



1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dostawy posiłków wyżywienia tj.: 4 posiłków w ciągu dnia dla 24 dzieci uczęszczających do **Żłobka Gminnego** w Łabiszynie ul. Powstańców Wielkopolskich 17 A, 89-210 Łabiszyn.

2. Ilość dzieci - 24 dzieci w wieku od 20 tygodnia do lat 3, które uczęszczać będą do żłobka realizowanego w ramach projektu pn. „**Maluch +**”

6. Przewidywany termin uruchomienia żłobka – 16 października 2023r.

7. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem przerwy urlopowej, dni ustawowo wolnych od pracy, dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 3 dni, z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia żłobka przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.

8. Charakterystyka zamówienia

- przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dowóz 4 posiłków dziennie dla 24 dzieci w wieku od 20 tygodnia do lat 3, uczęszczających do żłobka mieszczącego się przy ul. Powstańców Wielkopolskich w Łabiszynie
- posiłki muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach żywienia zbiorowego, być zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. Prof. Aleksandra Szczygła w Warszawie, sporządzane z pełnowartościowych produktów i zgodnie z wymogami bezpieczeństwa państwowego inspektora sanitarnego norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych,
- wykonawca dysponuje lokalem gastronomicznym z cateringiem posiadającym pozytywną opinię sanitarną na użytkowanie wydaną przez powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną,
- wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne),
- stan posiłków i dowożenia musi spełniać wymogi państwowej stacji sanitarno-epidemiologicznej,



- do obowiązków wykonawcy należeć będzie dostarczenie oraz dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z zamawiającym za dostarczone posiłki. Odbieranie termosów, pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych.
- posiłki powinny być dostarczane 2 razy w ciągu dnia: pierwszy i drugi posiłek o godzinie 7.45, trzeci i czwarty posiłek o godzinie 12:45
- Godziny wydawania posiłków dzieciom:

Godz. 8:00 – 8:30 – I śniadanie

Godz. 10:00 – 10:30 – II śniadanie /przekąska/

Godz.13:00 – 13:30 – obiad

Godz. 15:00-15:30 podwieczorek

- Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.
- Zamawiający zastrzega, iż godziny wydania posiłków mogą ulec zmianie w szczególności obiadu w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku – istnieje możliwość dostosowania godzin dostarczania posiłków do uzasadnionej propozycji Wykonawcy (rozbieżność maksymalnie do 30 min).
- Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masopodobnych, seropodobnych wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie),



- wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
- potrawy powinny posiadać konsystencję i fakturę dostosowaną danej grupy wiekowej dzieci np. zupy krem, mięso, surówki, owoce, warzywa odpowiednio rozdrobnione,
- Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza:
 - a) śniadanie:- zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko - pochodne (wszelkiego rodzaju zupy mleczne z zacierką, płatkami: ryżowymi, owsianymi, jaglanymi, kaszka manna, zupa budyniowa); kanapki (pieczywo urozmaicone, z ograniczeniem białego pieczywa); herbatka,
 - b) II śniadanie : - przekąska, jogurt, deser, ciastka, owoce, warzywa
 - c) obiad:- zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp.); - dania mięsne: np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. -surówka, kompot, napój lub sok;
 - d) podwieczorek – owoce, kanapka, ciasto, desery mleczne, kisiel, budyń, herbata, napój mleczny, sok, woda mineralna, itp.
- Do obiadu powinien być dodawany zdrowy napój (woda/kompot/sok naturalny/herbatka owocowa).
- W jadłospisie należy ograniczyć: białe pieczywo, biały cukier, wyeliminować gotowe słodycze.
- Wykonawca winien przedstawić do umowy jadłospis na okres 1 tygodnia od daty podpisania umowy dot. realizacji przedmiotu zamówienia, wraz z gramaturą posiłków oraz poszczególnymi alergenami. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.
- Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
- Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
- W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się do:
 - zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego.
 - przedstawiania Dyrektorowi Żłobka lub osoby upoważnionej, jadłospis na następny tydzień do zatwierdzenia **w każdy czwartek do godziny 12:00 lub w przypadku dnia ustawowo wolnego od pracy w dzień pracujący**



poprzedzający wskazany termin na adres mailowy Dyrektora Żłobka. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

- przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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. 2016 poz. 1154 ze zmianami)
- przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).
- przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 miesiąca do 3 lat.
- przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
- przy planowaniu posiłków uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
- przechowywania zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.) próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 - wykonawca za pośrednictwem uprawnionych osób opracowuje jadłospis żywieniowy dzieci **w wieku od 20 tygodnia do lat 3** obejmujący 4 posiłki dziennie, w tym: śniadanie, dania ciepłe (I + II), podwieczorek.
 - pełnowartościowy (dobowy) jadłospis powinien uwzględnić produkty z 5 grup: 1- mięso, ryby, wędliny, jaja, 2 – mleko i przetwory mleczne, 3 – warzywa i owoce, 4 – przetwory zbożowe, 5 – tłuszcze roślinne.
- wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych uwzględniających specyficzne potrzeby żywieniowe w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego. (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),
- **Produkty wykluczone z menu:** serek homogenizowany, parówki (wyjątek stanowią parówki o zawartości powyżej 90% mięsa nie oddzielanego mechanicznie), serdelki, pasztety, wysoko przetworzone wędliny i produktów mlecznych, zupa grzybowa i pieczarkowa. Wyklucza się posiłki na bazie Fast Food. Zamawiający



zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej,

- **Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku.**

O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie **do godziny 16:00** dnia poprzedzającego dostawę posiłków. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków,

- Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 - Na Wykonawcy będzie spoczywał również obowiązek:
 - dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa;
 - odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania;
 - Codziennego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach niezależnie od ich ilości.
 - Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura:
 - zupy winna wynosić 75°C,
 - drugiego dania 65°C,
 - płynów 80°C,maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
- Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
- Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
 - Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
 - Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
 - Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1



dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, opisu przedmiotu zamówienia oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

- W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w czasie zgodnym z niniejszym opisem.
- Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.
- Na dzień ogłoszenia przetargu Zamawiający nie ma wiedzy dotyczącej ilości diet dla dzieci, ze względu na trwający proces rekrutacji do żłobka. Informacja o ilości diet: bezmleczna, bezjajeczna, eliminacyjna, bezglutenowa, wegetariańska zostanie podana do wiadomości Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica (na podstawie zaświadczenie od lekarza, bądź oświadczenia rodzica), najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku. Zamawiający wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego