



## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### **„Świadczenie usług cateringowych dla dzieci w wieku od ukończonego 20 tygodnia do 3 roku życia w Żłobku w Żłocieńcu.”**

#### **Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj.: I śniadanie, II śniadanie, obiad (składający się z dwóch dań tj. z zupy i II dania ) i podwieczerek oraz napojów do ww. posiłków dla grupy maksymalnie 30 dzieci i dostarczenie do siedziby Zamawiającego (ul. E. Orzeszkowej 2A, Żłocień) w okresie od 2 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. tj. przez 252 dni.
2. Zamawiający zastrzega, że ilość 30 dzieci to wartość szacunkowa i może ulec zmianie z uwagi na frekwencję dzieci uczęszczających do placówki.
3. Maksymalna dzienna liczba posiłków to 30 zestawów. 1 zestaw to całodniowe urozmaicone wyżywienie składające się z następujących porcji:
  - 1) I śniadanie (np.: zupa mleczna, owsianka, kaszka manna, jogurt z owocami, itp.),
  - 2) II śniadanie (np.: kanapki, placki, racuchy, jajecznica, gofry, babeczki / muffinki, omlety, pasty: warzywne, jajeczne itp.),
  - 3) obiad (zupa i II danie),
  - 4) podwieczorku (np.: kisiel, budyń, galaretka, owoce, sok, ryż z jabłkami, batoniki zbożowe, koktajl, zapiekane owoce z kruszonką, ciasto drożdżowe itp.),oraz napojów do wszystkich porcji wymienionych w punkcie 1-4 (typu: herbata, woda, kompoty, soki naturalne) na cały dzień pobytu dziecka w Żłobku w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie posiłków jak i między posiłkami.
4. Menu powinno być dostosowane do potrzeb żywieniowych dzieci: alergie pokarmowe, bezmleczne, bezglutenowe, dieta dla diabetyków.
5. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci) w godzinach:
  - 1) śniadania (I i II), zupa, napoje – w godzinach od: 7:45 do 8:15
  - 2) obiad II danie i podwieczerek – w godzinach od: 12:30 do 13:00.
6. Faktyczna liczba zamawianych zestawów (lub zestawów i wybranych porcji zestawów) będzie podawana przez przedstawiciela Zamawiającego do godziny 14:00 dnia poprzedzającego świadczenie usługi cateringu.
7. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, jak również w przypadku zawieszenia działalności placówek z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień roboczy przed spełnieniem świadczenia usługi cateringu.
8. 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.



9. Posiłki muszą być przygotowane w dniu dostawy ze świeżych i pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady muszą być gorące, w temperaturze zgodnej z zasadami serwowania potraw.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 20 tygodnia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z wymaganiami dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. Prof. Dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.
11. Gramatura oraz wartość odżywcza posiłków powinna być zgodna z wytycznymi opracowanymi przez osobę odpowiedzialną za sporządzanie jadłospisów zgodnie z Rozporządzeniem 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 (Dz.U.2016.1154).
12. Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
13. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. Mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) Z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie).
14. 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.
15. Posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości (przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów).
16. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Wszystkie posiłki dietetyczne powinny być dostarczane w zamkniętych pojemnikach (termosach), opatrzonych etykietą zawierającą informację o posiłku.
17. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).
18. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
19. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości tj. niezdatnych do spożycia, niedogotowanych lub zanieczyszczonych. Zwrot posiłków



będzie następował na podstawie pisemnego protokołu zwrotu wraz z podaniem przyczyny. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe.

21. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.
22. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.
23. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych zestawów (lub zestawów i wybranych porcji zestawów) i odpowiedniej ceny zaoferowanej w ofercie. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości zestawów Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.
25. W sytuacjach szczególnych Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków – suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
26. Posiłki muszą być przewożone w termosach i pojemnikach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadające wymagane atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku. Samochód przewożący posiłki powinien spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne.
27. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru codziennie termosów po posiłkach oraz ich mycia i wyparzania.
28. Wykonawca zobowiązany jest do zbierania odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycia termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.
29. Wykonawca zobowiązuje się do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych o kodzie 20 01 08 poprzez przekazanie ich podmiotowi zajmującemu się odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych.