



## Załącznik nr 5 do SWZ

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gotowych trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad i podwieczorek) w formie cateringu, w liczbie ok. 70 zestawów, dla dzieci przedszkolnych w wieku 2,5-6 lat w okresie od **01.08.2023 r. do 31.07.2024 r.**
2. Całodniowy posiłek (zestaw) składa się z następujących pozycji: śniadanie z ciepłym napojem/herbatą, obiad dwudaniowy z kompotem/sokiem, podwieczorek z ciepłym napojem/herbatą, szczegółowy zakres posiłków określony został w ust. 17.
3. Usługa nie będzie świadczona w sobotę i niedzielę, świąteczne dni wolne od pracy oraz w dni określone zarządzeniem przez Dyrektora Przedszkola.
4. W przypadku rezygnacji z usługi w dniach roboczych Dyrektor Przedszkola na minimum 2 dni przed planowaną przerwą powiadomi drogą elektroniczną (e-mail) o tym fakcie Wykonawcę.
5. O dokładnej liczbie śniadań, które mają być dostarczone w danym dniu wykonawca będzie informowany przez pracowników przedszkola do godziny 17:30 w dniu poprzedzającym dostarczenie śniadań, natomiast o liczbie obiadów i podwieczorków do godziny 8:30 w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia. Zatem liczba, śniadań, obiadów i podwieczorków może różnić się między poszczególnymi dniami.
6. Liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
7. Szacunkowa liczba posiłków w okresie trwania umowy wyniesie:
  - śniadanie – maksymalnie 17 990 zestawów;
  - obiad – maksymalnie 17 990 zestawów;
  - podwieczorek – maksymalnie 17 990 zestawów(maksymalna liczba zestawów tj. szacowana liczba zestawów dziennie tj. 70 x 257 dni roboczych, liczba zestawów ma charakter orientacyjny)
8. Wykonawca jest zobowiązany do przesłania drogą elektroniczną na adres Dyrektora przedszkola w każdy czwartek do godz. 14.00 propozycji menu na kolejny tydzień, w celu akceptacji przez Zamawiającego. Proponowany jadłospis wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę na kierunku dietetyka i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizująca w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyka 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.



9. Jadłospis, o którym mowa w ust. 8 winien zostać zatwierdzony przez osobę wykazaną w ofercie na potwierdzenie zdolności zawodowej do wykonania zamówienia. W przypadku zmiany, w toku realizacji umowy, wykazanej osoby, wykonawca winien wraz z pierwszym jadłospisem sporządzonym przez nowego dietetyka przekazać informację o spełnianiu przez niego warunków dotyczących wykonywania zawodu dietetyka.
10. Jadłospisy muszą opierać się na posiłkach wykazanych w Projekcie jadłospisu stanowiącym załącznik do oferty wykonawcy, który będzie stanowił Załącznik nr 4 do umowy.
11. Nieprzekazanie lub nieterminowe przekazanie podpisanego przez dietetyka jadłospisu będzie skutkowało uznaniem, iż umowa jest realizowana nienależycie, a w konsekwencji naliczone zostaną kary umowne.
12. Jadłospisy powinny zawierać informację na temat użytych do przygotowania potraw składników zawierających substancje powodujące alergię lub reakcje nietolerancji.
13. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy i podlegają ustaleniom w trybie roboczym.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu 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. z 2016 r. poz. 1154) oraz w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).
15. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, Głównego Inspektoratu Sanitarnego, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
16. 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.
17. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jakościowe. Dzienny posiłek dla jednego dziecka powinien zawierać:
  - a) **zestaw śniadaniowy**: kakao/herbata, zupa mleczna, kanapka lub bułka z dodatkami, zgodnie z nw. wymaganiami:
    - kakao/herbata/herbata owocowa/herbata z cytryną (słodzona miodem naturalnym lub stewią) – pojemność min 200 ml



- zupa mleczna (płatki kukurydziane, ryżowe, kasza manna, jaglana, itp.) pojemność minimalna 300 ml
- kanapka lub bułka z dodatkami (dopuszcza się: ciasto własnego wypieku), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, „zieleniną” jako dodatek, bułka maślana z miodem naturalnym/dżemem niskosłodzonym, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne) minimalna gramatura: 150g;

Minimalna kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić 400 kcal

b) **zestaw obiadowy:** zupa, drugie danie, kompot/sok, zgodnie z nw. wymaganiami:

- zupa: powinna być przygotowana na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Dopuszcza się doprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką – pojemność minimalna 300 ml i kaloryczność minimalna 150 kcal;
- drugie danie: porcje mięsne minimalnie 100g/porcja mięsa, w przypadku dań bezmięsnych i mącznych 300g/porcja, ziemniaki lub zamiennik (kasze, ryż, makaron) 150g/porcja, do dań mięsnych wykonawca winien zapewnić dodatki w postaci surówek/sałatek gramatura minimalną 100g/porcja. Wykonawca winien realizować zamówienie z uwzględnieniem wymogu dwóch dań mięsnych, dwóch dań półmięsnych i jednego jarskiego bądź rybnego w ciągu tygodnia, kaloryczność 400 kcal/porcja.
- kompot z owoców lub soki owocowe 200ml/porcja (bez dodatku cukru).

Minimalna kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić 550 kcal.

c) **podwieczorek:** napój mleczny/herbata/kisiel, kanapka lub bułka zgodnie z nw. wymaganiami:

- kakao/herbata/herbata owocowa/herbata z cytryną (słodzona miodem naturalnym lub stewią) pojemność: 200 ml;
- kanapka lub bułka z dodatkami (dopuszcza się ciasto własnego wypieku), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną” jako dodatek, bułka maślana z miodem naturalnym/dżemem niskosłodzonym, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne) minimalna gramatura: 150 g; dodatkowo owoc/sałatka owocowa lub porcja warzyw.

Minimalna kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić 325kcal.



18. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu Vegeta, kostek rosółowych, tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo-fruktozowym, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO), wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków sporządzanych na bazie półproduktów, posiłków na bazie Fast Food, gotowych dań instant, mrożonych potraw, napojów z proszku lub na bazie suszu, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
19. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, przygotowywane z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.
20. Do przygotowania posiłku należy stosować:
  - a) 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,
  - b) 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,
  - c) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, oleje roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
  - d) sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
  - e) zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
  - f) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe lub mieszane),
  - g) napoje wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
  - h) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
  - i) nie dopuszcza się mięs smażonych.
21. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, alergii na białko jaja kurzego, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o dietach dzieci z minimum tygodniowym wyprzedzeniem. Posiłki dietetyczne dostarczane będą przez wykonawcę w osobnych, oznaczonych pojemnikach.
22. Produkty wykorzystane do sporządzenia posiłków muszą być świeże, a posiłki będą przyrządzone w dniu w którym będą dostarczone.
23. Dzienny jadłospis powinien obejmować uwzględniać sezonowość oraz święta.
24. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych



- w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze, ze szczególnym uwzględnieniem obowiązujących przepisów i wytycznych wydanych w związku z zagrożeniem epidemiologicznym na obszarze RP. W przypadku wystąpienia przypadków kwarantanny, potwierdzonych przypadków zarażenia personelu przygotowującego i dowożącego posiłki, wykonawca jest zobligowany poinformować o tym fakcie Dyrektora Przedszkola UKSW. Na podstawie przekazanych informacji, będzie ustalony przez Strony tryb postępowania w celu eliminacji zagrożenia epidemiologicznego, w tym dopuszcza się możliwość czasowego wstrzymania świadczenia cateringu, bez zachowania terminu, o którym mowa w pkt. 4, tj. w trybie natychmiastowym.
25. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw zgodnie z Rozporządzeniem Ministra zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
  26. Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, uwzględniać sezonowość oraz święta.
  27. Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem, zapakowane w specjalnych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej jakości przewożonych potraw.
  28. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
  29. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu do wymagań SANEPID.
  30. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków, od poniedziałku do piątku, wg. harmonogramu:
    - Śniadanie– do godziny 8:00;
    - obiad: zupa i drugie danie – do godziny 11:15;
    - podwieczorek: do godziny 15:00 (dopuszcza się dostarczenie podwieczorku łącznie z obiadem).
  31. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń w stosunku do jakości posiłków wykonawca zobligowany jest dostarczenia posiłku zastępczego w przeciągu 40 minut od zgłoszenia telefonicznego.
  32. Zamawiający zastrzega możliwość weryfikacji przez wykonawcę jakości dostarczonych posiłków, w stosunku do których zgłoszone zostały zastrzeżenia. Czas niezbędny na przeprowadzenie weryfikacji zgłoszonych zastrzeżeń nie skraca biegu terminu dostarczenia posiłku zastępczego.
  33. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez zamawiającego godzin dostarczania posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem.



34. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Należy uwzględnić, iż temperatura wydawanych posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
  - gorące zupy: +75°C,
  - gorące drugie dania: +63°C,
  - potrawy serwowane na zimno: +4°C.
35. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), zamawiający ma prawo zgłosić wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków (suchy prowiant), a wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostawy.
36. Własność zamówionych posiłków przechodzi na zamawiającego z chwilą ich dostarczenia.
37. Zamawiający we własnym zakresie organizuje wydawanie posiłków dzieciom uczęszczającym do Niepublicznego Przedszkola UKSW.
38. Do obowiązków wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu po dostawie śniadania.
39. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
40. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2022 poz. 699 z późn. zm.).
41. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków.
42. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.