

Załącznik nr 1 do Zaproszenia do składania ofert

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie żywienia dzieci w wieku przedszkolnym tj. codzienne przygotowywanie przez Wykonawcę i wydawanie przez Wykonawcę tj. śniadania, obiadu i podwieczorku, w ilości około 50 szt. dla dzieci z oddziałów przedszkolnych Samorządowego Przedszkola w Andrespolu, oddziały w Wiśniowej Górze, ul. Piekarnicza 4, jak również dla dzieci z oddziałów przedszkolnych Samorządowego Przedszkola w Andrespolu, oddziały w Wiśniowej Górze, ul. Tuszyńska 113 tj. śniadania, obiadu i podwieczorku w ilości około 50 szt. Rzeczywista, docelowa ilość posiłków jest wartością zmienną, uzależniona jest od decyzji rodziców i frekwencji dzieci.
2. Wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od 01.09.2021 r. do 30.06.2022 r. od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-15.00 wg indywidualnych ustaleń z Zamawiającym, z wyłączeniem dni wolnych od pracy przedszkola. W wyjątkowej sytuacji, związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, wydawanie posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
3. W załączeniu zamawiający przedstawia przykładowy jadłospis na okres 6 tygodni (zał. nr 1 do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia).

4. Zasady przygotowywania posiłków

5.1. Rodzaje diet

Zamówienie opiera się na diecie podstawowej (standardowej) z uwzględnieniem możliwości realizacji diet specjalnych tj. cukrzycowej, lekkostrawnej, wątrobowej, bezglutenowej, bez mlecznej, bez laktozowej, wegetariańskiej lub innej zlecone przez lekarza lub dietetyka.

Zamawiający informuje, że w ostatnich dwóch latach działalności Przedszkola Samorządowego w Andrespolu z czterema oddziałami w Wiśniowej Górze i wydawania około 100 posiłków dziennie w oddziałach przedszkolnych i nie wystąpiła potrzeba stosowania diet specjalnych.

5.2. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

1. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy Piramidy Żywienia, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku.

Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni. Posiłki muszą się składać się z:

- Śniadanie

- różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierka), do tego
- kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami np: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałata, szczypiorkiem lub rzodkiewką,
- chude kiełbaski na gorąco (np.: biała, śląska, , parówki o min. 90% mięsa),
- napoje (np.: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa)
- pasta jajeczna lub rybna, ryba na śniadanie 1 raz na dekadę,
- świeże warzywa i owoce

- Obiad

- I dania (zupa), II dania (w tygodniu: 1 raz danie jarskie/danie mączne, 3 razy dania mięsne, 1 raz danie rybne (ryba filetowana, pozbawiona ości), surówki, napoju. Wykonawca zobowiązany jest naprzemiennie podawać ziemniaki, kasze, makarony oraz ryż. Dania typu naleśniki, pierogi, pierogi leniwe, kopytka nie częściej niż raz w tygodniu. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych. Kompot.

- Podwieczorek

- kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałata, szczypiorkiem lub rzodkiewką,
- napoje (np.: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa)
- pasta jajeczna lub rybna,
- bułka słodka, ciasta, ciasteczka, desery owocowe, serki, jogurty, koktajle owocowe, soki owocowe (z małą zawartością cukru),
- świeże warzywa i owoce.

2. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia od poniedziałku do piątku.

3. Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli:

- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe),
- napoje –wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, woda niegazowana.

4. Nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku typu puree. Wykorzystane do przygotowania posiłku produkty muszą być wolne od GMO. Podawany makaron musi być ugotowany al dente. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP/GMP/GHP.

5. Posiłki muszą być dostosowane do obowiązujących przepisów norm żywności i żywienia w zakresie żywienia dzieci i młodzieży. Wartość odżywcza przygotowanych posiłków powinna być zgodna z obowiązującymi przepisami żywienia dzieci i młodzieży, tj.:

a) śniadanie o wartości min. 400 kcal

b) obiad o wartości min 630 kcal

c) podwieczorek o wartości min. 300 kcal

Minimalna wymagana gramatura potraw podawanych w jednym posiłku przykładowych produktów nie może być mniejsza niż:

Posiłki (1 osobo-dzień)

Produkt/potrawa	Obiad
Zupa obiadowa	300 ml

Ziemniaki jadalne (tłuczone na puree – z wyjątkiem wczesnych)	150 g
Kluski śląskie, kopytka	150 g
Makaron, kasza, np. jaglana, jęczmienna, gryczana, ryż itp. do II dania	150 g
Sosy	80 g
Dodatki warzywne do II dania (surówki, warzywa gotowane)	70 g
Porcja mięsa (wieprzowe, wołowe)	80g
Udko z kurczaka	1 szt.
Filet z drobiu	80 g
Ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana - (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie)	80 g bez panierki
Potrawy półmięsne z zawartością mięsa min. 50g	150 g
Kotlet z jaj	80 g
Potrawy bezmięsne	200 g
Kompot	200 ml

Wymagany stan wybranych posiłków:

Ziemniaki – nie zgłębiałe, nie skawalone, nie rozgotowane, o wymaganej temperaturze

Inny dodatek do II dania – miękki, sypki, nierozgotowany, nieposklejany o wymaganej temperaturze

Zupy – nie zważone, nie skiśnięte, o wymaganej temperaturze

Surówki i sałatki – świeże, przygotowane przez Wykonawcę, o wymaganej temperaturze

Mięso i ryby– świeże, miękkie, w stanie nienaruszonym, o wymaganej temperaturze

Sosy – nie zważone, o wymaganej temperaturze

Zamawiający w celu zachowania wysokich walorów dietetycznych posiłków wymaga, aby potrawy były nieodgrzewane, lecz by zachowywały swoją temperaturę od momentu

ich pierwotnego przygotowania w kuchni Wykonawcy. W związku z powyższym Wykonawca powinien zapewnić odpowiednio krótki czas transportu posiłków od momentu ich przygotowania do momentu dystrybucji oraz odpowiednie warunki transportu.

Zamawiający nie dopuszcza zastępowania posiłków przemysłowymi daniami gotowymi, posiłków poddanych regeneracji oraz podawania posiłków wyprodukowanych wcześniej tj. w innym dniu niż dzień podania (za wyjątkiem deseru - jogurt).

Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet. Posiłki muszą być dostarczane w sposób i w ilościach pozwalających na ich rozdysponowanie według poszczególnych rodzajów diet.

5. Organizacja dostaw posiłków

6.1. Miejsce dostaw dziennych posiłków (tzw. punkt odbioru)

Dostawa dzienna posiłków i ich wydawanie Zamawiającemu przez Wykonawcę następuje w Oddziałach Samorządowego Przedszkola w Andrespolu, w Wiśniowej Górze, ul. Piekarnicza 4 oraz oddziałach Samorządowego Przedszkola w Andrespolu, w Wiśniowej Górze, ul. Tuszyńska 113.

6.2. Harmonogram dostaw

Posiłki dostarczane codziennie: od 8.00-15.00 od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy przewidzianych w harmonogramie pracy przedszkola w godzinach:

- śniadanie godz. 8.45;

- obiad godz. 11.45;

- podwieczorek godz. 14.15.

Dostarczenie podwieczorku może odbyć się równocześnie z przywozem obiadu, przy założeniu, że przygotowany podwieczorek zachowa swoje właściwości do godziny jego podania dzieciom.

Godziny dostaw posiłków uważa się za dotrzymane w przypadku osobistego zgłoszenia przez Wykonawcę (osobę dostarczającą posiłki) osobie upoważnionej przez Zamawiającego, po wjeździe na teren oddziałów Samorządowego Przedszkola w Andrespolu, w określonym przedziale czasowym i przywozu danej dostawy zgodnej ze złożonym przez Zamawiającego

zapotrzebowaniem.

6.3. Wielkości dziennych dostaw:

Zamawiający przewiduje maksymalnie 100 dziennych porcji ciepłych posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych.

7. Jadłospisy, zamawianie dostaw dziennych:

- 7.1.** Jadłospisy dla każdej ze wskazanych przez Zamawiającego diet przygotowuje Wykonawca na 7 – dniowe okresy i przedkłada je do zatwierdzenia Zamawiającemu najpóźniej na 5 dni roboczych przed początkiem okresu, w jakim jadłospisy mają obowiązywać z uwzględnieniem racji pokarmowych, wartości odżywczych dla poszczególnych diet i w oparciu o odpowiednie przepisy dotyczące żywienia. Zamawiający, w ciągu 2 dni roboczych od doręczenia mu przez Wykonawcę jadłospisów, zobowiązany jest do potwierdzenia ich zaakceptowania lub wniesienia do nich zastrzeżeń, że zaakceptowanie przedstawionych jadłospisów nie wyłącza prawa Zamawiającego do zobowiązania Wykonawcy do ich zmiany w ciągu okresu, w jakim będą obowiązywać w przypadku szczególnie uzasadnionych okoliczności. Pierwsze jadłospisy Wykonawca przedkłada Zamawiającemu najpóźniej na 1 dzień przed pierwszym dniem dostarczania posiłków.
- 7.2.** Każdy z jadłospisów musi uwzględniać urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań oraz poprzez uwzględnienie owoców i warzyw tzw. sezonowych.
- 7.3.** Kaloryczność oraz zawartość odżywcza posiłków winna odpowiadać stosownym normom dla poszczególnych rodzajów diet.
- 7.4.** Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego Zamawiającemu lub jego części, to jest poprzez podanie składników i zawartości dań, kaloryczności i wartości odżywczej oraz innych żądanych przez Zamawiającego danych. W przypadku złożenia przez Zamawiającego zastrzeżeń wynikających z zapoznania się przez Zamawiającego z analizą, o której mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed wprowadzeniem tego jadłospisu do stosowania.
- 7.5.** Posiłki, muszą być dostarczane w sposób i w ilościach pozwalających na ich rozdysponowanie wg poszczególnych rodzajów diet.

- 7.6.** Określenie ilości posiłków na dany dzień, przedkładane będzie Wykonawcy przez uprawnionego pracownika Zamawiającego z 1- dniowym wyprzedzeniem. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo dokonać korekty ilości zamówionych posiłków, i powiadomi o tym Wykonawcę telefonicznie najpóźniej 1 godzinę przed posiłkiem w każdym dniu roboczym tj. od poniedziałku do piątku.
- 7.7.** Zamawiający ma prawo nie zamawiania większej ilości posiłków ponad rzeczywistą ilość osób obecnych w na zajęciach w dniu dostarczenia posiłków, a Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia z tego tytułu.
- 7.8.** W opracowywanych jadłospisach oraz dostawach posiłków Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić posiłki tradycyjne serwowane w dniach okolicznościowych powszechnie obchodzonych (Środa Popielcowa, Tłusty czwartek, itp.), chyba że rodzaje zamawianych diet nie będą na to pozwalały.
- 7.9.** Wykonawca jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostaw dziennych posiłków w formie pisemnej.

8. Sposób dostarczania posiłków i obsługi podczas podania posiłków.

- 8.1.** Wykonawca dostarcza posiłki bezpośrednio do miejsca na adres wskazany przez Zamawiającego.
- 8.2.** Wykonawca ma obowiązek dostarczania posiłków transportem samochodowym spełniającym wymogi przepisów sanitarnych.
- 8.3.** Upoważniony przez Zamawiającego pracownik ma prawo koordynowania czynności Wykonawcy w ciągu wykonywania danej dostawy dziennej.
- 8.4.** Dostarczane posiłki muszą być umieszczone w przeznaczonych do tego celu czystych pojemnikach, a następnie serwowane na zastawie stołowej będącej własnością zamawiającego.
- 8.5.** Temperatura każdego posiłku ciepłego musi wynosić minimum: zupa 75°C, drugie danie 65°C, gorące napoje 80°C, natomiast kaloryczność i gramatura zapewniona będzie zgodnie z pkt 5 opisu przedmiotu zamówienia.
- 8.6.** Wykonawca zapewni, że posiłki w momencie ich dystrybucji wśród osób uprawnionych, będą miały wysoką jakość: odpowiednią temperaturę oraz estetykę.
- 8.7.** Wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu, przechowywania posiłków i wydawania muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi

sanitarno - epidemiologiczne. Mycie i wyparzanie (dezynfekcja) pojemników, o których mowa w punktach wyżej, jest obowiązkiem Wykonawcy.

- 8.8.** Wykonawca zobowiązany będzie do uprzątnięcia pojemników z miejsca wydawania posiłków po ich zakończeniu.
- 8.9.** Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych – termopory, pojemniki na posiłki, w tym inne pojemniki np. kosze transportowe, w których dostarczane są posiłki do Zamawiającego), potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji.
- 8.10.** Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
- 8.11.** Wykonawca zobowiązany będzie przygotowywać posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. 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. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP/ GMP/GHP.
- 8.12.** Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
- 8.13.** Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania procedur zgodnych z reżimem sanitarnym określonym dla placówek oświatowych przez Główny Urząd Sanitarny i Ministerstwo Edukacji i Nauki w związku z Covid-19.

9. Inne postanowienia istotne dotyczące przedmiotu zamówienia

Każde niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę skutkuje złożeniem przez Zamawiającego reklamacji doręczanej Wykonawcy e-mailem. Wykonawca jest zobowiązany do udzielenia Zamawiającemu odpowiedzi na złożoną reklamację w terminie 3 dni roboczych od dnia jej doręczenia Wykonawcy. Po zapoznaniu się z odpowiedzią Wykonawcy, Zamawiający ma prawo do wezwania Wykonawcy do zmiany

sposobu wykonywania przedmiotu zamówienia wraz z określeniem żądanych przez Zamawiającego zmian. Powyższe postawienia nie wyłączają prawa Zamawiającego do obciążania Wykonawcy karami umownymi przewidzianymi za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia (umowy).