



Załącznik nr 1a

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZYGOTOWYWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW DLA DZIECI W WIEKU PRZEDSZKOLNYM

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym** – zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. – Dz. U. z 2020r., poz. 2021 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

1. Śniadania, drugie śniadania, obiady dwudaniowe i podwieczorki, przygotowywane dla dzieci w wieku 2.5-7 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 wyrób własny); jajka gotowane, jajka smażone (jajecznica); przetwory z ryb; sery (sery żółte lub białe, z wyjątkiem topionego). Produkty z nasion strączkowych, nasiona, , masło, zioła lub przyprawy (świeże lub suszone) bez glutaminianu sodu i cukru. 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. Mleko – krowie, kozie i produkty zastępcze – mleka roślinne. Mleko i napoje nie mogą zawierać cukru i substancji słodzących. Do produktów mlecznych takich jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe , serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany, produkty zastępujące produkty mleczne, nie mogą być dodawane substancje słodzące.
- ciepły napój, np. herbata, mleko (mleko i napoje nie mogą zawierać cukru i substancji słodzących/słodzików).

Drugie śniadanie

- sezonowe warzywa i owoce przygotowane bezpośrednio do spożycia (przygotowanie powinno uwzględniać konsumpcję przez małe dzieci – ryzyko zakrzuszenia).)

Obiad:

I danie:

Zupa – 250 ml (przygotowana na wywarze warzywno-mięsny, nie kostka rosółowa)

1 / 4



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). Od poniedziałku do piątku mogą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używane masło klarowane lub smalec lub olej roślinny (preferencyjnie oliwa z oliwek) 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 i przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie), produktów typu instant, gotowych produktów typu gołąbki, pulpety, pierogi.

Podwieczorek:

- Ciasta własnego wypieku
- 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. koktajle, serek, jogurt, kaszka manna, kasza jaglana, budyń);
- kisiel z soku owocowego, galaretka
- kanapki z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub pieczywa bezglutenowego, wafle ryżowe
- Lemoniada, herbata

2. Zamawiający szacuje, że maksymalna liczba dostarczanych posiłków to:

- **w okresie od dnia podpisania umowy do 31.07.2025 r.:** dziennie około 85 porcji śniadań i drugich śniadań, 85 porcji obiadów dwudaniowych oraz 85 porcji podwieczorków

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia zamawianych posiłków w trakcie trwania umowy z powodu:

- nieobecności dzieci w przedszkolu lub rezygnacji uczęszczania do przedszkola, w okresie przerwy wakacyjnej oraz w okresie przerw zarządzonych w związku ze stanami nadzwyczajnymi np. epidemii;
3. Umowa na przedmiotowe zamówienie będzie realizowana w okresie od dnia podpisania umowy, **do dnia 31.07.2025r.** z uwzględnieniem dni wolnych, przerw świątecznych i przerw zarządzonych w związku ze stanami nadzwyczajnymi np. stanem epidemii.
 4. 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. 16:00 dnia poprzedzającego.**
 5. 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.
6. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 4 tygodni w uzgodnieniu z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego. 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 uwzględnić zalecaną wartość kaloryczną (1300 kcal) oraz uwzględniać normy produktów. Jadłospis powinien być przygotowany przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia tj. dietetyka lub technologa żywienia.
 7. 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. Diety będą dostarczane w jednorazowych pojemnikach podpisanych imieniem i nazwiskiem dziecka.
 8. 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 Żywności 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, 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.
 9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w pomieszczeniach należących do Zamawiającego – zgodnie z przepisami prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. – Dz. U. z 2020r., poz. 2021 ze zmianami). Temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków dzieciom winna wynosić co najmniej 63°C. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego i Wykonawcy.
 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 (t.j. – Dz. U. z 2020r., poz. 2021 ze zmianami).

Dostawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do przedszkola przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku:

Posiłki będą dostarczane pod adres ul. Hłonda 3, 02-972 Warszawa z zachowaniem cyklu:

07:00 – 07:45 - dostawa śniadania/ drugiego śniadania

12:30 – 12:45 - dostawa obiadu i podwieczorku dla dzieci przedszkolnych.

W szczególnych przypadkach Dyrektor Przedszkola zastrzega sobie prawo do zamiany godzin dostawy posiłków po uprzednim pisemnym poinformowaniu Wykonawcy.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
12. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z dnia bieżącego z punktów wydawania posiłków pojemników i termosów. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania resztek pożywienia oraz odbierania termosów ich codziennego mycia i wyparzania.
13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.