

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie obejmuje dostawę posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym w ramach projektu pt.: „Przedszkolna Karuzela”, nr umowy RPMA.10.01.04-14-a642/18-00 dofinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego – Województwa Mazowieckiego 2014-2020, Oś Priorytetowa X Edukacja dla rozwoju regionu, 10.1 Kształcenie i rozwój dzieci i młodzieży, 10.1.4 Edukacja przedszkolna. Przedmiotem zamówienia jest usługa dostawy posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym do lokalu, gdzie będzie sprawowana opieka w Radomiu, ul. Starokrakowska 135. Zamówienie obejmuje dostarczenie śniadania, drugiego śniadania, dwudaniowego obiadu z kompotem z owoców i podwieczorka wraz z napojami oraz odbiór resztek po posiłku.

Miejsce dostawy: 26-600 Radom, ul. Starokrakowska 135

Opis minimalnych wymagań	Ilość
Dostarczanie posiłków	6000 osobodni (25 dzieci x 240 dni obecności)
W okresie od 07.01.2019 do 31.12.2019 codziennie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt i dni wolnych od zajęć z dziećmi dostarczane będą 4 posiłki: a) śniadanie I, b) śniadanie II, c) obiad składający się z dwóch dań i kompotu z owoców, d) podwieczorek Jadłospis powinien być urozmaicony, a posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze. Sposób żywienia dzieci powinien uwzględniać produkty ze wszystkich grup piramidy zdrowia, czyli każdego dnia powinny być podawane: A) warzywa lub owoce w każdym posiłku: - 2-3 porcje warzyw - 1-2 porcje owoców B) 3-4 porcje produktów zbożowych pełnoziarnistych takich jak: chleb, zboża, ryż, makaron, C) co najmniej 2 porcje mleka lub produktów mlecznych, D) 1-2 porcje: mięsa, lub drobiu, lub ryb, lub jaj, nasiona roślin strączkowych E) Najmniej w diecie powinno znajdować się tłuszczów, olei oraz słodczy. F) Zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia soli, koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, ale bez obecności glutaminianu sodu. Przyprawiane ziołami. G) Od poniedziałku do piątku powinna być podawana nie więcej niż jedna	25 osobodni /dziennie

porcja potrawy smażonej, przy czym do smażenia musi być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

H) Przygotowywane napoje, kompot, herbatki, muszą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów w 200 ml produktu gotowego do spożycia;

I) Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby.

J) Do smarowania pieczywa powinno być wyłącznie masło 82% tłuszczu.

K) Jogurty sporządzane powinny być na bazie jogurtu naturalnego i owoców

L) ciasto podawane na podwieczorki powinno być domowego wypieku lub spełniające wymogi dotyczące zawartości cukru i tłuszczu na 100g produktu oraz w składzie nie może być dodatków uważanych za szkodliwe (np. olej palmowy, syrop glukozowo-fruktozowy)

Wszystkie produkty używane do produkcji posiłków powinny spełniać wymagania zawarte 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. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

Aktualne normy żywienia zawarte są w opracowaniu pt. „Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja”, pod red. naukową prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza (IŻŻ 2012).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania szczegółowej listy produktów dopuszczonych do stosowania przez Wykonawcę w ramach żywienia zbiorowego .

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli faktur zakupowych, pod kątem spełnienia w/w wymogów dotyczących produktów wykorzystywanych do produkcji posiłków.

Posiłki winny być dostarczone samochodem spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania, jak również odbierania resztek żywności.

Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku, w związku z czym zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi.

W przypadku zmniejszenia liczby żywionych dzieci, zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.

Osoba wyznaczona przez Kierownika projektu będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie najpóźniej w dniu dostawy do godziny 8.00. Posiłki dostarczane będą dwa razy dziennie do godz. 8.30 śniadanie oraz do godz. 12.15 zupa, drugie danie + podwieczorek.