



1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dostawy posiłków wyżywienia tj.: 4 posiłków w ciągu dnia dla 200 dzieci (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek) i 2 posiłków (śniadanie i drugie śniadanie) dla 25 dzieci uczęszczających do **Przedszkola Miejskiego im. Juliana Tuwima w Łabiszynie, ul. Poznańska 9, 89-210 Łabiszyn.**

2. Ilość dzieci – 225 dzieci w wieku od 3 roku do lat 6, które uczęszczać będą do Przedszkola Miejskiego w roku szkolnym 2024/2025.

4. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) 55321000-6 usługi przygotowywania posiłków, 55322000-3 usługi gotowania posiłków, 55521200-0 usługi dowożenia posiłków, 55520000-1 usługi dostarczania posiłków.

5. Wymagany termin realizacji: od podpisania umowy do dnia 31.08.2025 r.

6. 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 przedszkolu, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 3 dni, z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia przedszkola przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.

#### 7. Charakterystyka zamówienia

- przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dowóz 4 posiłków dziennie dla 200 dzieci w wieku od 3 roku do lat 6 i 2 posiłków dziennie dla 25 dzieci w wieku 5,6 lat uczęszczających do Przedszkola Miejskiego im. Juliana Tuwima mieszczącego się przy ul. Poznańskiej 9 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 8:00, trzeci i czwarty posiłek o godzinie 11:00
- Godziny wydawania posiłków dzieciom:
  - Godz. 8:30 – 9:20 – I śniadanie
  - Godz. 10:00 – 10:30 – II śniadanie /owoc/
  - Godz. 11:30 – 12:30 – obiad
  - Godz. 13:30 – 14:00 - 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 przedszkolu – istnieje możliwość dostosowania godzin dostarczania posiłków do uzasadnionej propozycji Wykonawcy (rozbieżność maksymalnie do 15min).
- Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
  - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, należy stosować zasadę kolorowego talerza, co zapewni dostarczenie różnorodnych składników odżywczych,
  - 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 masłopodobnych, 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,
- warzywa i owoce powinny znaleźć się w każdym posiłku, należy serwować proporcjonalnie więcej warzyw niż owoców,
- zgodnie z wymogami jakościowymi w diecie przedszkolnej co najmniej raz w tygodniu powinny być podawane tłuste ryby morskie,
- posiłki powinny zawierać odpowiednią ilość produktów mlecznych – co najmniej dwie porcje mleka lub jego przetworów,
- produkty zbożowe powinny znaleźć się w każdym głównym posiłku (śniadanie, obiad),
- Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza:
  - a) śniadanie: zupa mleczna z dodatkiem produktów zbożowych, pełnoziarnistych, np. owsianka lub potrawy mleczne i mleko - pochodne (wszelkiego rodzaju zupy mleczne z zacierką, płatkami: ryżowymi, owsianymi); kanapki (pieczywo razowe czy graham z ograniczeniem białego pieczywa); pasty; jajka; herbatka, napary ziołowe
  - b) II śniadanie: owoce
  - c) obiad: zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, kluski ziemniaczane, makaron, itp.); - dania mięsne: np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryby różne, np. dorsz, morszczuk, mintaj – wskazane jest mielenie mięsa ryb ze względu na możliwą obecność ości; pierogi, naleśniki, knedle itp. -surówka, kompot, sok, woda;
  - d) podwieczerek: owoce – sałatka owocowa, desery mleczne, koktajle, kisiel, budyń, napój mleczny, sok, woda z cytryną, itp.
- Do obiadu powinien być dodawany zdrowy napój (woda/kompot/sok naturalny).
- W jadłospisie należy ograniczyć: białe pieczywo, biały cukier, wyeliminować gotowe słodczyce. Powinno unikać się lub ograniczać dosładzanie potraw i napojów. Poleca się podawanie potraw z nasion strączkowych w urozmaiconych formach: zupy tradycyjne i zupy krem, pasty kanapkowe.
- 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 ( ze względu na uczulenia wśród dzieci).
- 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 Zespołu Szkół jadłospisu do zatwierdzenia w każdy piątek poprzedzający dany tydzień na adres mailowy dyrektor@zslabiszyn.edu.pl 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 z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29 kwietnia 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 3 lat do 6 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 3 do 6 lat 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, strączkowe, 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 wędlin 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 przedszkolu. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 15:00 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 - 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;
- Na Wykonawcy będzie spoczywał również obowiązek 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, a 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 zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia



Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego.

- Zamawiający zastrzega możliwość ilościowej zmiany poszczególnych asortymentów w ramach wartości zamówienia określonego umową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania niepełnej ilości asortymentu. Zamawiający zastrzega możliwość zrealizowania umowy do 60% jej wartości. Pozostałe 40% Zamawiający wykorzysta w razie zaistnienia takiej potrzeby. Z tytułu niezrealizowania pełnej wartości umowy nie przysługują Wykonawcy wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze.
- Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.
- Na dzień ogłoszenia zapytania Zamawiający nie ma wiedzy dotyczącej ilości diet dla dzieci, ze względu na brak deklaracji od rodziców. 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