

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Zasady ogólne

1. Zamówienie obejmuje usługę świadczoną dla Przedszkola Miejskiego Nr 3 „Bajkowy Zakątek” przy ul. Solidarności 3B w Rawie Mazowieckiej, polegającą na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków dla dzieci przedszkolnych w latach szkolnych 2026/2027, 2027/2028 oraz 2028/2029.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do **dzierżawy pomieszczeń kuchni** z zapleczem magazynowo - sanitarnym wraz z wyposażeniem **w Przedszkolu Miejskim Nr 3 „Bajkowy Zakątek” w Rawie Mazowieckiej** (łączna powierzchnia użytkowa lokalu wynosi ok. 105 m²). Z Wykonawcą zostanie zawarta umowa dzierżawy.
3. Kwota dzierżawy miesięcznie wynosić będzie 100 zł netto (ryczałtowo, miesięcznie) + należny podatek VAT.
4. Wykonawca w związku z umową najmu pomieszczeń kuchni zobowiązany będzie ponosić wszelkie koszty związane z bieżącą konserwacją i utrzymaniem podmiotu dzierżawy w należytych stanie, a także do ponoszenia opłat z tytułu zużycia ciepłej wody, zimnej wody, ścieków oraz odbioru nieczystości stałych bezpośrednio z dostawcami tych usług, jak również ponosić będzie koszty z tytułu korzystania z energii elektrycznej i wody na podstawie odczytów zużycia energii elektrycznej/wody z podlicznika energii/wodomierza/y zamontowanych w lokalu.
5. Przedmiot zamówienia obejmuje w szczególności prowadzenie przez Wykonawcę żywienia zbiorowego dla Przedszkola Miejskiego Nr 3 „Bajkowy Zakątek” w Rawie Mazowieckiej na następujących zasadach:
 - 1) Codzienne przygotowywanie w kuchni przedszkolnej w godzinach od 7.00 do 15.00 i wydawanie:
 - 75 śniadań,
 - 80 pełnych obiadów
 - 70 podwieczorków
 dla dzieci w wieku przedszkolnym, tj. 2,5 – 6 lat.

UWAGA: Na potrzeby obliczenia ceny oferty przyjmuje się rok szkolny 2026/2027 jako rok bazowy. Dane o ilości dzieci objętych wyżywieniem dotyczą planowanej ilości dzieci w roku szkolnym 2026/2027 i mogą się zmieniać w kolejnych latach szkolnych.

- 2) Do obliczenia ceny oferty przyjmuje się następujące założenia:
 - a) Liczba dni żywieniowych w kolejnych latach szkolnych:

Rok szkolny	Dni robocze	Święta w dni powszednie	Ilość dni przerwy wakacyjnej	Dni żywieniowe (kol.2 – kol.3 – kol. 4)
1	2	3	4	5
2026/2027	261	7	10	244
2027/2028	262	8	10	244
2028/2029	261	9	10	242
RAZEM	784	24	30	730

(Różnice w liczbie dni roboczych i świąt wynikają z przesuwania się dni tygodnia między latami — np. w 2027/2028 zarówno 1 listopada, jak i 15 sierpnia wypadają w dzień powszedni, a w 2026/2027 wypadają w weekend)

b) Ilość posiłków w trzech latach szkolnych:

(UWAGA: dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie lub zwiększenie ilości posiłków. Zamawiający na podstawie danych o frekwencji za r.szk. 2025/2026 zakłada, że z posiłków skorzysta **ok. 66% dzieci**)

Rok szkolny	Dni żywieniowe	Śniadania		Obiady		Podwieczorki	
		Liczba dzieci: 75 os.	Wskaźnik frekwencji	Liczba dzieci: 80 os.	Wskaźnik frekwencji	Liczba dzieci: 70 os.	Wskaźnik frekwencji
		(kol. 2 x 75 os.)	(kol. 3 x 66%)	(kol. 2 x 80 os.)	(kol. 5 x 66%)	(kol. 2 x 70 os.)	(kol. 7 x 66%)
1	2	3	4	5	6	7	8
2026/2027	244	18 300	12 078	19 520	12 883	17 080	11 273
2027/2028	244	18 300	12 078	19 520	12 883	17 080	11 273
2028/2029	242	18 150	11 979	19 360	12 778	16 940	11 180
Razem	730	54750	36 135	58400	38 544	51100	33 726

- 3) Dzienna wartość wsadu do kotła przypadająca na 1 dziecko, ustalona na podstawie art. 106 ust. 1, ustawy z dnia 14 grudnia 2016 roku Prawo oświatowe w dniu ogłoszenia postępowania wynosi łącznie **11,00 zł brutto**, w tym śniadanie 3 zł, obiad 6 zł, podwieczorek 2 zł.
W celu zapewnienia odpowiedniej jakości posiłków **Zamawiający zastrzega, że Wykonawca może zaproponować inną cenę, z zastrzeżeniem, że średnia wartość wsadu do kotła, wyliczana za daną dekadę nie może być niższa niż cena wskazana w tym punkcie, tj. 11,00 zł brutto za całodienne wyżywienie.**
- 4) Posiłki będą przygotowywane na miejscu w kuchni Przedszkola przez pięć roboczych dni tygodnia z uwzględnieniem przerw w organizacji roku szkolnego.
- 5) Przygotowane posiłki personel Wykonawcy będzie wydawał personelowi przedszkola, który następnie dostarczy go dzieciom w poszczególnych grupach. Po zakończeniu spożywania posiłków personel przedszkola zobowiązany będzie dostarczyć brudne naczynia i resztki do personelu Wykonawcy w celu dalszego postępowania opisanego w pkt 6 ppkt 2 – 4.
- 6) Posiłki będą serwowane na naczyniach wielorazowego użytku, będących na wyposażeniu kuchni, bądź zapewnionych przez Wykonawcę.
- 7) Wydane posiłki będą rozliczane zgodnie z § 3 pkt 2 umowy (załącznik nr 3 do SWZ) – faktura będzie wystawiana z dotu, na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będzie opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych dziennych racji żywieniowych x cena jednostkowa posiłku na przestrzeni danego miesiąca.
- 8) Czas wydawania posiłków będzie zarezerwowany wyłącznie dla dzieci w następujących godzinach:

8:30 – śniadanie

11:30 – pełny obiad (zupa, drugie danie, napój)

14:00 – podwieczorek

- 9) Przedmiot zamówienia ma być realizowany na następujących zasadach:
- a) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania oraz wydawania posiłków (z uwzględnieniem diet specjalnych) zgodnych z normami określonymi w obowiązujących przepisach, w tym do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Przygotowywanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w obowiązujących przepisach, w tym m.in. w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023, poz. 1448 z późn. zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia **16 lutego 2026 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. z 2026 r., poz. 197), Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 139, str. 1 z późn. zm.), Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz.U. z 2015 r., poz.1026).
 - b) Przygotowywane posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, Państwowy Zakład Higieny – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - dla dzieci w wieku przedszkolnym, zalecanymi normami żywieniowymi dla poszczególnych grup wiekowych oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Dlatego też wykonawca winien posiadać przeszkolenie z zakresu BHP oraz aktualne książeczki zdrowia.
 - c) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014r przepisów wynikających z pkt. 24 i art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywienia, w zakresie "informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zwanych "alergenami".
 - d) Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.
 - e) Wydawanie posiłków, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie kuchni będzie się odbywać w siedzibie Zamawiającego, na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
 - f) Wielkość porcji powinna być dostosowana indywidualnie do dziecka, z możliwością uzyskania dokładki posiłku lub poszczególnych jego składników. Każda porcja musi spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z norm żywienia oraz przepisów prawa.
6. Wykonawca odpowiada za:
- 1) dbanie o najwyższą jakość i smak posiłków i wydawanie ich o wyznaczonych godzinach;
 - 2) zbieranie resztek żywieniowych, zebranie brudnych naczyń od personelu przedszkola odpowiedzialnego za ich dostarczenie do poszczególnych grup;
 - 3) zmywanie i wyparzanie naczyń, oraz sprzątanie kuchni i przyległych pomieszczeń magazynowych;
 - 4) odbiór brudnych naczyń i resztek żywieniowych – w każdym dniu, w którym odbywa się żywienie;
 - 5) pobieranie i przechowywanie próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.

7. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
8. **W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.**
9. Opłaty za posiłki będą ponoszone zgodnie z art. 106 ust. 4 ustawy z 16 grudnia 2016r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2026r. poz. 820 z późn. zm.), tzn. rodzice/opiekunowie prawni będą ponosili opłaty za tzn. "wsad do kotła", natomiast pozostałe koszty będą pokrywane przez Przedszkole Miejskie Nr 3 „Bajkowy Zakątek” w Rawie Mazowieckiej.
10. **Wynagrodzenie Wykonawcy wypłacane przez Zamawiającego jest wynagrodzeniem za pokrycie pozostałych kosztów bez wkładu do kotła.**
11. Rodzice/opiekunowie prawni za posiłki (za wsad do kotła) będą płacić bezpośrednio do Wykonawcy. Wykonawca jest zobowiązany przekazać rodzicom w terminie do 15 września każdego roku informację na temat sposobu płatności za wkład do kotła, zawierającą nr konta na które należy wnieść opłatę i zasady zgłaszania nieobecności dzieci w przedszkolu, o których mowa w pkt 13.
12. Ustala się sposób zapłaty za posiłki przez rodziców w systemie płatności z dołu, tj. za faktycznie wydane posiłki, płatność do 15-go dnia każdego miesiąca. Wykonawca co miesiąc informuje rodziców o wysokości naliczonej opłaty z tytułu korzystania z posiłków.
13. Ustala się, że zapłaty za posiłki będą uwzględniały system odliczeń, tzn. rodzic/opiekun ma prawo zgłosić nieobecność dziecka w przedszkolu do godziny podanej w deklaracjach dnia poprzedzającego nieobecność (jako warunek konieczny) i należność za ten dzień zostanie mu odliczona od następnej wpłaty, a w przypadku rezygnacji z posiłków zostanie zwrócona drogą tradycyjną lub elektroniczną. Zastrzega się, że zgłoszenia nieobecności będą dokonywane do godziny 20:00 dnia poprzedzającego dzień nieobecności.
14. Prawidłowo wystawione faktury Wykonawcy będą realizowane przez Zamawiającego w terminie do 21 dni od daty ich doręczenia Zamawiającemu, wraz z wszelkimi innymi dokumentami stwierdzającymi należyte pod względem ilościowym i jakościowym wykonanie usług. Płatność dokonana będzie w formie przelewu na konto Wykonawcy.
15. Szczegółowe zasady wynagrodzenia Wykonawcy zostały określone we wzorze umowy.
16. Wykonawca opracuje szczegółowe zasady zgłaszania zapotrzebowania bądź rezygnacji z posiłków (mając na uwadze powyższe zapisy) i po akceptacji ich przez Zamawiającego zadba o przekazanie ich do wiadomości zainteresowanym.
17. Z uwagi na możliwość dopuszczenia świadczenia usług gastronomicznych dla ludności, Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
18. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
19. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń za wydane posiłki i **egzekwowania od rodziców obowiązku ponoszenia comiesięcznych wpłat za wydane posiłki.**
20. Wykonawca i jego personel zobowiązani są uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi zamawiającego – dotyczące sposobu wykonywania usług – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest Dyrektor Przedszkola Miejskiego Nr 3 „Bajkowy Zakątek” w Rawie Mazowieckiej lub osoba przez niego upoważniona.

21. W pomieszczeniach kuchni oraz na terenie użytkowanym – porządek i czystość ma odpowiadać wymogom odpowiednich służb sanitarnych.
22. Wykonawca zobowiązuje się we własnym zakresie dokonywać rozliczeń finansowych z ośrodkami pomocy społecznej za opłacane przez te instytucje posiłki dla dzieci.
23. Wykonawca ponadto:
 - doposaży wydzierżawione pomieszczenia na własny koszt w urządzenia i wyposażenie niezbędne do prowadzenia przedmiotowej działalności gospodarczej,
 - wykonuje na własny koszt konserwacje, remonty bieżące i kapitalne urządzeń i sprzętu wydzierżawionego z częstotliwością zgodną z technologią ich użytkowania,
 - uiszcza czynsz oraz opłaty dodatkowe za: energię elektryczną, wodę, odprowadzenie ścieków według zużycia a także odpowiada we własnym zakresie za wywóz nieczystości stałych związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej.
 - przyjmuje na siebie obowiązki dotyczące przeprowadzania deratyzacji, dezynsekcji użytkowanych przez siebie pomieszczeń,
 - ma obowiązek prowadzenia odpowiednich rejestrów dotyczących norm temperatury posiłków oraz norm jakościowych posiłków itp. wynikających z norm HCCP, do których przestrzegania jest zobowiązany. Jednocześnie Wykonawca umożliwia dyrektorowi przedszkola wgląd do takich rejestrów na każde jego żądanie.
24. W przypadku wystąpienia zatrucia spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych od poszkodowanych.
25. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny pobrania, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek, a na każde żądanie Zamawiającego, przedstawiać będzie wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
26. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję, (zezwoleń, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowywania i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu.
27. Wykonawca **zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy od odpowiedzialności cywilnej** w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 150.000,00 zł przez cały okres wykonywania zamówienia. W przypadku upływu terminu obowiązywania polisy w trakcie realizacji umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu nową polisę najpóźniej w dniu końca obowiązywania dotychczasowej polisy.
28. Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby do kontaktu, wraz z podaniem adresu e-mail oraz numeru telefonu, aby zapewnić możliwość stałych kontaktów Zamawiającego z Wykonawcą, umożliwiających prawidłową realizację warunków określonych w umowie.

II. SZCZEGÓŁOWE ZALECENIA CO DO JAKOŚCI UŻYTYCH SUROWCÓW

1. W planowaniu jadłospisu należy uwzględnić porę roku, ze względu na sezonowość niektórych potraw (np. owoców i warzyw), ich dostępność na rynku oraz cenę.
2. Zamiast białego pieczywa i makaronów powinny być używane produkty z pełnego ziarna.
3. Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości i zawsze świeże, posiadające aktualne, przynajmniej 7 – dniowe, terminy ważności, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
4. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci.

5. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
6. Wykonawca nie będzie stosował produktów wysoko przetworzonych (np. wyrobów wędliniarskich jak parówki, szynki (dozwolona własnego wyrobu), kiełbasy, wyrobów cukierniczych, wysoko przetworzonych płatków śniadaniowych, kaszy manny lub kuskus).
7. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.
9. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: parówki, kiełbasa, frankfurterki, produkty typu fast food, konserwy jakiegokolwiek typu, produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczane, mięso odkostnione mechaniczne (MOM) oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja i inne) i/lub skrobi modyfikowanej, barwniki, sery topione, margaryna (za wyjątkiem diet bezmlecznych), ryby pangii, tilapii, ryby maślanej. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Wyklucza się produkty zawierające izomery trans kwasów tłuszczowych czyli m.in. wyroby cukiernicze takie jak ciasta, ciasteczka, wafelki, krakersy, paluszki, słodkie wyroby piekarnicze, słodkie pieczywo, wyroby cukiernicze – bułki ósemki, bułki maślane, drożdżówki, słodkie płatki itp.
10. Paluszki rybne wyłącznie z fileta – ich wykonywanie z mielonej ryby jest zabronione.
11. Do produkcji posiłków dopuszcza się wyłącznie produkty opakowane w karton lub szkło (które ze względu na konsystencję muszą być zapakowane w opakowanie zamknięte).
12. Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.
13. **Zupy muszą być gotowane na wywarze warzywnym (przynajmniej dwa razy w tygodniu) - dopuszcza się wywar mięsno-warzywny. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie wywaru z kości (w tym z korpusu z kurczaka).**
14. Do przygotowania posiłków, omaszczania pierogów, itd. należy używać wyłącznie masła o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie olejów tłoczonych na zimno, takich jak: olej rzepakowy, olej lniany, oliwa z oliwek – tylko i wyłącznie do potraw przygotowywanych i podawanych na zimno, przy czym oliwę z oliwek można stosować również do potraw przygotowywanych i podawanych na ciepło.
15. W przypadku dań mięsnych należy stosować mięso świeże.
16. Owoce mają być umyte, podawane w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu melon, arbuz. W celu ułatwienia spożycia dopuszczalne jest obranie, pozbawienie gniazd nasiennych i podzielenie na części owoców cytrusowych i tropikalnych lub ziarnkowych.
17. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek i boczników.
18. Jaja stosowane w całym jadłospisie: świeże, preferowane z chowu ściółkowego lub z wolnego wybiegu. Jaja przed użyciem muszą zostać poddane dezynfekcji termicznej (wyparzenie wrzątkiem) lub naświetlaniu promieniami UV w specjalnych urządzeniach (naświetlarkach) w celu eliminacji pałeczek *Salmonella*.
19. Wymaga się przygotowywania obiadów głównie w drodze duszenia, bez wstępnego obsmażania, pieczenie w folii lub na grillu bez użycia tłuszczu. Smażenie na tłuszczu nie częściej niż 1 raz w dekadzie.
20. Do smażenia potraw dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego – rafinowanego lub oliwa z oliwek.
21. Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych.
22. Codziennie owoc sezonowy - regionalny, zamiennie warzywa marchew, kalarepka, rzodkiewki, buraczek ćwikłowy, seler liściasty, papryka świeża.

23. Polewy do dań jarskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców (wyłącznie w sezonie zimowym) albo jogurtu - nie dopuszcza się dodania czekolady i cukru.
24. Jogurt stosowany w żywieniu nie może zawierać mleka zagęszczonego w proszku, skrobii modyfikowanej i żelatyny wieprzowej.
25. Kwaśne zupy z kapusty oraz kwaśne surówki z kapusty – mają być sporządzane z zastosowaniem kapusty kiszzonej (a nie kwaszonej octem). Kapusta musi być kiszona naturalnie, bez dodatków przyspieszających proces kiszenia, w szczególności bez dodatku octu w procesie produkcji.
26. Herbaty tylko owocowe z suszu i ziół. Nie jest dopuszczalne stosowanie herbaty czarnej ani owocowej aromatyzowanej.
27. Kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo pełnoziarniste, razowe, żytnie, wieloziarniste, orkiszowe, mieszane i pszenne.
28. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki - albo inne warzywa - kapusta kiszona – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka). Użyte do ich przygotowania warzywa i owoce powinny uwzględniać zmieniającą się dostępność w handlu - w zależności od pór roku.
29. W przypadku, gdy obiad składał się z dań bezmięśnych - podawanie na deser produktów słodkich np. rogalie maślane, bułki słodkie, bułki maślane, wyroby cukiernicze, wysoko przetworzone płatki śniadaniowe – jest niedozwolone.

III. JADŁOSPISY

1. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dekadowe jadłospisy do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w menu sugerowane przez przedszkole, będą dla niego wiążące.
2. Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
3. Dopuszcza się możliwość wprowadzenia cyklicznie powtarzających się jadłospisów, co ułatwi ocenę ilości marnowanej żywności.
4. Jadłospisy sporządza **wykwalfikowany dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę**.
5. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia **Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dla dzieci i młodzieży w tych jednostkach** oraz zalecenia Zamawiającego. Każdy dzień żywienia dzieci w danej porze roku winien być niepowtarzalny, każdorazowo inny jeden komplet.
6. Jadłospisy powinny uwzględniać zalecenia dotyczące zdrowego żywienia wydane przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej, Państwowy Zakład Higieny – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.
7. Wielkość porcji powinna być dostosowana indywidualnie do dziecka, z możliwością uzyskania dokładki posiłku lub poszczególnych jego składników. Każda porcja musi spełniać wymagania dla danej grupy wiekowej wynikające z norm żywienia oraz przepisów prawa.
8. Minimalne gramatury składników poszczególnych posiłków obiadowych kształtują się następująco:
 - **zupa:** gramatura minimalna 200 ml, maksymalna 250 ml;
 - **II danie:** minimum 150 g, maksimum 200 g + minimum 50 g, maksimum 100 g surówki/warzywa, a w przypadku dania wieloskładnikowego: ziemniaki/ kasza / ryż / makaron: minimum 75 g, maksimum 125 g;
 - **mięso/ryba:** minimum 50 g, maksimum 75 g;
 - **surówka/warzywo:** minimum 50 g, maksimum 100 g;
 - **owoc:** minimum 50 g, maksimum 100 g w porcji (dopuszcza się dzielenie, porcjowanie owoców);
 - **napoje:** jednorazowo nie mniej niż 150 ml, maksymalnie 200 ml na jedno dziecko
9. Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania

konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład mieszanek przypraw.

Zgodnie z ROZDZIAŁEM IV - OBOWIĄZKOWE INFORMACJE NA TEMAT ŻYWNOŚCI - Artykuł 21, ww. aktu prawnego – nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II do Rozporządzenia - jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła – i w takiej konwencji należy alergeny zaznaczać.

10. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów. W jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz **okazyjnie potrawy świąteczne**.
11. Żywieniu podlega grupa dzieci będących na dietach eliminacyjnych i specjalistycznych. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla dzieci objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony. Zamawiający wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego.

UWAGA:

W przypadku dzieci pozostających na dietach alergicznych zabronione jest wykonywanie potraw z produktów zawierających w etykiecie zapis „produkt może zawierać śladowe ilości alergenów”- minimum w takim zakresie jaki wynika z ograniczeń pokarmowych osoby pozostającej na diecie

12. W trakcie roku żywieniu może podlegać grupa dzieci, u których zdiagnozowano obecność cukrzycy – mając ten fakt na uwadze wymagane jest, aby Wykonawca:
 - a) bezwzględnie przestrzegał wcześniej zatwierdzonego jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków;
 - b) w razie propozycji zmian w zatwierdzonym jadłospisie powiadomił o tym fakcie Dyrektora Przedszkola z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając równocześnie nowy jadłospis.
 - c) nie zmieniał kolejności oraz czasu podawania poszczególnych dań (np. jeżeli na obiad pierwsza podawana jest zupa, a po określonym czasie drugie danie – to porządek ten powinien być przestrzegany w każdym dniu wydawania posiłków).

Błędy wynikające z nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych, w tym gramatury, składu, pory posiłków mogą skutkować niebezpiecznymi dla zdrowia i życia powikłaniami tj. hiperglikemią bądź hipoglikemią, za które, w przypadku braku respektowania powyższych zasad, pośrednio może odpowiadać Wykonawca;

IV. Menu przykładowe – rodzajowe

1) Śniadanie

Każde śniadanie winno składać się z kanapek na bazie chleba graham lub żytniego, oraz zupy mlecznej na bazie płatków wieloziarnistych lub kasz gruboziarnistych np. kaszy jaglanej. Do kanapek podawać herbatę (owocową/ziołową).

Dopuszcza się białe bułki, biały chleb, kaszę kuskus i kaszę mannę nie częściej niż 3 razy w tygodniu.

Zabrania się stosowania słodzonych, przetworzonych płatków śniadaniowych.

Do kanapek należy podawać produkty o jak najniższym stopniu przetworzenia:

- bez substancji wypełniających
- wędliny chude, bez nadmiaru tłuszczu - drobiowe, cielęce, wieprzowe: polędwica, szynka, schab, produkty niewędzone - max. 1 raz na tydzień wędlina.
- paszety wyłącznie własnej produkcji, pieczone (warzywne, z dodatkiem kasz i mięsne),
- pasty ze strączków np. smalec z fasoli białej, pasta z ciecierzycy

Kanapki z: serem, serem twarogowym, warzywami, pastami warzywnymi, mięsno – warzywnymi lub z udziałem ryby, pastami na bazie nasion strączkowych, jajkiem, wędliną, twarożkiem (na bazie sera) i dodatków takich jak warzywa, szczypior, nacie, z dodatkiem nasion.

2) Zupa

Zupy winny być sporządzane na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym (z podaniem w jadłospisie wykorzystanej techniki), z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych. Zupy z różnorodnych warzyw zgodnie z techniką kulinarną (w sezonie również z warzyw sezonowych). Niedopuszczalne jest stosowanie octu do zakwaszania zup. Należy wyszczególnić z jakich składników są sporządzane zupy oraz na jakim wywarze.

3) Drugie danie

- **Kasze i dania mączne** (jaglana, gryczana - palona i niepalona, jęczmienna, bulgur, kuskus, ziemniaki gotowane, ryż (peńnoziarnisty, basmati, parboiled, tzw. biały), makaron peńnoziarnisty, naleśniki, pierogi z owocami/ruskie. Wymagane jest używania mąki białej z dodatkiem mąki peńnoziarnistej – 1 raz w tygodniu. Makaron pszenny, kasza kuskus, kasza manna – nie częściej niż 3 razy w tygodniu.
- **Posiłki z warzyw** np. leczy, gulasz warzywny z dodatkiem nasion roślin strączkowych, kotlet z fasoli/ciecierzycy/soczewicy, papryka faszerowana. Należy podać skład dań bezmięsnych. Dania bezmięsne to również dania mączne wg poniższych wskazań. Jadłospis winien zawierać: pierogi ruskie, pierogi z owocami, naleśniki z nadzieniem – każde co najmniej 1 raz na dwie dekady. Do dań mącznych zalecany dodatek mąki peńnoziarnistej.
- **Mięsa/ryby** (pieczone w piekarniku/piecu konwekcyjno-parowym lub duszone: drób, wołowina, cielęcina, wieprzowina) /ryby morskie. Preferuje się ryby pieczone w piekarniku/piecu konwekcyjno-parowym, duszone na parze (np. łosoś, halibut, makrela atlantycka, odmiany dorszowatych, morszczuk, sola). Niedopuszczalne jest stosowanie pangii, tilapii, ryby maślanej. Mięso 2 razy na tydzień w obiedzie, ryba 1 raz tydzień w obiedzie.
- **Sosy** wyłącznie na bazie wywarów mięsnych i warzywnych. Niedopuszczalne jest stosowanie sosów instant w proszku lub koncentratów.
- **Surówki oraz warzywa w kawałkach** (słupki, części), warzywa gotowane, pieczone lub surowe, ogórki kiszzone, kapusta kiszona, owoce, surówki owocowo-warzywne. Codziennie podawać dodatek warzywny do obiadu w postaci warzyw surówki lub części, warzyw na ciepło. Stosowane do ich przygotowania owoce i warzywa powinny uwzględniać zmieniającą się w ramach pór roku - dostępność w handlu.

Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing (jogurt lub olej **nierafinowany z pierwszego tłoczenia** do wyboru: rzepakowy/lniany/oliwa z oliwek/sok z cytryny i inne). Nie dopuszcza się stosowania olejów rafinowanych do dressingu oraz gotowych sosów w proszku. Sosy i dressingi nie stanowią składników sałatki i surówki w rozumieniu ilości użytych do ich przygotowania składników.

Do surówek zalecany jest dodatek (podawany obok) – do wyboru: pestki słonecznika, dyni, sezamu, migdały i orzechy (nasiona i pestki uprzednio prażone).

Warzywa należy gotować krótko na parze lub blanszować lub piec w piecu konwekcyjno-parowym (wszystkie techniki przygotowania będą wykorzystane w ciągu 2 dekad). Do przygotowania warzyw nie należy używać soli.

4) Podwieczorek

Przygotowany z naturalnych, nieprzetworzonych surowców. Zabrania się serwowania gotowych ciastek/słodyczy. Koktajle mleczno - owocowe z naturalnych owoców na bazie jogurtu greckiego lub maślanki, jogurtu (naturalne lub z dodatkiem owoców przygotowane przez Wykonawcę, wsad owocowy przynajmniej

6,5 % owoców), soki wyciskane, jabłka pieczone w cieście, wypieki z dodatkiem pełnoziarnistej mąki, gofry, kasze z mussem owocowym, ryż z jabłkami, sałatki owocowe, musy z owoców, budynie naturalne, kisiele naturalne z owoców, racuchy, twarożki z owocami, produkty wielozbożowe, z dodatkami (np. serkiem naturalnym, owocami).

Produkty typu wafle ryżowe, pieczywo typu Wasa – nie częściej niż 1-2 x tydzień.

5) Napoje

Kompoty: do przygotowania kompotu należy używać owoców - dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i mrożonych – wyłącznie poza sezonem. Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów, kwasu cytrynowego, rabarbaru. Należy ograniczyć lub wyeliminować stosowanie cukru podczas ich przygotowania.

Napoje: woda mineralna nisko- i średnio zmineralizowana, woda z cytryną, woda ze świeżą miętą, soki owocowe i owocowo-warzywne, soki warzywne, napary owocowe (bez sztucznych aromatów i barwników).

6) Owoce

Owoce sezonowe: truskawki, maliny, porzeczki, czereśnie, wiśnie, nektaryny, brzoskwinie, jagody, gruszki, śliwki, jabłka. Owoce cytrusowe i inne owoce importowane max 2 x tydzień. Dzielenie owoców na porcje, usuwanie gniazd nasiennych, filetowanie owoców cytrusowych - ułatwia ich spożycie i zachęca do sięgania po dokładki.

Od 1 września 2026 roku we wszystkich szkołach i przedszkolach wejdzie w życie nowe Rozporządzenie Ministra Zdrowia regulujące zasady żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Nowe przepisy wprowadzają m.in. obowiązek serwowania co najmniej jednego w pełni roślinnego obiadu w tygodniu oraz zmiany w komponowaniu posiłków zgodnie z aktualnymi standardami żywienia.

V. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU

1. Zamawiający wymaga, aby wykonawca zatrudnił niezbędną liczbę pracowników do świadczenia usługi, na podstawie umowy o pracę, w wymiarze min. 2 etatów.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno – Epidemiologiczny wynikający z obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa.
3. Personel zatrudniony przez Wykonawcę winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP i HACCP-aktualne książeczki i/lub orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
4. Personel Wykonawcy winien posiadać przeszkolenie stanowiskowe z uwzględnieniem sposobu realizacji zamówienia oraz tych aspektów umowy na wykonywanie zamówienia publicznego, które dotyczą wykonywanych przez niego obowiązków (w szczególności dotyczące funkcjonowania w środowisku bezglutenowym).
5. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca udostępnia do wglądu, dokumenty, o których mowa w pkt. 3.
6. Zamawiający informuje, że czynności objęte przedmiotem zamówienia były dotychczas wykonywane przez osoby zatrudnione bezpośrednio przez Przedszkole. Wykaz tych osób, zawierający wyłącznie dane niezbędne do identyfikacji stanowiska i doświadczenia (bez ujawniania szczególnych kategorii danych osobowych), stanowi Załącznik nr 3 do wzoru umowy, udostępniany Wykonawcom zainteresowanym postępowaniem.
7. Zamawiającemu zależy na zachowaniu ciągłości i jakości żywienia dzieci, w związku z czym preferuje kontynuację zatrudnienia przez Wykonawcę osób dotychczas wykonujących czynności kucharza i pomocy kuchennej w Przedszkolu, na zasadach określonych w § 8 projektowanych postanowień umowy (klauszula dotycząca dotychczasowego personelu).
8. Zamawiający zastrzega, że wymóg określony w ust. 7 nie narusza prawa wykonawcy do samodzielnego doboru personelu oraz organizacji pracy, z zastrzeżeniem konieczności zapewnienia nieprzerwanej realizacji usługi żywienia zgodnie z harmonogramem pracy Przedszkola.

VI. KONTROLA REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela przedszkola (zawsze) oraz przedstawiciela rodziców dzieci uczęszczających do Przedszkola Miejskiego Nr 3 „Bajkowy Zakątek” w Rawie Mazowieckiej (obecność nieobowiązkowa), zastrzega sobie prawo oceny posiłków na koszt Wykonawcy poprzez dokonywanie szczytkowych degustacji przygotowanych posiłków.
2. W celu przeprowadzenia kontroli Wykonawca zapewni potrzebne akcesoria tj. wagę, termometr, zgodne z obowiązującymi przepisami.
3. Wnioski wynikające z takich degustacji będą wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, w terminie do 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia wniosku.
4. W ramach prowadzonych działań nad prawidłową realizacją zamówienia publicznego Wykonawca może zostać zobowiązany do prowadzenia raportów dziennych oraz dekadowych zawierających szczegółowe rozliczenie stawki żywieniowej dla dzieci:
 - 1) Raport dzienny powinien zawierać następujące pozycje:
 - jadłospis wraz z kosztem jednostkowym każdego posiłku,
 - liczbę osób korzystających z posiłków,
 - rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, kaloryczności,
 - dokumenty potwierdzające zakup wykorzystanych produktów i surowców.
 - 2) Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych, wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie oraz w załączeniu zawierać odpowiednie raportyienne. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego z wymaganymi załącznikami w terminie 3 dni po upływie danej dekady.
5. Zamawiający informuje, że średnia wartość wsadu do kotła, wyliczana za daną dekadę, nie może być niższa od wartości ustalonej w rodz. I pkt. 5 ppkt 3 OPZ.
6. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wykazy użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom na wniosek Rady Rodziców placówki. Do wykazów wykonawca załączy dokumenty (faktury VAT lub rachunki) potwierdzające zakup wykorzystanych produktów i surowców.
7. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego, przedstawi decyzje wydane przez właściwy organ Inspekcji Sanitarnej dopuszczające środek transportu (za pośrednictwem którego Wykonawca dostarcza posiłki do siedziby Zamawiającego), do przewożenia i transportu żywności.
8. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków.
9. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Rawie Mazowieckiej.
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 i uczniów.
11. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej.
12. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
13. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli, przeprowadzonej przez osobę upoważnioną przez zamawiającego, z aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, w siedzibie i pomieszczeniach/halach produkcyjnych wykonawcy, dotyczącej w szczególności jakości produktów użytych, sposobu przygotowywania, stanu sanitarno - higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu.