

Znak sprawy: PCPR.V.26.4.RP.2024

Załącznik nr 7 do SWZ

Zamawiający:
Powiatowe Centrum Pomocy
Rodzinie w Łowiczu
ul. Podrzeczna 30
99-400 Łowicz

Opis przedmiotu zamówienia

Usługa realizowana jest w ramach projektu pn. „Rodzina z przyszłością” finansowanego ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021 – 2027 w ramach Priorytetu FELD.07 „Fundusze europejskie dla zatrudnienia i integracji w Łódzkiem” Działania FELD.07.12 „Usługi dla rodziny”.

Przedmiotem zamówienia jest **usługa restauracyjna dla uczestników świetlicy środowiskowej „Przystanek Plus” w Łowiczu**

Kod CPV: 85311300-5 usługi opieki społecznej dla dzieci i młodzieży
55520000-1 usługi dostarczania posiłków

1. Usługa polega na przygotowaniu i dostarczeniu drugiego dania obiadowego wraz z kompotem lub sokiem 100 % w pojemnikach jednorazowych ulegających kompostowaniu lub biodegradacji na bazie surowców i półproduktów najwyższej jakości i wydanie ich pracownikom świetlicy do dalszej dystrybucji pomiędzy żywione osoby.
2. Posiłek jednodaniowy będzie obejmował drugie danie wraz z surówką i kompotem lub sokiem 100% (250ml)
 - posiłek zawierać musi: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza lub makaron) – 220 gram, mięso lub zamiennik (ryba, jajko) – 120 gram, surówkę lub jarzyny gotowane – 150 gram;
 - dopuszcza się 2 razy w tygodniu zamiennie posiłki bezmięsne w postaci naleśników, pierogów, zapiekanki makaronowej, itp. – 450 gram.
3. Żywieniu podlegają uczestnicy świetlicy środowiskowej „Przystanek Plus” w wieku 3-18 lat.
4. Ilość uczestników świetlicy objętych żywieniem: min. 20 – max 30, (dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczestników w danym dniu).
5. Termin wykonania zamówienia: w ciągu 3 dni od daty podpisania umowy do 30.06.2027 r. (z wyjątkiem dni wolnych i świąt), tj. szacunkowo:
2024r – 124 dni, 2025r. – 250 dni, 2026r – 252 dni, 2027r. – 123 dni. Łącznie – 749 dni.
6. Wykonawca zobowiązany jest przygotować wszystkie posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć je do siedziby świetlicy i wydać pracownikom upoważnionym przez Zamawiającego.
7. Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu zbiorczych pojemnikach termoizolacyjnych, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem/ogrzaniem.
8. Wykonawca winien zapewnić zbiorcze pojemniki termoizolacyjne własnym staraniem i na własny koszt.

9. Wykonawca winien zapewnić zbiorcze pojemniki termoizolacyjne w ilości niezbędnej do prawidłowej realizacji przedmiotowego zadania.
10. Wykonawca winien odbierać zbiorcze pojemniki termoizolacyjne po wydaniu przez Zamawiającego posiłków oraz wywozić odpady powstałe w wyniku realizacji zadania codziennie po zakończeniu wydawania posiłków, najpóźniej do godziny 15.30.
11. Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
12. Posiłki muszą być dostarczane w godzinach 13.00-13.30.
13. W przypadku stwierdzenia przez osoby upoważnione złej jakości posiłku (mała gramatura, nieprzyjemny zapach, itp.). Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłek zastępczy.
14. Posiłek zastępczy, o którym mowa w pkt 13, składa się z co najmniej:
 - a) kanapki składającej się z: bułki z wypieku z dnia, w którym dostarczany jest posiłek zastępczy, posmarowanej masłem (zawierającym co najmniej 82% tłuszczu) z plastrem sera (wyłączone są produkty seropodobne) oraz plastrem szynki (składającej się z minimum 82% mięsa),
 - b) jogurtu owocowego – co najmniej 500 ml (jogurt naturalny z wkładem owocowym),
 - c) owocu – o gramaturze minimum 80g,
 - d) butelka wody niegazowanej o pojemności co najmniej 0,3 l.
15. Posiłek zastępczy, może być wydany nie częściej niż 3 razy w ciągu kwartału. Przekroczenie częstotliwości, wskazanej powyżej, wydawania posiłku zastępczego spowoduje odstąpienie od realizacji umowy z wyłącznej winy Wykonawcy. Wydanie posiłku zastępczego nie wyklucza możliwości dochodzenia kar umownych. Przekroczenie częstotliwości, wskazanej powyżej, wydawania posiłku zastępczego nie upoważnia Wykonawcy do dochodzenia wynagrodzenia za ten dzień.”
16. Posiłek zastępczy musi zostać dostarczony (ewentualnie przygotowany do wydania) w terminie do 90 minut.
17. Poza limitem określonym w pkt. 15 posiłki zastępcze są wydawane w dniach wyjazdu dzieci na wycieczki.
18. Dopuszcza się możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostarczania posiłków, zmiany będą przekazywane Wykonawcy przez Zamawiającego z minimum 3-dniowym wyprzedzeniem.
19. **Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie swojej siedziby.**
20. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na posiłki w danym dniu, najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia realizacji zadania, za pośrednictwem poczty elektronicznej za potwierdzeniem odbioru a w przypadku problemów z siecią internetową - telefonicznie. Zapotrzebowanie będzie sporządzone i dostarczone Wykonawcy przez osobę upoważnioną. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przed planowanym wydaniem posiłku. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości wydawanych posiłków.
21. Jednorazowe naczynia, sztućce, serwetki służące żywieniu uczestników świetlicy zapewnia Wykonawca w ilości niezbędnej do prawidłowej realizacji przedmiotowego zadania (uzależnione od frekwencji w danym dniu).
22. Żywieniu może podlegać również grupa dzieci będących na diecie o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczestników świetlicy objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych powinien być zaakceptowany i podpisany przez dietetyka Wykonawcy.

- Zamawiający wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego.
23. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zamówienia.
 24. Wykonawca będzie zapewniał posiłki zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. Warunkiem wprowadzenia jadłospisu jest uzgodnienie go z Zamawiającym. Wszystkie jadłospisy winny być zaakceptowane przez dietetyka Wykonawcy oraz posiadać załączone kalkulacje wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość „wsadu do kotła” w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość przedstawiona w ofercie i ujęta w umowie.
 25. Wielkość porcji ze względu na zróżnicowanie grupy dzieci pod względem płci i wieku musi być ustalona na podstawie wyliczeń średnioważonej normy żywienia, która uwzględni procentowy udział poszczególnych grup.
 26. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności:
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (ze zmianami),
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych,
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (ze zmianami),
 - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych,
 - Ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
 - Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności,
 - Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności,
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (ze zmianami),

- Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji,
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych,
- Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17 stycznia 2014r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 27),
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności,
- Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności,
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością,
- Rozporządzenie Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Rozporządzenie nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia jest wzór umowy.

UWAGA:

Przed podpisaniem umowy Wykonawca winien uzgodnić z Zamawiającym i złożyć 6 jadłospisów (3 na sezon jesienno-zimowy i 3 na sezon wiosenno-letni), rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni), z opisanymi posiłkami wraz z wagą składowych posiłku.

Wymagania jakościowe posiłków:

- posiłek jednodaniowy będzie obejmował drugie danie wraz z surówką,
- posiłek zawierać musi: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza lub makaron) – 220 gram, mięso lub zamiennik (ryba, jajko) – 120 gram, surówkę lub jarzyny gotowane – 150 gram;
- dopuszcza się 2 raz w tygodniu zamiennie posiłek bezmięśny w postaci naleśników, pierogów, zapiekanki makaronowej, itp. – 450 gram.

Zamawiający wymaga podania w jadłospisie wagi/objętości składowych posiłku.

Nie jest wymagane podanie gramatury surowców wchodzących w skład posiłku.

Jadłospisy powinny być przygotowane i zaakceptowane przez dietetyka posiadającego wykształcenie i kwalifikacje wymagane przez Zamawiającego w warunkach udziału w postępowaniu oraz podpisane przez Wykonawcę lub osobę umocowaną do reprezentowania Wykonawcy.

W każdej dekadzie jadłospis winien zawierać:

II danie:

- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (wymagane: 1 x mięso z indyka, 1 x mięso wołowe, 1 x mięso wieprzowe, 1 x mięso z kurczaka).
- 2 posiłki pół-mięsne,
- 2 posiłki bezmięsne – jarskie,
- 2 posiłki – ryba z ziemniakami (filet, płat bez ości, z wyłączeniem Pangii),
- 10 x kompot lub sok 100% (kompot tylko z owoców świeżych lub mrożonych).

Zalecenie szczególne, co do jakości użytych surowców

Uwaga: wymaga się by wszystkie surowce używane do przygotowywania posiłków były najwyższej jakości handlowej, o gwarantowanej jakości, możliwej do potwierdzenia stosownymi certyfikatami.

Produkty rekomendowane dla stołówek przedszkolnych i szkolnych	
<p>- mleko i jego przetwory: jogurt naturalny, kefir, maślanka, sery kwasowe, podpuszczkowe-dojrzewające,</p> <p>- desery na bazie mleka i jego przetworów: preferowane jest przygotowywanie deserów wg tradycyjnych receptur kuchni polskiej.</p>	<p>mleko i jego przetwory, spożywane jako napój oraz dodatek do zup i sosów, podstawa śniadań (np. płatki na mleku) oraz w postaci koktajli mleczno-owocowych, deserów, dodatków do kanapek, podstawa twarożków i past do pieczywa.</p> <p>Mleko wyłącznie świeże, pasteryzowane w niskiej temperaturze, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 3,2%.</p>
<p>- ryby:</p> <p>szczególne polecane morskie</p> <p>- świeże lub mrożone, do past do kanapek dopuszcza się również ryby wędzone w sposób naturalny, oraz produkty z konserw.</p>	<p>serwowane pieczone i grillowane, w tej postaci wykorzystywane do przygotowania past rybnych, podawane w całości w ziołach i warzywach lub z ich dodatkiem, jeżeli panierowane, to w otrębach, płatkach np. jęczmiennych, sezamie, razowej mące.</p> <p>Dopuszcza się paluszki rybne, wyłącznie jako miso ryby w całości – filet 100% w panierce.</p>
<p>- mięsa i wędliny chude, drobiowe, wołowe, wieprzowe – wyłącznie schab i od szynki</p>	<p>duszone i pieczone – bez obsmażania, gotowane - jako dodatek do zup, sosów, past serowo-mięsnych, serwowane w postaci kotlecików i pulpetów np. w sosie, jako dania półmięsne, sporadycznie smażone.</p> <p>Mięsa i wędliny do kanapek – gotowane lub wędzone, wyłącznie produkty o wysokiej wydajności końcowej mięsa w wyrobie, nie niższej niż 90%.</p> <p>Dopuszcza się zgodnie z jadłospisami użycie parówek i kiełbasek (grubo mielone) wyłącznie 1 klasy, z mięsa z szynki lub cielęce, o zawartości mięsa nie mniejszej niż 95%. Wykorzystywane produkty nie mogą zawierać MOM i skrobiowych wypełniaczy.</p>
<p>- świeże, sezonowe i lokalne owoce i warzywa, w okresie zimowym i wczesno-wiosennym dopuszczalne mrożone, oraz kielki i owoce suszone oraz konserwy owocowe w lekkim syropie.</p> <p>Dla owoców konserwowych z zastrzeżeniem: kraj produkcji/pochodzenia – obszar Europy.</p>	<p>jako baza do sosów, serwowane w postaci surówek, sałatek, kielki – do nabiątu, surówek i sałatek, dekoracja do dań głównych.</p>
<p>- nasiona roślin strączkowych</p>	<p>wykorzystywane w potrawach, jako źródło białka, witamin i składników mineralnych, mogące stanowić podstawę przygotowania, posiłków bezmięsnych i półmięsnych.</p>
<p>- nasiona i pestki</p>	<p>pestki słonecznika, dyni, lnu (najlepiej mielony lub prażony - przed podaniem) i sezamu – wartościowy dodatek do zup, sałatek, makaronów, zapiekanek, rozdrobnione także do panierki. Nasiona <u>nie powinny</u> być solone i słodzone.</p>

- pieczywo: chleb, bulki, ciabatty, rogate, kajzerki, domowe wypieki cukiernicze	bardzo dobre źródło łatwo przyswajalnych węglowodanów, najlepiej pełnoziarniste żytnie, pszenne, orkiszowe, również mieszane pszenno-żytnie, razowe, z dodatkiem nasion, ziaren i otrąb, oraz produkty bezglutenowe i z tzw. mąk niechlebowych – np. kukurydziana, serwowane do deserów i dań głównych, również w postaci grzanek. Niedopuszczalne jest podawanie pieczywa zafalszowanego dodatkiem karmelu lub karmelu amoniakalnego, podawanego jako produkt pełnoziarnisty/ pieczywo razowe.
- kasze: pelen wybór rodzajów kasz	dodatek skrobiowy do dań głównych, zapiekanek, sałatek, pęczotto - zaleca się wszystkie rodzaje kasz – jęczmienna od drobnej po pęczak, gryczana palona i niepalona, kukurydziana, jagłana, amarantus, manna oraz kuskus w tym razowy.
- ryż, w tym pełnoziarnisty - makarony: pełnoziarniste i z pszenicy durum	jako dodatek do dań głównych, zapiekanek, serwowane na słono i słodko.
- otręby i płatki	gryczane, jęczmienne, owsiane – niesłodzone. Doskonale sprawdzają się jako panierki do kotletów, posypki do pieczenia, oraz do sałatek.
- jaja	świeże, z chowu ściółkowego, lub wolnego.
- masło 82 lub 83% tłuszczu mlecznego, oraz oliwa i oleje - margaryny: dopuszczalne w diecie bez mlecznej,	naturalne, świeże, oleje tłoczone – rzepakowy, lniany, ryżowy, z dyni i słonecznika, oraz oliwa z oliwek. Margaryny miękkie, kubkowe, bez dodatku masła.
- ketchup	produkt naturalny, wytworzony z pomidorów. Zużycie surowca – min. 130 g pomidorów, na 100g produktu gotowego – ketchupu.
- wartościowe przekąski	orzechy łuskane, migdały, owoce, owoce suszone – morele, rodzynki, żurawina, śliwki, jabłka, banany, bez słodkich polew i dodatku cukru oraz soli. W roli przekąsek - również suszone warzywa – burak, marchew, seler, pomidor.
- ziola świeże, suszone i przyprawy naturalne	wzmacniają smak i zapach, ułatwiają trawienie, stanowią ozdobę dla serwowanych dań obiadowych.
Produkty niezalecane i podlegające ograniczeniu w stołówkach przedszkolnych i szkolnych	
- gotowe mięsa i wędliny, przetwory rybne	wędlina w blokach, oraz parówki i mielonki powinny zostać zamienione na własnoręcznie pieczone mięsa (mogą być również pieczone jednorazowo w większej ilości, a następnie mrożone). Niedopuszczalne jest używanie mięsa mielonego z ryby w panierce.
- smażenie, jako podstawowa technika obróbki kulinarnej	warto zastąpić ją gotowaniem, pieczeniem, prężeniem i duszeniem. Mięsa mogą być podawane w postaci gulaszy, czy potrawek warzywnych.
- półprodukty	stosowane w żywieniu dzieci powinny zostać zastąpione produktami sezonowymi, naturalnymi, świeżymi i mrożonymi, z możliwie najkrótszą listą substancji

	<p>dodatkowych, budzących wątpliwości z punktu widzenia właściwego żywienia. W żywieniu dzieci powinno się ograniczać do minimum spożycie żywności wysoko przetworzonej, mrożonych dań gotowych, wyrobów cukierniczych i żywności typu fast food.</p>
<p>- sól</p>	<p>wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zaburzając odczuwanie smaku. Jej stosowanie w nadmiarze może przyczyniać się w przyszłości do rozwoju chorób dieto zależnych, w tym nadciśnienia tętniczego.</p>
<p>- cukier</p>	<p>wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zmienia smak potraw, obniża wrażliwość zmysłu smaku dzieci, zmienia odczuwanie słodczy owoców czy warzyw bogatych naturalnie we fruktozę. Jego nadmierna podaż z pożywianiem, to prosta droga do rozwinięcia w przyszłości powikłań zdrowotnych w postaci cukrzycy i otyłości. Cukier powinien być stosowany z umiarem.</p>
<p><i>Najważniejsze to nie zapomnieć, że odbiorcami serwowanych posiłków są dzieci.</i></p> <p><i>Jest to kluczowe kryterium dla planowania, przygotowania i serwowania posiłków przez kuchnię.</i></p> <p><i>Wywiązywanie się i spełnianie tego kryterium, może być w każdej chwili zweryfikowane!</i></p>	