

Opis Przedmiotu Zamówienia

Przygotowanie i dostarczenie posiłków do przedszkoli miejskich w Bartoszczycach

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków do przedszkoli miejskich w Bartoszczycach.
2. Wykonawca zobowiązuje się przygotować i dowieźć posiłki dla dzieci Bartoszyckich Przedszkoli:
 - 1) Przedszkole Publiczne nr 2 w Bartoszczycach,
 - 2) Przedszkole Publiczne nr 6 w Bartoszczycach,
 - 3) Integracyjne Przedszkole Publiczne nr 4 w Bartoszczycach,
 - 4) Przedszkole Publiczne nr 9 w Bartoszczycach,
 - 5) Oddział Przedszkolny w Szkole Podstawowej nr 4 w Bartoszczycach.
3. Przewidywana przyjęta do postępowania ilość to 195 000 pełnych posiłków. Ilości zamawianych posiłków będą uzależnione wyłącznie od liczby dzieci.
4. Wykonawca będzie przygotowywał pełne posiłki dla dzieci, uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu, zgodnie ze zgłoszoną dietą oraz gramaturą, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie żywienia i higieny osobistej personelu Wykonawcy, warunków przygotowywania posiłków i podawania dzieciom oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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.
5. Wykonawca będzie przygotowywał wyporcjowane posiłki dla każdego dziecka, według liczby dzieci podanych przez przedszkole poprzedniego dnia do godz. 16.30.
6. Wykonawca dopuszcza zgłoszenie korekt zwiększających dotyczących obiadów i podwieczorków zgłaszanych przez przedszkole danego dnia do godz. 8.30.
7. Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać całodzienne wyżywienie z uwzględnieniem zgłoszonych diet.
8. Przygotowane posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą posiadać temperaturę nie niższą niż 60°C w momencie wydawania posiłku. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego udokumentowany pisemnie monitoring temperatur posiłków.
9. Wykonawca zapewni urozmaicone posiłki z owocami i warzywami wykorzystując sezonowości na rynku artykułów rolno-spożywczych.
10. Wykonawca zobowiązany jest do usuwania każdego dnia na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych, a także odbioru i utylizacji resztek żywieniowych w godzinach pracy przedszkoli.
11. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
12. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez inspekcję sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo przekazać Zamawiającemu jej wyniki tj. kserokopie protokołów.

13. Obowiązkiem Wykonawcy jest pobieranie i przechowywanie próbek przygotowywanych potraw celem udostępniania organom kontrolnym.
14. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia dzieci, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
15. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku z produktów wysoko przetworzonych, z użyciem koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, z dodatkiem cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008 oraz innych składników zabronionych zgodnie z rozporządzeniem).
16. W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa. Posiłki będą przygotowane z różnego rodzaju mięsa wieprzowego odtłuszczonego, wołowego i drobiu.
17. Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
18. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni - 10 dni.
19. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu na 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady (10 dni). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietyki dzieci w wieku przedszkolnym w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia z wyliczeniem całodobowego zapotrzebowania na kalorie i podstawowe składniki odżywcze dzieci tj.: białka, węglowodany, tłuszcze, błonnik, sole mineralne, witaminy z zachowaniem norm żywienia w placówkach publicznych.
20. Jadłospis musi być dostosowany do potrzeb żywieniowych dzieci, np. alergii pokarmowe, diety dla diabetyków, diety bezmleczne, wybiórczość pokarmowa itp. zgłoszonych przez przedstawicieli przedszkola.
21. Jadłospisy muszą być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje, tj. dietetyka. Posiłek uwzględniający dietę musi być odpowiednio opisany.
22. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
23. Skład posiłków:
 - 1) Śniadanie – np. pieczywo pszenne, razowe, wędliny, ryby, mleko i produkty mleczne i zbożowe, jajka, owoce, warzywa - 5 razy w tygodniu,
 - 2) II śniadanie – np. owoce, soki, nasiona 5 razy w tygodniu,
 - 3) Dwudaniowy posiłek składający się z:
 - a) zupy na wywarze (250 ml) - 5 razy w tygodniu;
 - b) drugiego dania: porcja mięsa lub ryby o gramaturze 60 g, nie więcej niż jedną porcję smażoną w ciągu 5 dni; dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 150 g - minimum 3 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 200 g

- maksymalnie 2 razy w tygodniu nie więcej niż 1 porcję potrawy smażonej w ciągu 5 dni; - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych, bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszona) o gramaturze 60 g - 5 razy w tygodniu; - kompot (150 ml) - 5 razy w tygodniu;
 - c) podwieczorek –np. jogurty naturalne z dodatkiem owoców, miód, pieczywo, sery, wędliny, pasztet, owoce, desery, sałatki warzywne, twarogi na słono lub słodko, ryż, budynie, kasza manna z musami owocowymi bez cukru - 5 razy w tygodniu.
24. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022, poz. 2132), a także Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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). Wyklucza się: - posiłki na bazie fastfood.
 25. Wykonawca będzie dostarczał posiłki odpowiednio dostosowanym pojazdem, posiadającym stosowną opinię Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury oraz jakość przewożonych potraw. Dodatkowo Wykonawca wyposaży Zamawiającego w stoły podgrzewane, niezbędne do utrzymania stosownej temperatury podczas wydawania posiłków.
 26. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi objętej niniejszą umową wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 27. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić w sposób ciągły wodę pitną dzieciom objętym żywieniem.
 28. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce itp.).
 29. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z posiłków.
 30. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i sztućców ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.