

„Świadczenie usług cateringowych, polegających na przygotowywaniu i dowozie posiłków do Gminnego Żłobka „Leśne Skrzaty” w gminie Strzelce”

Usługa realizowana w okresie 2 stycznia 2026 roku do 30 grudnia 2026 roku

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w Gminnym Żłobku „Leśne Skrzaty” w Strzelcach.
2. Posiłki będą dostarczane 2 razy dziennie w godz. od 8:00 do 8:30 oraz od 11:00 do 11:30 dla 25 dzieci . Zamawiający przewiduje następujące posiłki (osobodnie) składające się z zestawu:
 - I śniadanie
 - II śniadanie (przekąska)
 - Obiad (zupa + II danie)
 - Podwieczorek

Zestaw posiłków wskazanych powyżej traktowany jest jako 1 osobodzień (wyżywienie dla 1 dziecka na czas 1 dnia pobytu w żłobku).

3. Szacowana ilość osobodni dla zamawianych posiłków miesięcznie: 25 osób x średnio 20 dni miesięcznie = 500 osobodni x około 12 miesięcy = około 6 000 zestawów posiłków.
4. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał do punktu wydawania posiłków Żłobka "Leśne Skrzaty" mieszczącego się w Strzelcach przy ul. Głównej 10 , zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych.
5. Wykonawca będzie układał jadłospis na okres 10 dni roboczych i będzie go dostarczał drogą elektroniczną dyrektorowi Żłobka "Leśne Skrzaty" do wcześniejszego zatwierdzenia, najpóźniej w ostatni dzień poprzedniej dekady, do godziny 12.00. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez dyrektora Gminnego Żłobka „Leśne Skrzaty” będą wiążące dla Wykonawcy.
6. Dostawa zamówionych posiłków ma być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.). oraz udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarно - Epidemiologiczną, które Wykonawca zobowiązany jest okazać przy dostawie na każde żądanie dyrektora Gminnego Żłobka „Leśne Skrzaty". Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie dyrektora Gminnego Żłobka „Leśne Skrzaty".
7. Posiłki będą dostarczane w dni robocze od poniedziałku do piątku do pomieszczenia żłobka w godzinach określonych w opisie przedmiotu zamówienia. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy placówki, dostawa odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu.
8. Zastrzega się, że posiłki muszą spełniać w szczególności następujące warunki jakościowe: jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
9. Posiłki muszą uwzględniać różne rodzaj diet:
 - a) Dieta podstawowa
 - b) Dieta łatwo strawna alergiczna

- c) Dieta bezglutenowa
 - d) Dieta wegetariańska
 - e) inne (na zlecenie lekarza/dietetyka)
10. Ilość zestawów posiłków dziennego wyżywienia będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji dzieci. Wykonawca będzie informowany telefonicznie o ilości zestawów posiłków zamawianych na dany dzień do godziny 7:45 Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia i dostarczenia do siedziby żłobka zamówionej na dany dzień ilości zestawów posiłków i będzie mu przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za posiłki faktycznie dostarczone.
 11. Zapewnione posiłki muszą spełniać wymagania do których odnosi się art. 22 ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 75, 952, 1901, 2270) t.j. wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.
 12. Wykonawca, sporządzając jadłospis, obowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem. Jadłospis sporządzony przez Wykonawcę powinien być podpisany przez dietetyka.
 13. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt, w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz dobrej jakości przewożonych potraw.
 14. Zastrzega się prawo do zwrotu przez żłobek posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych, itp. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków, stanowiącego załącznik do umowy. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki zgodne z umową.
 15. W skład zestawu wchodzi posiłki określone w pkt 16 . Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z przykładowym menu określa opz.
 16. Optymalny procentowy udział całodiennej energii w każdym posiłku stanowi:
 - I śniadanie 20-25%
 - II śniadanie (przekąska) 5-10%
 - Obiad (zupa + II danie) 30-35%
 - Podwieczorek 5-10%
 17. Pory posiłków:
 - I śniadanie powinno być spożyte w godz.8:30 -9:00
 - II śniadanie o godzinie 10:00-10:15
 - Obiad o godzinie 11:30-12:00
 - Podwieczorek ok. godziny 14:30-15:00

Przykładowy jadłospis

	PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
ŚNIADANIE	Weka pszenna – 2 kanapki (24g) z masłem (6g) z twarogiem śmietankowym ze szczypior-kiem (15g) Herbata (250ml)	Płatki owsiane na mleku 3,2% (150ml) Weka pszenna – 1 kanapka (12g) z masłem (3g) i z ma-słem (5g) i z mar-moladą (10g) Herbata (250ml)	Chleb graham (25g) z masłem (5g) z wę-dliną drobiowa (10g) pomidor (5g) Herbata (250ml)	Płatki musli z mlekiem 3,2% (150ml) Chleb razowy pszenno-żytni (25g) z masłem (5g) z wędlinką dro-biową (15g) i z papryką czerwoną (10g) Herbata (250ml)	Chleb graham (25g) z masłem (5g) z serem żółtym (15g) i z pa-pryką kolorową (10g) Herbata (250ml)

II ŚNIADANIE	Mus bananowo-jabłkowy (150g)	Mus jabłkowo-bananowo-brzoskwienny (150g)	owoc (100g)	Banan (100g)	Gruszka (150g)
OBIAD	Zupa pomidorowa z kaszą jaglaną (200ml) [zabielana mlekiem i śmietanką] Kopytka (120g) z polewą jogurtowo-owocową (30g) Kompot owocowy (200ml)	Krem cebulowo-czosnkowy (200ml) z grzankami (10g) [ZABIELANY MLEKIEM I ŚMIETANKĄ] Indyk/kurczak w sosie koperkowym (35g) z kaszą bulgur (80g) Kompot owocowy (200ml)	Zupa kalafiorowa z ryżem (200ml) [ZABIELANY MLEKIEM] Ryb mintaj (35g) w sosie serowo-szpinakowym z ziemniaczkami puree (100g) i z marchewką baby na parze (50g) Kompot owocowy (200ml)	Zupa grysikowa (200ml) [ZABIELANA MLEKIEM I ŚMIETANKĄ] Filet drobiowy (35g) z kaszą gryczaną (80g) i brokułem na parze (50g) Kompot owocowy (200g) Herbatka owocowa (250ml)	Krem z białych warzyw (200ml) z grzankami (10g) [ZABIELANY MLEKIEM I ŚMIETANKĄ] Naleśnik kakaowy z twarogiem waniliowym (1szt) Kompot owocowy (200ml)
PODWIECZOREK	Kisiel domowy o smaku żurawinowym (100g) Wafle ryżowe naturalne (10g) Herbata miętowa z cytryną (150g)	Serek homogenizowany owocowy (100g) Chrupki kukurydziane (5g) Herbata owocowa (150g)	Weka pszenna (30g) Masło ekstra (3g) Pasta z sera żółtego ze szczypiorkiem (15g) Ogórek zielony (10g) Herbata rumiankowa (150g)	Ciasto murzynek z jabłkami (30g) Woda z sokiem (150g)	Rogal maślany (25g) Masło ekstra (4g) Jabłko (35g) Herbata czarna z cukrem i cytryną (150g)

Pozostałe wymogi:

Jadłospis:

- tygodniowy jadłospis na dany tydzień należy przedłożyć Zamawiającemu z 2-dniowym wyprzedzeniem, z wykazem składników, alergenów i wyliczoną wartością odżywczą,
- każda zmiana w tygodniowym jadłospisie powinna zostać zgłoszona Zamawiającemu w postaci nowego jadłospisu w terminie 2 dni roboczych przed jego zmianą,
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego jadłospisu przez kolejne dni tygodnia, przy czym te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na pięć dni,
- Wykonawca zobowiązany jest do dowozu posiłków środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do tego celu i w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych artykułów,
- Wykonawca w przypadku awarii pojazdu nie jest zwolniony z wykonania usługi. W tym przypadku wykonawca zapewnia pojazd zastępczy, a w przypadku nie wywiązania się z tego obowiązku Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu poniesione

18. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania odpowiednich przepisów regulujących przygotowanie i dowóz posiłków, tj. przepisów sanitarno - epidemiologicznych, przepisów BHP oraz innych przepisów szczegółowych.

19. **Nazwy i kody zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

- 55321000-6 Usługi przygotowania posiłków
- 55521100-9 Usługi rozwożenia posiłków
- 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

20. Dopuszczenie rozwiązań równoważnych opisywanym w przypadku opisanego przedmiotu zamówienia przez odniesienie do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 oraz ust. 3 Pzp.

a) Opisując przedmiot zamówienia przez odniesienie do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 oraz ust. 3 Pzp, zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym.

b) Zamawiający nie może odrzucić oferty tylko dlatego, że oferowane usługi cateringowe nie są zgodne z normami, ocenami technicznymi, specyfikacjami technicznymi i systemami referencji technicznych, do których opis przedmiotu zamówienia się odnosi, pod warunkiem że wykonawca udowodni w ofercie, w szczególności za pomocą przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w art. 104-107 ustawy Pzp, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.

21. **Zamawiający nie przewiduje obowiązku odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej, w celu sprawdzenia w terenie warunków wykonania zamówienia.**

22. Kontrola - Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:

- jakości posiłków tj.: świeżości, gramatury, temperatury, walorów smakowych, estetyki i zgodności z jadłospisem,
- stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych,
- prawidłowego rozliczania wydawanych posiłków, zgodnie z zawartą umową, a w szczególności sposobu prowadzenia dokumentacji niezbędnej do rozliczania gorących posiłków,
- spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymagań Zamawiającego, realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy o bezpieczeństwie żywności, i żywienia, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

23. **Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę odpowiedniej do potrzeb liczby pracowników**, w tym na pełny etat minimum 1 osoby, wykonujących bezpośrednio czynności związane z realizacją zamówienia, tj. przygotowującej posiłki, na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320), zwanej dalej Kodeksem pracy, w związku z wymogiem wskazanym w art. 95 ust. 1 ustawy PZP.,

24. Wymagania w zakresie art. 95 ust. 1 Pzp zostały określone w projekcie umowy stanowiącym załącznik do SWZ i określają w szczególności:

- rodzaj czynności związanych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia;
- sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób;
- uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań związanych z zatrudnieniem tych osób oraz sankcje z tytułu niespełnienia tych wymagań.