



1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania i dostawy posiłków wyżywienia tj.: 4 posiłków w ciągu dnia dla 175 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. Liczba dzieci – 200 dzieci w wieku od 3 roku do lat 6, które uczęszczać będą do Przedszkola Miejskiego w roku szkolnym 2026/2027.

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 31.08.2027r.

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 175 dzieci w wieku od 3 roku do lat 6 i 2 posiłków dziennie dla 25 dzieci w wieku 5 i 6 lat uczęszczających do Przedszkola Miejskiego im. Juliana Tuwima mieszczącego się przy ul. Poznańskiej 9 w Łabiszynie, według załączonego cyklicznego sześciotygodniowego menu;
- Posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym 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;
- Dopuszcza się zmianę owoców ze względu na ich sezonowość;
- 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 do godziny 7:00, 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 (zupa i drugie danie)

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 15 min).

Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:

- 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,
- Powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
- 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,
- **Do obiadu powinien być dodawany zdrowy napój (woda/kompot/sok naturalny).**
- W jadłospisie należy ograniczyć: biały cukier, wyeliminować gotowe słodczyce. Powinno unikać się lub ograniczać dosładzanie potraw i napojów.
- 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.
- **Jadłospis nie uwzględnia diety jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego dlatego w kosztorysie należy uwzględnić ewentualne koszty takiej diety.** 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 zaświadczenia od lekarza, bądź oświadczenia rodzica), najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku. **W latach ubiegłych nie było dzieci z indywidualnymi potrzebami żywieniowymi.** („Jadłospis uwzględnia dietę jarską, bezmleczną, bezglutenową oraz inne diety pokarmowe w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego, dlatego w kosztorysie należy uwzględnić ewentualne koszty takiej diety. **Zamawiający wskazuje, że dostarczanie diet specjalistycznych stanowi kontynuację systemowych rozwiązań z poprzedniego roku szkolnego. Z żywienia zbiorowego w placówce korzystają dzieci wymagające dostosowanych diet.** Informacja o dokładnej ilości poszczególnych diet (np. bezmleczna, bezjajeczna, eliminacyjna, bezglutenowa, wegetariańska) zostanie podana do wiadomości Wykonawcy w momencie uzyskania szczegółowych deklaracji od rodziców (na podstawie zaświadczenia od lekarza bądź oświadczenia rodzica), najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.”)
- Wykonawca zobowiązuje się do:
 - Zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego;
 - 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 z późn. zm.) 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 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 nieoddzielanego mechanicznie), serdelki, pasztety, wysoko przetworzone wędliny i produkty mleczne, 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 dostarczania, 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.
- 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.