150 kcal

W tygodniu powinien być dostarczony podwieczorek typu:

- Jogurt owocowy (Jogobella, Piątuś, Bakoma, Danone, jogurt pitny 200 ml)
 - Owoce sezonowe (jabłko, nektarynka, pomarańcza, banan, mandarynka, gruszka) 1 sztuka:
 - Soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, karotka itp.)
2. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w przedszkolu na swój koszt.
 3. Transport posiłków musi odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane - przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności przystosowanymi do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. 22. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
 14. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - gorące zupy: +75°C,
 - gorące drugie dania: +63°C,
 - potrawy serwowane na zimno: +4°C.
 15. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych.
 16. Zamawiający posiada własną zastawę stołową.
 17. Wykonawca przyjmuje na siebie organizację porcjowania posiłków dzieciom korzystającym z pomieszczenia rozdzieli przedszkolnej i delegując jednego pracownika.
 18. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i sprzątnięciem rozdzielni ponosić będzie Zamawiający – tych kosztów nie należy ujmować do kalkulacji ceny posiłków.
 19. Koszty związane z myciem termosów i innych pojemników w których dostarczona jest żywność ponosić będzie Wykonawca.
 20. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegania wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji.
 21. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych uczniów.
 22. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 23. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem, w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu działalności gospodarczej.
 24. Wykonawca, w przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, prawnych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.
 25. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.

26. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
27. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez:
 - 1) Przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu, dystrybucji i podawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz postępowania z odpadami,
 - 2) Przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - 3) Przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
28. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:
 - 1) Prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
 - 2) Prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
 - 3) Prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych,
 - 4) Prawo do uzyskania kopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez inne podmioty kontrolne (np. Inspekcja Sanitarno-Epidemiologiczna),
 - 5) Prawo do udostępniania procedur wdrożonych przez Wykonawcę.
29. Odpowiedzialność z tytułu realizacji umowy:
 - 1) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez osoby lub podmioty działające na jego zlecenie przy wykonywaniu lub w związku ze świadczeniem usług żywieniowych stanowiących przedmiot niniejszego postępowania.
 - 2) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich.
 - 3) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie inne niż określone wyżej nieprawidłowości w świadczeniu usług żywieniowych ujawnione przez organy kontrolne lub służby Zamawiającego oraz spowodowane nimi szkody wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich.
 - 4) Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu szkody wyrządzonej w mieniu Zamawiającego lub szkody wynikłej z czynu niedozwolonego albo udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania usług żywienia kształtować się będzie według następujących zasad:
 - Wykonawca odpowiada jak za własne działania lub zaniechania osób i podmiotów, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi,
 - Wykonawca odpowiada za staranne przestrzeganie przez osoby i podmioty określone wyżej zakresu obowiązków
30. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w trakcie realizacji umowy zobowiązany jest posiadać zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego na prowadzenie działalności w zakresie zbiorowego żywienia poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego tzw. catering. Ponadto Zamawiający zastrzega, że Wykonawca zobowiązany jest posiadać co najmniej dwa środki transportu dopuszczone przez właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego do realizacji usługi objętej niniejszym zamówieniem, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Ponadto w trakcie realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania Zamawiającemu wyników ostatnich kontroli kuchni oraz środków transportu.
31. Realizacja usług objętych przedmiotem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego musi być zgodna z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa w tym w szczególności zgodnie z:
 - 1) Ustawą z dnia 25 sierpnia.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2023 roku, poz. 1448),

- 2) Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L Nr 31 z dnia 01 lutego 2002 roku ze zm.),
 - 3) Rozporządzenie WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L Nr 139 z dnia 30 kwietnia 2004 roku),
 - 4) Rozporządzenie WE Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. UE L Nr 139 z 30 kwietnia 2004 roku ze zm.),
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 roku w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
 - Rozporządzenie Komisji (WE) nr 282/2008 z dnia 27 marca 2008 roku w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 7