

Numer referencyjny postępowania: **ZI-II.271.50.2025.DW**

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**„Świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy całodziennego wyżywienia dla dzieci z miejskich przedszkoli publicznych w Bolesławcu”**

### **I. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy całodziennego wyżywienia dla dzieci z miejskich przedszkoli publicznych, dla których organem prowadzącym jest Gmina miejska Bolesławiec, tj.:

- 1) Miejskiego Przedszkola Publicznego nr 1 z siedzibą przy ul. Jana Pawła II 50d w Bolesławcu,
- 2) Miejskiego Przedszkola Publicznego nr 2 z siedzibą przy ul. Mikołaja Brody 17 w Bolesławcu,
- 3) Miejskiego Przedszkola Publicznego nr 3 z siedzibą przy ul. Narcyzów 22 z oddziałami przy ul. Narcyzów 22 i ul. Dolne Młyny 42a w Bolesławcu,
- 4) Miejskiego Przedszkola Publicznego nr 4 z siedzibą przy ul. Sądowej 9 w Bolesławcu,
- 5) Miejskiego Przedszkola Publicznego nr 5 z siedzibą przy ul. Zygmunta Augusta 16b w Bolesławcu,
- 6) Miejskiego Przedszkola Publicznego nr 6 z siedzibą przy ul. Piotra i Pawła 2 w Bolesławcu,
- 7) Miejskiego Przedszkola Publicznego nr 7 z oddziałami integracyjnymi z siedzibą przy ul. Górne Młyny 5w Bolesławcu.

### **2. Przedmiot zamówienia w szczególności obejmuje:**

2.1 Przygotowanie i dostawę posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad.

2.2 Przygotowywanie posiłków i dostarczenie ich do siedziby zamawiającego w każdym dniu roboczym dla następującej liczby dzieci w wieku od 3 do 6 lat:

#### **1) w okresie od stycznia 2026 do czerwca 2026 i od września 2026 do grudnia 2026**

- a) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 1 - około 89 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu, a także dla około 3 dzieci korzystających tylko z I i II śniadania.
- b) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 2 - około 81 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu
- c) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 3 -około 166 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu
- d) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 4 - około 81 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu
- e) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 5 - około 60 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu
- f) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 6 - około 67 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu
- g) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 7 - około 70 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu, a także dla około 5 dzieci korzystających tylko z I i II śniadania.

#### **2) w lipcu 2026 i w sierpniu 2026**

- a) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 1 - około 80 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu,
- b) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 2 - około 55 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu
- c) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 3 -około 130 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu
- d) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 4 - około 70 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu
- e) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 5 - około 50 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu
- f) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 6 - około 65 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu
- g) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 7 - około 70 dzieci, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu

2.3. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. **Wymieniona w pkt 2.2. 1) liczba dzieci uwzględnia 30% absencję.** Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie lub zwiększenie ilości posiłków.

2.4 Zamawiający przewiduje, iż w okresie wykonywania zamówienia:

**1) ilość posiłków dziennych składających się z I i II śniadania oraz obiadu, które mają być przygotowane, a następnie dostarczone przez wykonawcę do przedszkoli wyniesie: 150 072 sztuk, w tym:**

- a) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 1 - 21 952 sztuk,
- b) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 2 - 19 213 sztuk,
- c) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 3 - 40 118 sztuk,
- d) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 4 - 19 858 sztuk,
- e) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 5 - 14 630 sztuk,
- f) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 6 - 16 731 sztuk,
- g) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 7 - 17 570 sztuk.

**2) ilość posiłków dziennych składających się z I i II śniadania, które mają być przygotowane, a następnie dostarczone przez wykonawcę do przedszkoli wyniesie: 1 664 sztuk, w tym:**

- a) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 1 - 624 sztuk,
- b) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 7 - 1 040 sztuk.

2.5 Każde z przedszkoli będzie codziennie przekazywać wykonawcy liczbę dzieci korzystających z posiłków. W przypadku niezgodności, wiążącym dokumentem będzie zapis ewidencji dzieci w dzienniku zajęć danego przedszkola.

2.6. Posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych.

### **3. Wymagania jakościowe przedmiotu zamówienia**

3.1 Jakość posiłków powinna być zgodna z zasadami racjonalnego żywienia dla poszczególnych grup wiekowych. Wykonawca usług musi przestrzegać przepisów:

- art. 52c, art. 59, art. 72 ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448.),
- rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- art. 22 ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece dzieci w wieku do lat 3 (Dz. U. z 2024 r. poz. 338.) - żłobki i kluby dziecięce zapewniają przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie
- Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r.(Dz. U. z 2016 poz. 1154) 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 oraz innych przepisów szczegółowych dotyczących wymagań higienicznych i zdrowotnych żywności.

3.2 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCAP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 do 6 lat oraz dzieci w wieku do 3 lat.

3.3 Posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów, np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp., nie można używać produktów masłopodobnych i seropodobnych.

3.4 Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór

próbek i ich przechowywanie zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U.2007 r. nr 80, poz. 545)

3.5 Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica, najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

3.6 Posiłki muszą mieć właściwą wartość energetyczną oraz składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, o zmniejszonej zawartości soli, cukru z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników.

Wartość energetyczna posiłków dziennych powinna wynosić:

I Śniadanie – **350-425 kcal**

II Śniadanie – **140-170 kcal**

Obiad – **420-510 kcal**

3.7 Posiłki muszą spełniać wymogi normy żywienia zbiorowego dla dzieci w wieku przedszkolnym.

3.8. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków każde z przedszkoli zgłaszać będzie wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.

3.9. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Bolesławiec.

3.10 Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

3.11. Rozliczenie za realizację zamówienia odbywać się będzie raz w miesiącu na koniec miesiąca na podstawie faktycznej liczby dostarczonych posiłków.

#### **4. Uzgodnienia jadłospisu**

*§ 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z dnia 23 grudnia 2014r (Dz.U 2024 poz. 217) - jadłospisy posiłków serwowanych dzieciom w jednostkach systemu oświaty powinny zawierać wykaz składników poszczególnych potraw. W związku z powyższym rodzice mają prawo wymagać udostępnienia wykazu składników wchodzących w skład podawanych produktów spożywczych np. wędliny, dżemu, pieczywa itp. Wykaz ten powinien znajdować się w miejscu dostępnym dla rodziców.*

4.1 Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia poszczególnym dyrektorom przedszkoli tygodniowego jadłospisu z 5-dniowym wyprzedzeniem. Po uzgodnieniu i zatwierdzeniu przez dyrektora należy wywieszać jadłospis w wyznaczonym miejscu.

4.2 Jadłospis układany będzie przez wykonawcę przy udziale dietetyka na okres 10 dni.

4.2.1 Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną i normy produktów oraz zalecenia zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. (Dz. U. z 2016 poz. 1154) 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.

4.3 Dzienny posiłek obejmuje:

4.3.1 **I śniadanie** powinno być wysokokaloryczne i pełnowartościowe. Należy podawać różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, owsiane, kasza manna, kukurydziana, zacierka), do tego kanapki z mieszanego i razowego pieczywa z np.: masłem, twarogiem, serem żółtym, chudą wędliną (min.90% mięsa), rybą wędzoną, dżemem ( 100% owoców) i warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym, ogórkiem świeżym, sałatą, szczypiorkiem, rzodkiewką; a także jajecznicę, chude kielbaski na gorąco (min.90% mięsa) , napoje (np.: herbaty ziołowe, owocowe, herbatę z cytryną, kakao , kawa zbożowa)

4.3.2 **II śniadanie** powinno być lekkie, ma się składać np.: z kanapki z wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, miodem, soków owocowo-warzywnych, warzyw i owoców, serków, jogurtów, koktajli mleczno – owocowych, deserów np: budyń, kisiel, galaretka, ciepłych napojów w okresie późno-jesiennym i zimowym;

4.3.3 **obiad** jest najbardziej energetycznym posiłkiem w ciągu dnia, powinien składać się z dwóch dań, kompotu z owoców mrożonych lub świeżych, soku owocowych i warzywnych lub deseru. Układając jadłospis należy pamiętać, że jeżeli w skład zupy wchodzi produkty zbożowe, to nie mogą one się powtarzać w drugim daniu. Zupa powinna być przyrządzana na wywarze jarskim lub mięsnym. Drugie danie powinno zawierać pełnowartościowe białko, które znajdziemy w mięsie, rybach, jajach, serach, warto je połączyć z ziemniakami, makaronem itp. Na talerzu z drugim daniem obowiązkowo musi być porcja warzyw, gotowanych lub surowych.

4.4 Codzienne zaopatrzenie w wodę butelkowaną dla dzieci – 500 ml na dziecko dziennie (może być 5l na grupę).

4.5. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłków.

## 5. Dowóz posiłków:

5.1 Wykonawca będzie dowoził posiłki do poszczególnych przedszkoli we własnych termosach i pojemnikach oraz własnym transportem dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przystosowanym do przewożenia ciepłej żywności co najmniej na 30 minut przed wydawaniem posiłków. Posiłki muszą posiadać formę gotowych potraw.

5.2 Godziny wydawania posiłków zgodnie z ramowym rozkładem dnia, tj.

- 1) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 1 - 8<sup>15</sup>, 11<sup>00</sup>, 13<sup>00</sup>.
- 2) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 2 - 8<sup>30</sup>, 11<sup>00</sup>, 13<sup>30</sup>.
- 3) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 3 - 8<sup>30</sup>, 11<sup>00</sup>, 13<sup>30</sup>.
- 4) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 4 - 8<sup>00</sup>, 10<sup>30</sup>, 12<sup>30</sup>.
- 5) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 5 - 8<sup>00</sup>, 10<sup>30</sup>, 13<sup>00</sup>.
- 6) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 6 - 8<sup>00</sup>, 10<sup>30</sup>, 13<sup>00</sup>.
- 7) Miejskie Przedszkole Publiczne nr 7 - 8<sup>00</sup>, 11<sup>00</sup>, 13<sup>00</sup>.

5.3. Na wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostawy, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

5.4. Posiłki nie mogą być dostarczane jednorazowo do przedszkola.

5.5. Półprodukty lub całe dania dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zup winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych ( sałatki, pasty, sery itp.) 10-12 °C.

## 6. Obowiązki wykonawcy.

6.1. Do obowiązków wykonawcy należy:

6.1.1. Przygotowanie i terminowe dostarczenie posiłków do wydawalni przedszkoli.

6.1.2. Mycie i wyparzanie termosów oraz pojemników, w których będą dostarczane posiłki.

6.1.3. Codzienny odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych i odpadków we własnym zakresie i na własny koszt zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

6.2 Wykonawca powinien przygotowywać posiłki sam i specjalizować się w żywieniu małych dzieci oraz posiadać odpowiednie zaplecze produkcyjne.

6.3 Do każdego 5 dnia roboczego miesiąca przedstawienie zamawiającemu rozliczenia wsadu do kotła za poprzedni miesiąc.

## **II. Wymagany termin realizacji zamówienia: od 01.01.2026 r. do 31.12.2026 r.**

**III. Koszt zakupu surowców tzw. wsad do kotła** (opłata za I śniadanie, II śniadanie i obiad) nie może być niższy od wartości ustalonej na podstawie art. 106 ust. 3 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2025 r. poz. 1043) – tj. **15 zł brutto na jedno dziecko dziennie. Wykonawca powinien określić w ofercie wysokość wsadu do kotła jaką przyjął do wyceny.**

**Koszt wsadu do kotła, to koszt produktów użytych do przygotowania posiłku. Z kwoty wsadu do kotła wykonawca nie będzie mógł pokrywać innych kosztów związanych z realizacją zamówienia.**