

Opis przedmiotu zamówienia

ŚWIADCZENIE USŁUGI ŻYWIENIA DZIECI PRZEDSZKOLNYCH I SZKOLNYCH W ZESPOLE PLACÓWEK OŚWIATOWYCH NR 3 W MŁAWIE

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa żywienia - przygotowanie i wydawanie posiłków w okresie od **1 września 2026 r. do 30 czerwca 2027 r.** dla dzieci uczęszczających do placówek wchodzących w skład Zespołu Placówek Oświatowych nr 3 w Mławie (dalej ZPO nr 3), tj.:

- 1) Dzieci w wieku przedszkolnym (4-6 lat) oraz w wieku szkolnym (7-15 lat), przebywających na co dzień w placówce Zamawiającego, tj. **Szkole Podstawowej nr 7 w Mławie przy ul. Ordona 14.**
- 2) Dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat) przebywających na co dzień w placówce Zamawiającego, tj. **Miejskim Przedszkolu Samorządowym nr 3 w Mławie przy ul. Hożej 6.**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie trzech posiłków dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat (śniadanie, obiad i podwieczorek) oraz jednego gorącego posiłku, tj. zupy dla dzieci szkolnych w wieku od 7 do 15 lat wraz z napojami o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych i naturalnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, o którym mowa w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ze zm.) oraz w Rozporządzeniu (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. ze zm.). Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 roku 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. z 2026 r. poz. 197) wraz z uwzględnieniem diet dla dzieci będących pod opieką lekarską. Wszelkie środki spożywcze należy dobierać w taki sposób, aby spełniały one normy żywieniowe dla populacji polskiej opracowane przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy.
2. Posiłki muszą być wysokiej jakości – ograniczona ilość produktów przetworzonych - zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki. Muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka oraz Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat i dzieci szkolnych od 7 do 15 lat.

3. Jadłospis musi być urozmaicony - układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni (jadłospis dekadowy) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia najpóźniej na 4 dni robocze przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady - wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
4. Zmiana jadłospisu przez Wykonawcę po jego zatwierdzeniu wymaga uprzedniej zgody Zamawiającego, z wyjątkiem sytuacji nagłych niezależnych od Wykonawcy, przy czym zamiennik musi posiadać co najmniej równoważną wartość odżywczą, gramaturę i jakość oraz nie może naruszać diet indywidualnych ani wykazu alergenów.
5. Posiłki dietetyczne wymagają oddzielnego oznaczenia, przygotowania, pakowania i wydawania w sposób eliminujący ryzyko pomyłki oraz zanieczyszczenia krzyżowego alergenami. Posiłki dietetyczne muszą być opisane co najmniej rodzajem diety i grupą/oddziałem, bez ujawniania nadmiarowych danych osobowych dziecka.
6. Temperatura posiłków zgodnie z zasadami systemu HACCP (zupy, drugie dania) w trakcie obróbki termicznej powinna osiągnąć co najmniej 75°C, zaś w chwili wydawania dzieciom nie może być niższa niż 63°C. Dania zimne (surówki, desery) powinny być podawane w temperaturze nie wyższej niż 4°C. Wykonawca prowadzi rejestr kontroli temperatur, z uwzględnieniem wytycznych określonych w Rozporządzeniu (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L 139 z 30.4.2004 ze zm.).
7. Środki spożywcze powinny być dobrane tak, aby:
 - 1) Posiłki można było komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub orzechy, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcze.
 - 2) Zupy, sosy oraz potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
 - 3) Co najmniej dwa razy w tygodniu zupy były przygotowywane na wywarach warzywnych.
 - 4) Od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek.
 - 5) Napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia, przy czym preferowane jest podawanie wody.
 - 6) Uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne.
8. Opis posiłków dla dzieci przedszkolnych:
 - 1) Każdego dnia muszą być podawane:
 - a) środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,
 - b) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych (mogą być zastąpione napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych),

- c) co najmniej jedna porcja mięsa z grupy: mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, alternatywy roślinne dla mięsa, w tym produkty na bazie nasion roślin strączkowych lub zbóż,
 - d) warzywa lub owoce w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców,
 - e) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji, w przypadku obiadu jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,
 - f) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
 - g) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych,
 - h) dwa razy w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
- 2) Posiłki powinny dostarczać co najmniej 70 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, jednak nie więcej niż 75 %, zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowywanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej.
9. Opis posiłków dla dzieci szkolnych (zupy):
- 1) Powinny być sporządzane z naturalnych składników bez użycia konserwantów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
 - 2) Powinny być przygotowane co najmniej dwa razy w tygodniu na wywarach warzywnych.
10. Szacunkowy zakres przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy dziennie wyniesie:
- 1) Dla dzieci ze Szkoły Podstawowej nr 7 w Mławie - **31 017 śniadań, 31 017 obiadów, 21 712 podwieczorków, 1 960 porcji zupy.**
 - 2) Dla dzieci z Miejskiego Przedszkola Samorządowego nr 3 w Mławie, **22 155 śniadań, 22 155 obiadów, 15 508 podwieczorków.**
- Obliczone dane są szacunkowe i opierają się na frekwencji dzieci przedszkolnych oraz na liczbie dotychczas korzystających uczniów z żywienia w szkole. Dokładne liczby posiłków będą ustalane na bieżąco z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych nr 3 w Mławie lub z osobą przez niego upoważnioną, z uwzględnieniem kalendarza roku szkolnego.
11. Posiłki będą wydawane od poniedziałku do piątku w godzinach:
- 1) Dla przedszkola:
 - a) śniadania – w godz. 8:30 - 9:00,
 - b) obiad – w godz. 11:00 - 12:30
 - c) podwieczorek – w godz. 14:00 - 14:30.

- 2) Dla szkoły podstawowej (zupy) – godz. 11:30 i 12:30.
12. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług żywienia takie, jak:
 - 1) Porcjowanie i wydawanie posiłków i umieszczenie ich na stolikach.
 - 2) Nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach.
 - 3) Nalewanie i podawanie zupy na stoliki dla dzieci przedszkolnych oraz uczniów klas I-III.
 - 4) Rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców.
 - 5) Codzienne sprzątanie stołówki po posiłkach.
10. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:
 - 1) Utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych,
 - 2) Mycia i wyparzania naczyń oraz sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego,
 - 3) Ponoszenia kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania pomieszczeń bloku żywieniowego.
11. W ramach ceny oferty Wykonawca ujmie koszty bieżących konserwacji i napraw zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym.
12. Wykonawca zobowiązany jest ponadto do:
 - 1) Posiadania pełnych uprawnień niezbędnych do świadczenia usługi wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 - 2) Terminowego wykonywania przedmiotu zamówienia.
 - 3) Przygotowywania i wydawania posiłków zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 - 4) Każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek po spożytych posiłkach.
 - 5) Stosowania separatorów tłuszczu w celu zapobiegania gromadzeniu się tłuszczu i złożeń w kanalizacji oraz zapobiegania zatykania jej przewodów,
 - 6) Zapewnienia zastawy wielokrotnego użytku (kubki, talerze, sztućce) oraz ponoszenia kosztów związanych z utrzymaniem czystości używanych naczyń.
 - 7) Zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości z innych źródeł, w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających Wykonawcy samodzielne przygotowanie posiłków,
 - 8) Z razie konieczności, do uwzględniania diet eliminacyjnych w przygotowywanych posiłkach, np. diety bezglutenowej, ze skazą białkową lub z alergii pokarmowej.
 - 9) Świadczenia dodatkowego: opłata za gaz ziemny, wodę i energię elektryczną według wskazań podliczników,
 - 10) Użytkowania maszyn i urządzeń z należytą starannością,
 - 11) Wyposażenia pomieszczeń kuchennych w niezbędny sprzęt i urządzenia do przygotowywania posiłków na czas trwania umowy,
 - 12) Przeprowadzania w czasie trwania użyczenia bieżących konserwacji i napraw pomieszczeń, urządzeń i sprzętu.

- 13) Regularnego dokonywania opłat za zużyte media (woda, gaz, energia elektryczna, wywóz nieczystości stałych) na podstawie wystawionych przez ZPO nr 3 w Mławie rachunków.
 - 14) Przestrzegania przepisów prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasad zbiorowego żywienia oraz ochrony mienia.
13. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci albo uczniów z przyczyn organizacyjnych lub z powodu działania siły wyższej Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków, zgodnie z rzeczywistą potrzebą.