

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringu – przygotowanie i dowóz posiłków do Publicznego Gminnego Przedszkola i Klubu dziecięcego „Pod bocianim skrzydłem” w Krzyżanowie w roku szkolnym 2026/2027

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na przygotowaniu i dowozie posiłków do Publicznego Gminnego Przedszkola i Klubu Dziecięcego „Pod bocianim skrzydłem” w Krzyżanowie w roku szkolnym 2026/2027, od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, w których przedszkole i klub dziecięcy są zamknięte.

2. Szacunkowa ilość posiłków w okresie od 1września 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r.

Rodzaj posiłku	Szacunkowa liczba porcji dziennie	Szacunkowa liczba dni	Łączna szacunkowa liczba posiłków w okresie trwania umowy
Śniadanie	85	243	20655
Obiad	85	243	20655
Podwieczorek	60	243	14580
Późny podwieczorek	30	243	7290

3. Liczba posiłków jest wartością szacunkową. Ze względu na brak możliwości podania na etapie ogłoszenia niniejszego postępowania dokładnej liczby dzieci żywionych, zakres zamówienia może zostać zmniejszony lub zwiększony, odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych dostaw. Wykonawca nie może odmówić realizacji dostaw ze względu na zmniejszenie zamówienia. Ostateczna ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci. Zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 7.30. Informację odnośnie ilości dzieci żywionych w danym dniu Zamawiający zobowiązuje się przekazać drogą telefoniczną.

4. Rodzaj posiłków:

1) Śniadania:

a) zupa mleczna (z makaronem, z ryżem, płatki jaglane, kukurydziane, owsiane, jęczmienne, kasza manna, kaszka kukurydziana),

b) kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego oraz z masła, wędliny (wyklucza się wędliny z mielonek), serów, pasty, dżemów, miodu, jajka, warzyw, jajecznic, sałatek, owoce. Należy przywozić gotowe kanapki.

c) napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa,

2) obiad: dwudaniowy obiad, w skład którego wchodzi:

- a) I danie: zupa,
- b) II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z serem, pierogi z owocami, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówka np. z kiszonej kapusty, napoje - kompot,

3) podwieczorek:

- a) ciasteczka kruche, zbożowe, babki, ciasto drożdżowe z owocami lub inne własnego wypieku, naleśniki, pancakes,
- b) budyń, kisiel, koktajle owocowe, kanapki, jogurt, owoce, galaretki, soki, mleko, sałatki owocowe, wafle.
- c) kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego oraz z masła, wędliny (wyklucza się wędliny z mielonek), serów, pasty, dżemów.
- d) napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa,

4) późny podwieczorek:

- a) ciasteczka kruche, zbożowe, babki, ciasto drożdżowe z owocami lub inne własnego wypieku,
- b) jogurt, owoce, galaretki
- c) wafle, chrupki, paluszki itp.

5. Wymagania odnośnie przedmiotu zamówienia:

- 1) Gramatura oraz wartość odżywcza posiłków powinna być zgodna z wytycznymi opracowanymi przez osobę odpowiedzialną za sporządzanie jadłospisów zgodnie z Rozporządzeniem 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.2026, poz. 197) oraz zgodnie 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.
- 2) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego, od poniedziałku do piątku,

c) do przygotowania posiłku należy zastosować:

- produkty zbożowe lub ziemniaki,
- warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby, co najmniej raz w tygodniu,
- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym,

e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,

f) ważna jest estetyka potraw i posiłków

3) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił również posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, z alergiami pokarmowymi lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.

4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:

- a) zupy – temperatura 77 °C (+/-2°C),
- b) II danie – temperatura 65°C (+/-2°C),
- c) potrawy na zimno (surówki, sałatki, wędliny, desery) - temperatura 30C (+/-2°C),
- d) napoje gorące - 80°C (+/-2°C).

5) Wykonawca sporządzając jadłospis zobowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów dekadowych do przedszkola najpóźniej do piątku poprzedniego tygodnia na następny tydzień. Każda zmiana w jadłospisie ze strony Wykonawcy wymaga akceptacji Zamawiającego.

6) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

7) Posiłki dla dzieci przedszkolnych powinny być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy, w jakiej są podawane do wieku dzieci.

8) Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

9) Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy wychowanków przedszkola) 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.

10) Dowożone posiłki winny być dostarczane własnym klimatyzowanym transportem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach, termoboksach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw do punktu wydawania posiłków w przedszkolu. Posiłki będą wydawane w naczyniach własnych przedszkola.

11) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru codziennie termosów po posiłkach oraz ich mycia i wyparzania.

12) Wykonawca dostarczy nieodpłatnie Zamawiającemu pojemniki na odpady oraz zabiera je każdego dnia maksymalnie do godziny 16.30.

13) Wykonawca zobowiązany jest codziennie usuwać ewentualne pozostałości jedzenia zgodnie z obowiązującymi przepisami (ustawa o odpadach z dnia 7 lipca 2023 r.) i poddawać je utylizacji na własny koszt.

14) Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.

15) Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).

16) Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków.

17) Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.

18) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy

ich przygotowywaniu i transporcie, mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

19) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

20) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przebywających w Klubie dziecięcym od 1 do 3 roku życia, dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

21) Wykonawca musi posiadać opinię Właściwego Państwowego Inspektoratu Sanitarnego o możliwości spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych do produkcji posiłków.

6. Posiłki: śniadanie, obiad, podwieczorek, dostarczane będą z zachowaniem cyklu:

- 1) dostawa śniadania, odbiór naczyń z dnia poprzedniego - godzina 8.15
- 2) dostawa obiadu, odbiór naczyń po śniadaniu - godzina 11.30
- 3) dostawa podwieczorku i późnego podwieczorku- godzina 13.30

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany godzin dowiezienia posiłków.

8. Dystrybucją posiłków do sal zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

9. Termin wykonania zamówienia

- 1) Termin rozpoczęcia: od dnia 01.09.2026 r.

2. Zamówienie będzie realizowane przez okres 12 miesięcy licząc od dnia rozpoczęcia wykonania zamówienia

10. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden rodzaj posiłku, pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.