



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej nr 3 w Nowym Sączu

w ramach projektu pn.

„Zwiększenie liczby miejsc wychowania przedszkolnego na terenie Miasta Nowego Sącza oraz rozszerzenie oferty dodatkowej ośrodków wychowania przedszkolnego” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Poddziałania 10.1.2 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Przedszkola przy Szkole Podstawowej nr 3 w Nowym Sączu.
2. Posiłek, na który składa się: śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/napojem, podwieczorek dla dzieci w wieku 3-6 lat, przygotowywany i dostarczany będzie w okresie od dnia 01.09.2018 r. do dnia 31.07.2019 r., gdzie szacowana maksymalna liczba posiłków wynosić będzie:

Śniadania – 50 szt. Dziennie

Obiady – 50 szt. dziennie,

Podwieczorki – 50 szt. dziennie.
3. Łączna maksymalna liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 230 dni.
4. Łączna maksymalna liczba posiłków (śniadań, obiadów i kolacji) w okresie trwania umowy – 11500 szt,
5. Posiłki będą dostarczane, dzielone i wydawane na grupy 25 osobowe na 2 oddzielnych salach. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do siedziby Zamawiającego w Nowym Sączu przy ul. Szkolnej 7. Z zaznaczeniem, iż pierwszy miesiąc, tj w dniach od 03.09.2018 - 28.09.2018, posiłki będą dostarczane wraz z naczyniami jednorazowymi.
6. Liczba dzieci i liczba posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
7. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.



8. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego.
9. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
10. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie: dzień wcześniej do godz 14:00. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
11. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden rodzaj posiłku pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
12. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
13. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
14. W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.
15. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:

Śniadanie – od 8:00-08:30

Obiad – 11:15-11:30,

Podwieczorek – 14:00-14:15,
16. Posiłki podzielone będą na każdą grupę z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.
17. Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia, najpóźniej na 5 dni przed pierwszym dniem każdej dekady jego obowiązywania. Jadłospis powinien zostać sporządzony z podziałem na śniadanie, obiad i podwieczorek, winien uwzględniać produkty ustalone dla każdej z powyższych grup, wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłków. Jadłospis



winien odrębnie wyszczególniać posiłki dla dzieci specjalnej diety. Jadłospis winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy winna być osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy. Wszystkie posiłki winny być urozmaicone, zbilansowane, różnorodne, smaczne i dostosowane do pory roku i świąt.

18. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów 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 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

19. Zamawiający zastrzega, że 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,
- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,
- c) 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 ich 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,
- d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe),
- e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
- f) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

21. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu Vegeta,
- kostek rosółowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produkty z syropem glukozowo- fruktozowym,
- parówki,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- posiłki sporządzane na bazie półproduktów,

- posiłki na bazie Fast Food,
 - mrożonych potraw,
 - napojów z proszku lub na bazie suszu,
 - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
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. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
- gorące zupy: +75°C,
 - gorące drugie dania: +63°C,
 - potrawy serwowane na zimno: +4°C.
24. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).
25. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
26. Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
27. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
28. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność

cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

29. Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennej racji pokarmowej:

- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennej,
- obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej,
- podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej.

30. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

a) śniadanie

- pojemność – 300ml zupy lub mlecznego napoju
- gramatura 150g kanapka lub bułka z dodatkami
- kaloryczność 400kcal
- różne zupy mleczne – 300ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna;
- kanapki – 150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina,
- kanapki – pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne,
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem).

b) obiad

Zupa – pojemność 300ml i kaloryczność 150kcal

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,

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

- posiłki mięsne – 100g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz

- posiłki bez mięsne – mączne – 300g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 100g, surówka – 100g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 150g,

- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, jabłka, wieloowocowe), soki owocowe, malina, truskawka, kiwi, porzeczką, wiśnia – 200ml bez dodatku cukru.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarzkie bądź rybne w ciągu tygodnia.

c) podwieczorek

pojemność – 200ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną

gramatura 150g kanapka lub bułka z dodatkami

kaloryczność 325kcal

- ciasto własnego wypieku, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, dżemem, kakao, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce.

31. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupeł bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.

32. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.