

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Wymagania wspólne (dla posiłków wydawanych w szkołach i w OPS)

Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych:

- w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) zwanej dalej ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (posiłki dostarczane do szkół i OPS),
- przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży oraz w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (posiłki dostarczane do szkół).

Posiłki należy dostarczyć na własny koszt w specjalistycznych termosach posiadających wymagane atesty, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

Samochody do przewozu posiłków muszą być przystosowane do przewozu żywności, spełniać wymagania sanitarnohigieniczne, oraz posiadać niezbędne atesty (jeśli jest to konieczne).

Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania z każdego dnia próbek wydanych posiłków (ilości, temperatura, okres przechowywania próbek itp. zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa).

Używane podczas realizacji przedmiotu zamówienia naczynia i sztucce jednorazowe muszą być wykonane z materiału o odpowiedniej grubości, zapewniającej właściwą funkcjonalność, o wytrzymałości temperaturowej do 120°C oraz muszą posiadać wymagane prawem atesty.

Wybrany wykonawca będzie każdorazowo odbierał powstające odpadki pokonsumpcyjne wraz ze zużytymi naczyniami i sztucami jednorazowego użytku oraz zagospodarowywał je w sposób zgodny z prawem.

Do obowiązków wykonawcy należy estetyczne podawanie posiłków z zachowaniem norm sanitarnohigienicznych.

Wykonawca będzie kupował produkty używane do wytwarzania posiłków objętych przedmiotem zamówienia, wyłącznie od sprawdzonych dostawców posiadających wymagane prawem atesty, pozwolenia, decyzje itp.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli realizacji usługi, w tym w szczególności w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z niniejszymi wymaganiami (zwłaszcza w przypadku powtarzających się uwag dotyczących jakości). Wykonawca musi być każdorazowo przygotowany do wydania dodatkowego (jednego) posiłku osobie kontrolującej jakość ze strony szkoły lub OPS. Kontrola jakości nastąpi zwłaszcza w sytuacji powtarzających się negatywnych opinii.

Niedopuszczalny jest spadek jakości usługi w trakcie wykonywania przedmiotu zamówienia, zwłaszcza pod koniec okresu objętego umową. Zamawiający może wówczas rozwiązać umowę (zgodnie z jej zapisami) i korzystając z zapisów art. 24 ust. 1a ustawy wykluczyć wykonawcę z kolejnego postępowania.

W przypadku braku porozumienia odnośnie poprawy jakości świadczonych usług oraz trudności w udokumentowaniu faktu „przygotowywania niesmacznych posiłków”, zamawiający będzie wymagał jakości wg dostępnych fachowych publikacji a zwłaszcza:

OBIADY SZKOLNE dostępna na stronie:

<http://wiemcojem.um.warszawa.pl/files/obiady.pdf>

ZASADY PRAWIDŁOWEGO ŻYWIENIA DZIECI I MŁODZIEŻY ORAZ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE ZDROWEGO STYLU ŻYCIA dostępna na stronie:

http://wiemcojem.um.warszawa.pl/files/zasady_zywienia.pdf

Propozycje posiłków dla dzieci w przedszkolach i szkołach dostępna na stronie:

http://wiemcojem.um.warszawa.pl/files/propozycje_posilkow.pdf

NORMY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych" Mirosław Jarosz, Barbara Bułhak-Jachymczyk, Wydawnictwo: PZWL, Warszawa 2008

Obiady w szkołach

Wybrany wykonawca będzie przygotowywał, dostarczał i wydawał posiłki dla dzieci, dla których Ośrodek Pomocy Społecznej wydał stosowną decyzję.

Wybrany wykonawca uzyska wyłączność na „catering indywidualny” w szkołach – przygotowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków opłacanych indywidualnie (nie przez OPS). Wszelkie zapisy dotyczące posiłków szkolnych opłacanych przez OPS dotyczą posiłków opłacanych indywidualnie (np. taka sama cena, jakość, terminy wydawania itp.). Szkoły objęte postępowaniem posiadają regulaminy dostarczania posiłków, których wybrany wykonawca zobowiązany będzie przestrzegać. W przypadku kolizji posiłków opłacanych przez OPS i opłacanych indywidualnie (np. podczas wydawania) pierwszeństwo mają posiłki opłacane przez OPS (np. wykonawca może wydawać tzw. „dokładki” dzieciom opłacającym posiłki indywidualnie wyłącznie po wydaniu posiłków opłaconych przez OPS).

Usługa przygotowywania, dostarczania i wydawania obiadów do szkół będzie dotyczyć:

- Zespół Szkół Publicznych nr 1 (Kobyłka, ul. Jezuicka 1) – około 58 dzieci opłacanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej + obiady sprzedawane indywidualnie dzieciom (wg ustaleń z rodzicami),
- Zespół Szkół Publicznych nr 2 (Kobyłka, ul. E. Orzeszkowej 3/5) – około 67 dzieci opłacanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej + obiady sprzedawane indywidualnie dzieciom (wg ustaleń z rodzicami),
- Zespół Szkół Publicznych nr 3 (Kobyłka, ul. Załuskiego 57) – około 31 dzieci opłacanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej + obiady sprzedawane indywidualnie dzieciom (wg ustaleń z rodzicami).

nazwa jednostki	szacowana liczba dzieci w szkołach w roku szkolnym 2013/2014	liczba posiłków na dzień opłaconych przez OPS w roku szkolnym 2013/2014	szacunkowa liczba posiłków na dzień opłacanych indywidualnie przez dzieci w roku szkolnym 2013/2014	szacunkowa liczba posiłków na dzień opłacanych indywidualnie przez ZSP 1, 2, 3 w roku szkolnym 2013/2014
Zespół Szkół Publicznych nr 1	ok. 765	58	ok. 50	ok.70
Zespół Szkół Publicznych nr 2	ok. 618	67	ok. 98	ok. 0
Zespół Szkół Publicznych nr 3	ok. 883	43	ok. 150	ok. 15

Liczba wydanych decyzji OPS z lat ubiegłych (łącznie ze wszystkich szkół):
2011 r.-2014 r. – ok. 144 rocznie,

W roku szkolnym 2014-2015 średnio dziennie przewiduje się dostawę około porcji:

120 – ZSP1,
100 – ZSP2,
210 – ZSP3.

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostarczanych posiłków (posiłki opłacane przez OPS).

Wybrany wykonawca zapewni dodatkowo:

- w dni, w których odbywać się będą zajęcia dydaktyczne dodatkowo: jeden obiad dla strażnika szkoły (ZSP3), jeden obiad dla tzw. „stopka” (ZSP1, ZSP2 i ZSP3) – posiłki opłacone przez daną szkołę,
- od poniedziałku do piątku dodatkowo nieodpłatnie jeden obiad dla osoby kontrolującej jakość wydanych posiłków (jeżeli osoba kontrolująca poprosi o wydanie posiłku).

Wybrany wykonawca będzie opracowywał na piśmie jadłospisy na jeden tydzień i przekazywał je szkołom (osobiście, faksem, bądź na adres poczty elektronicznej – formę wybierze dana szkoła) do akceptacji najpóźniej do środy (do godziny 9:00) poprzedzającej okres objęty jadłospisem.

Posiłki wydawane będą w dni, w których odbywać się będą zajęcia dydaktyczne.

Posiłki dowożone i wydawane będą w godzinach:

ZSP1 11:10-13:00

ZSP2 11:20-13:00

ZSP3 10:55-12:55

w miejsca ustalone po podpisaniu umowy. Zamawiający dopuszcza przesunięcie godzin dostarczania posiłków, o czym wybrany wykonawca powiadomiony będzie z wyprzedzeniem.

W ramach zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług żywienia w:

- ZSP1, ZSP3

naczyniach jednorazowych (talerze „płytkie”, talerze „głębokie”, kubki – w zależności od podawanych posiłków) oraz zapewnienia jednorazowych sztućców (noże, łyżki, widelce, łyżeczki – w zależności od podawanych posiłków) oraz serwetek papierowych (co najmniej jedna na jeden wydany posiłek). Naczynia i sztućce jednorazowe oraz serwetki muszą posiadać wymagane prawem atesty itp. dopuszczające je do celu, w jakim będą wykorzystywane oraz być wykonane w sposób adekwatny do funkcji (zwłaszcza grubość).

Do obowiązków wykonawcy będzie należało wydawanie posiłków na swoje tace (wykonawca zapewni niezbędną ilość tac), a następnie zebranie i zmycie tac.

- ZSP2

naczyniach ceramicznych, kubkach jednorazowych (parametry jak w ZSP1, ZSP3), sztućców metalowych oraz serwetek papierowych (co najmniej jedna na jeden wydany posiłek). Naczynia i sztućce oraz serwetki muszą posiadać wymagane prawem atesty itp. dopuszczające je do celu, w jakim będą wykorzystywane oraz być wykonane w sposób adekwatny do funkcji.

Mycie i wyparzanie (zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi) leży po stronie wykonawcy. Istnieje możliwość zamontowania zmywarki i wyparzakarki oraz przechowywania naczyń i sztućcu w szkole (za wszelkie szkody na tym mieniu wybranego wykonawcy zamawiający nie ponosi odpowiedzialności).

Przedmiotem zamówienia są obiady jednodaniowe:

- zupa + pieczywo (kromka chleba) + dodatek (owoc, jogurt, baton, etc.)

albo

- drugie danie + napój.

Dostarczane posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Urozmaicenie posiłków musi dotyczyć: doboru posiłków, barwy, smaku i zapachu, konsystencji, sposobu przyrządzania potraw.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o wysokim standardzie na bazie produktów wysokiej jakości i bezpieczeństwa. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego, metodą tradycyjną z naturalnych, świeżych artykułów, posiadających aktualne terminy ważności. Zabrania się używać produktów typu instant oraz gotowych produktów, np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp. Używane mięso nie może

być tzw. „mięsem podzielanym mechanicznie” – MOM. Dania mięsne powinny zawierać „sztukę mięsa na osobę”, a podawane mięso nie powinno być tłuste i „przerośnięte”. Zupy z tzw. „wkładką mięsną”. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 2 tygodniowych (10 dni szkolnych), zupy maksymalnie 2 razy w tygodniu.

Wydawane posiłki muszą być gorące.

Sugerowane temperatury podawanych posiłków:

- zupy min. około 70° C,
- drugie danie min. około 60° C,
- napój (sok, herbata) min. około 70° C,
- produkty zimne (np. surówki, sałatki) maks. około 15° C,

Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków w piątki i Środę Popielcową bez wykorzystania artykułów mięsnych (z wyjątkiem ryb).

Wykonawca będzie zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Wykonawca powinien gwarantować przygotowanie różnych rodzajów posiłków, uwzględniających diety np.: bezcukrową, bezglutenową, bezmleczną, wegetariańską, dietę dostosowaną do osób z alergią na określone produkty spożywcze, dietę spełniającą wymagania religijne lub kulturowe itp. W takiej sytuacji wybrany wykonawca będzie mógł oszacować indywidualnie wartość takiego posiłku, wskazane jest jednak, aby nie był on droższy niż o ok. 40% w stosunku do posiłku dostarczanego do szkół (odjętego przedmiotem zamówienia – cena z oferty), jednak ostateczna cena będzie ustalona na zasadzie porozumienia pomiędzy wykonawcą a przedstawicielem OPS i danej szkoły. Wszelkie wymogi z dotyczące posiłków szkolnych dotyczą również ww. posiłków oprócz wymogu różnorodności – Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 3 dni.

Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zlecaną wartość energetyczną dla dzieci w wieku od 5 do 16 roku życia oraz uwzględnić normy jakościowe produktów każdej z grup, należy także brać pod uwagę wartość odżywczą przygotowanych posiłków.

Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 550 kcal i gramaturze:

- zupy około 300 ml (wkładka mięsna około 80 g),
- drugie danie – mięso około 70-100 g, ziemniaki, ryż, kasza itp. około 150 g, pyzy około 200 g, surówki około 100 g,
- napój (np. herbata, sok, kompot) około 250 ml.

Powyższe zestawienie nie jest zbiorem zamkniętym tzn. wybrany wykonawca przy realizacji przedmiotu zamówienia może wychodzić poza powyższe dania, jednak przy doborze gramatury innych dań musi wzorować się na tym zestawieniu.

Zamawiający załącza Ogólne wytyczne do sporządzania posiłków dla uczniów szkół w Kobyłce.

Wykonawca dowoził będzie ziemniaki do szkół w oddzielnych pojemnikach utrzymujących temperaturę.

Zapłata wynagrodzenia za posiłki opłacane przez OPS następować będzie przelewem, z rachunku zamawiającego na rachunek wykonawcy wskazany w wystawionych fakturach (oddzielnie za daną szkołę), w terminie 30 dni od daty otrzymania jej przez zamawiającego. Strony ustalają tryb rozliczeń – miesięcznie „z dołu”.

Zamawiający zapłaci za liczbę dzieci objętych opieką OPS – niezależnie od liczby wydanych posiłków. Przed złożeniem faktur w OPS muszą być one opisane przez upoważnioną osobę z danej szkoły. Lista dzieci opłacanych przez OPS będzie wydana wykonawcy po podpisaniu umowy. O wszelkich zmianach na tej liście wykonawca będzie informowany na bieżąco.

Obiady w Ośrodku Pomocy Społecznej

Obiady dostarczane do Ośrodka Pomocy Społecznej przeznaczone będą dla osób dorosłych, wskazanych przez ośrodek. Obiady będą wydawane od poniedziałku do piątku (bez dni świątecznych) w godzinach popołudniowych (nie później niż do godz. 14:00). Dokładne godziny będą ustalone przed podpisaniem umowy (decydujące zdanie ma OPS), obecnie jest to ok. godziny 13:30. Posiłki będą wydawane do naczyń przyniesionych przez podopiecznych OPS, jednak wykonawca zobowiązany będzie do posiadania każdorazowo minimum 55 kompletów zastaw jednorazowych (duże łyżki i głębokie talerze) i w razie potrzeby wydania w nich posiłku.

Skład posiłku: zupa (ok. 750 ml na osobę) z tzw. „wkładką” mięsną o kaloryczności ok. 750 kcal + ¼ bochenka chleba.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 1 tygodnia (5 dni).

Grupy ludności	dzienne zapotrzebowanie ogółem [kcal]
Mężczyźni 21-64 lat	2400-2600
Kobiety 21-59 lat	2100-2300
Mężczyźni 65-75 lat	2300
Mężczyźni powyżej 75 lat	2100
Kobiety 60-75 lat	2200
Kobiety powyżej 75 lat	2000

według Szczygieł A. i inni: Normy żywienia IŻŻ, zaktualizowane w 1980 r. Żyw. Człow. i Metab., 10, 2, 143, 1983.

Liczba wydanych decyzji OPS z lat ubiegłych:

2004 r. - 15,
2005 r. - 35,
2006 r. - 35,
2007 r. - 45,
2008 r. - 50,
2009 r. - 50,
2010 r. - 55,
2011 r. - 66,
2012 r. - 57
2013 r. - 49
2014 r. - 36

Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie „miesięcznie z dołu” za zgłoszoną liczbę osób dorosłych objętych opieką OPS – posiłki dostarczane do OPS (niezależnie od liczby wydanych posiłków).

Ogólne wytyczne do sporządzania posiłków dla uczniów szkół w Kobyłce

Dieta dzieci powinna być lekkostrawna z przewagą potraw gotowanych, pieczonych i duszonych, nie obciążająca przewodu pokarmowego (bez ostrych potraw/przypraw). Potrawy smażone powinny być podawane jedynie okazjonalnie. W żywieniu dzieci należy wykorzystać produkty spożywcze świeże, naturalne, mało przetworzone, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Ważna jest prawidłowa temperatura podawanych potraw.

Potrawy przeznaczone dla dzieci powinny być spożywane zaraz po przygotowaniu; należy unikać wielokrotnego ich podgrzewania i przetrzymywania w podwyższonej temperaturze. Smak wielu potraw, w tym także z warzyw (np. zupy) podkreśla dodatek mleka, które szczególnie polecane jest w diecie dzieci.

Należy unikać stosowania dużych ilości soli; w zastępstwie poleca się aromatyczne przyprawy ziołowe. Do potraw dzieci należy stosować tylko wysokowartościowe tłuszcze: do sałatek i surówek przede wszystkim oliwa z oliwek, rzadziej olej sojowy, słonecznikowy, kukurydziany; do smażenia: olej rzepakowy bezerukowy; do smarowania pieczywa i pieczenia ciast: świeże masło.

Należy zwrócić uwagę na jakość naczyń stołowych i kuchennych – niedopuszczalne są naczynia niewłaściwej jakości (obite, zarysowane, pęknięte, niedopuszczone do kontaktu z żywnością).

Należy dbać nie tylko o walory smakowe, ale również o odpowiednie zestawienia kolorystyczne, czy odpowiednią konsystencję potraw.

Właściwa dieta dzieci powinna opierać się na mleku i jego przetworach, produktach zbożowych, owocach i warzywach, chudym mięsie.

Dieta zbilansowana, urozmaicona, umiarkowana, z uregulowanymi porami posiłków, zabezpiecza nie tylko prawidłowy stan odżywienia dzieci i ich rozwój, jest także solidną podstawą dla zdrowia na przyszłość.

Prawidłowo zbilansowany i zaplanowany obiad, podawany na stołówce szkolnej, powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego.

Zupy:

Należy planować różnorodnie tzn. nie powinny powtarzać się w dekadzie, za wyjątkiem jarzynowej i pomidorowej. Nie należy gotować na kościach, lecz na wywarach warzywnych lub mięsnych. Nie należy podprawiać zasmażką lecz zaleca się masłem, mąką, mlekiem lub jogurtem.

Drugie danie:

Powinno składać się z produktów białkowych, produktów bogatych w węglowodany złożone oraz dodatków warzywnych. Unikać monotonii, stosować szeroki asortyment produktów z wszystkich grup z uwzględnieniem produktów sezonowych. Przynajmniej jeden raz w dekadzie na drugie danie obiadowe w miejsce ziemniaków podać kasze. Uwzględnić różnorodne techniki obróbki kulinarnej oraz porę roku. Unikać zestawów ciężkostrawnych, smażonych i przesolonych. Należy jak najszerszej korzystać z kontrastu barwy, smaku i zapachu, co znacznie uatrakcyjni posiłek.

Normy żywienia

SKŁADNIK POKARMOWY	ZALECANY ZAKRES (jako % energii)
Tłuszcz	15-30%
Nienasycone kwasy tłuszczowe	<10%
Wielonienasycone kwasy tłuszczowe	6-10%
n-6 WNKT	5-8%
n-3 WNKT	1-2%
Kwasy tłuszczowe trans	<1%
Jednonienasycone kwasy tłuszczowe	10-15% (z różnicy pozostałych lipidów)
Białko	10-15%
Węglowodany	55-75% (z różnicy: 100% - (% tłuszcz + % białko))
Cukry (proste + dwucukry)	<10%
Cholesterol	<300 mg dziennie
Chlorek sodu (sól)	<5 g dziennie (<2g dziennie)
Owoce i warzywa	>400 g dziennie
Błonnik	20-40 g dziennie

Normy na energię i wybrane składniki pokarmowe dla chłopców i dziewcząt w wieku 7-12 lat, norma średnioważona, uwzględniająca strukturę wg wieku i płci oraz zalecana wartość odżywcza obiadów dla uczniów szkół podstawowych.

Normy na energię i składniki pokarmowe na osobę/dzień	Struktura (%)	Energia (kcal)	Białko (g)	Tłuszcz (g) do 30-35% energii	Wapń (mg)	Żelazo (mg)	Witamina A (mg)	Witamina C (mg)	Kwas foliowy (μg)
Chłopcy									
7-9 lat	24,1	1800	30	do 60-70	800	10	500	50	300
10-12 lat	27,1	2400	42	do 80-93	1300	10	600	50	300
Dziewczęta									
7-9 lat	22,9	1800	30	Do 60-70	800	10	500	50	300
10-12 lat	25,9	2100	41	do 70-82	1300	10	600	50	300
Norma średnioważona		2040	36	do 68-79	1065	10	553	50	300
Obiad – 30% wartości odżywczej całodiennej diety		612	11 min.	20-24 max.	319 min.	3,0 min.	166 min.	15 min.	91 min.

„Obiady szkolne”, IŻŻ, 2008

Normy na energię i wybrane składniki pokarmowe dla chłopców i dziewcząt w wieku 13-15 lat, norma średnioważona, uwzględniająca strukturę wg wieku i płci oraz zalecana wartość odżywcza obiadów dla uczniów szkół gimnazjalnych.

Normy na energię i składniki pokarmowe na osobę/dzień	Struktura (%)	Energia (kcal)	Białko (g)	Tłuszcz (g) do 30-35% energii	Wapń (mg)	Żelazo (mg)	Witamina A (mg)	Witamina C (mg)	Kwas foliowy (µg)
Chłopcy									
13-15 lat	51,2	3000	58	do 100-117	1300	12	900	75	400
Dziewczęta									
13-15 lat	48,8	2450	56	do 82-96	1300	15	700	75	400
Norma średnioważona		2731	57	do 91-107	1300	13,5	802	75	400
Obiad – 30% wartości odżywczej całodzienniej diety		819	17 min.	27-32 max.	390 min.	4,0 min.	241 min.	23 min.	120 min.

„Obiady szkolne”, IŻŻ, 2008