

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które uczęszczają do Przedszkola nr 441 w Warszawie w okresie: od 02.01.2021r. do 30.06.2021r. i od 1.09.2021r. do 31.12.2021r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji.

1. Zakres usługi obejmuje:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu- przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które uczęszczają do Przedszkola nr 441 w Warszawie w okresie:
od 02.01.2021r. do 30.06.2021r. i od 1.09.2021r. do 31.12.2021r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczerek dla grupy średnio 82 dzieci.
3. Wartość kaloryczna posiłków: 1400 - 1700 kcal.
4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku do godziny : śniadanie godz. 8:00, zupa godz.11:00, II danie godz. 12:00 i podwieczerek godz.14:00
5. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **od 02.01.2021r. do 30.06.2021r. i od 1.09.2021r. do 31.12.2021r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji w ilości 232 dni tj. 19024 śniadań, 19024 obiadów dwudaniowych, 19024 podwieczorków.**
6. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
7. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
8. Wymagania dotyczące jadłospisu zawarte są w Załączniku 1 do umowy.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z zaświadczeniem lekarskim i do zawarcia diet w jadłospisie.
10. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Każda modyfikacja jadłospisu musi być zaakceptowana przez Zamawiającego. Jadłospis będzie stanowił załącznik do formularza Rejestru Dostawy Gotowych Posiłków.
11. Posiłki muszą być urozmaicone. Wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
12. W przypadku śniadania niezawierającego zupy mlecznej Wykonawca zobowiązany jest przygotować po 2 pełne kromki chleba (kanapki) na dziecko.
13. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
14. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w dniu dostawy posiłków.
15. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
16. Stan posiłków i sposób dowożenia muszą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymogi, w tym Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.

17. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w tym samym czasie i tej samej ilości.
18. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
19. W cenie oferty należy uwzględnić równy koszt posiłków standardowych i dietetycznych (w razie zgłoszenia przez Zamawiającego potrzeby przygotowania takowych)
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
21. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień wcześniej do godziny 15:00.
22. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt zakupu produktów spożywczych (wsad do kotła), przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
23. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
24. W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupełny i tzw. „suchy prowiant” dla dzieci biorących udział w wycieczce. O planowanej wycieczce i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3-dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy dyrektorem placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłym trybie.
25. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego - dotyczące sposobu wykonywania usług.
26. Kontrola Zamawiającego:
 - 1.1 Zamawiający będzie prowadził następujące rejestry:
 - a) Rejestr Kontroli Temperatur Posiłków - rejestr przestrzegania norm jakościowych posiłków pod względem temperatury (zgodnie z normami HACCP)
 - b) Rejestr Dostaw Gotowych Posiłków Przywożonych do Przedszkola przez Wykonawcę (oraz stanowiący do niego załącznik Jadłospis) - rejestr przestrzegania:
 - 1) terminowości dostaw (maksymalne opóźnienie Zamawiający ustala na 30 minut),
 - 2) norm jakościowych posiłków pod względem gramatury (zgodnie z normami HACCP),
 - 3) zgodności posiłków z ustalonym i zaakceptowanym przez upoważnione osoby jadłospisem,
 - 4) czystości, przepisów BHP.
 - 1.2. Wpis do każdego z rejestrów potwierdzony będzie podpisami dwóch pracowników placówki upoważnionych przez dyrektora.
 - 1.3. Każdy rejestr będzie udostępniany Wykonawcy na żądanie.
27. Wykonawca ponosi 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.
28. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny pobrania zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

29. W przypadku opóźnienia w dostawie posiłków przekraczającego 30 minut Zamawiający jest uprawniony do zapewnienia opóźnionych posiłków na koszt i ryzyko Wykonawcy.
30. Odpłatność za catering będzie pobierana przez intendenta Zamawiającego do 10 każdego miesiąca i odprowadzana do kasy Dzielnicowego Biura Finansów Oświaty (DBFO).
31. Po wystawieniu faktury przez Wykonawcę usługi i dostarczeniu jej do dyrektora placówki, zostanie dokonany przelew przez DBFO na konto Wykonawcy.
32. Wykonawca składa ofertę na całość przedmiotu objętego niniejszym postępowaniem. W związku z powyższym Wykonawca w cenie oferty, musi uwzględnić wszelkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia, wynikające wprost z opisu przedmiotu zamówienia.
33. Wymagania dotyczące jadłospisu.

Dzienny jadłospis obejmuje:

a) **śniadanie** - kaloryczność 400 kcal

- różne zupy mleczne i potrawy mleczne – poj. 300ml (płatki kukurydziane, ryżowe, owsianka, jaglanka, kasza manna – jeśli słodzone to tylko miodem naturalnym, syropem klonowym lub dodatkiem świeżych lub suszonych owoców, orzechami i pestkami), lub
- kanapki – gramatura 150g - pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne z dodatkiem, w zależności od składu obiadu w danym dniu, takim jak: jajko, jajecznica, omlet, ser biały, twarożek, ser żółty, wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, kiełbaski na gorąco, zielenina, porcja warzyw/owoców tj.: sałata, pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewki, papryka.
- W przypadku śniadania nie zawierającego zupy mlecznej, dziecko powinno mieć pełne 2 kromki chleba (kanapki).
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem naturalnym), mleko, kakao, napoje mleczne typu maślanka kefir, jogurt.

b) **obiad** – kaloryczność 550 kcal

- **Zupa** - pojemność 300 ml i kaloryczność 150 kcal: należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,
- **Drugie danie** – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność min 400kcal, składające się z:
 - posiłku mięsnego – 100g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe, lub
 - ryby (filet) – 100g (wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, tłuste ryby morskie, z wyłączeniem pangii), lub
 - posiłku bezmięsnego – 300g: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo.
 - ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty) – 150g (jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy ryż/kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu) – jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby,

- surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonasyconych i jednonasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek) – 100g
- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe - 200ml, bez dodatku cukru.
- owoc sezonowy np.: maliny, truskawki, borówki, kiwi, wiśnia, jabłko, gruszka, cytrusy - podawane w całości.

c) **podwieczorek** - gramatura 150g, kaloryczność 325kcal, składający się z:

- mlecznego napoju lub herbaty z cytryną – poj. 200 ml
- kanapki z pieczywa żytniego, lub pszennego graham, razowego z dodatkami (różniące się od tego co podano na śniadanie i w zależności od tego co podano na obiad) tj: wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, ser biały, hummus, pasty warzywne, jajeczne i rybne, ser żółty, „zielenina”, miód naturalny, dżemy i konfitury niskosłodzone,
- ciasto/ciastka własnego wypieku, chałka z masłem/dżemem, kisiel,/budyń, jogurty i koktajle mleczne z dodatkiem świeżych owoców, serek wiejski, owoce, sałatki owocowe.

1. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.

2. Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowania posiłków następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu vegeta,
- kostek rosołowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryna, olej palmowy i produktów je zawierających
- glutaminianu sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- syropem glukozowo - fruktozowego i produktów jego zawierających,
- parówek,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, fosforanów
- posiłków sporządzane na bazie półproduktów,
- posiłków na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw tj. pyzy, kluski, pierogi itp.(dopuszcza się używanie mrożonych warzyw i owoców),
- chrupek ryżowych, kukurydzianych w tym barwionych i smakowych
- napojów z proszku, gazowanych, słodzonych lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych
- soli powyżej 2,5 g na porcję całodziennego posiłku dla 1 dziecka.