

Opis przedmiotu zamówienia

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie czterech gotowych posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy 20 dzieci uczęszczających do Gminnego Klubu Malucha w Wierzycach, Wierzyce os. Leśne 7A, 62-262 Wierzyce.

1. Wymagany termin realizacji: od dnia 02.01.2026 r. do dnia 31.12.2026.
2. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem przerwy wakacyjnej, dni ustawowo wolnych od pracy, dni wolnych od zajęć opiekuńczych w klubie, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 3 dni, z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia klubu przez służby sanitarne, czy spowodowanymi sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.
3. Zamawiający **szacuje**, że liczba dostarczanych posiłków w czasie trwania umowy może wynieść maksymalnie:
4840 porcji I śniadania, 4840 porcji II śniadania, 4840 porcji obiadowych, 4840 porcji podwieczorku
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
5. Wielkość dostaw ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci, może ulec zmniejszeniu.
6. Godziny wydawania posiłków dzieciom :

godz. 8:30 - 8:45 - I śniadanie

godz. 10:15 - 10:30 - II śniadanie

godz. 11:30 - 12:00 - Obiad

godz. 14:15-:14:30 - Podwieczorek

Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

Zamawiający zastrzega, iż godziny wydania posiłków mogą ulec zmianie w szczególności obiadu w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w klubie – istnieje możliwość dostosowania godzin dostarczania posiłków do uzasadnionej propozycji Wykonawcy (rozbieżność maksymalnie do 15min).

7. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
 - wyklucza się z jadłospisu składniki i potrawy ciężkostrawne np. bigos, zupa grochowa, fasolowa, grzyby, itp.
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,

- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie),
- wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
- **potrawy powinny posiadać konsystencję i fakturę dostosowaną danej grupy wiekowej dzieci np. zupy krem, mięso, surówki, owoce, warzywa odpowiednio rozdrobnione; ustalane przez Zamawiającego indywidualnie z Wykonawcą w zależności od zapotrzebowania.**

1. Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza:

- a) **Śniadanie** - Zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko-pochodne: kasza manna, kluseczki z mlekiem, makaron z mlekiem, zacierka na mleku. Kasza jaglana z owocami, kasza kuskus z musem owocowym, kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane z mlekiem, płatki ryżowe z mlekiem. (mleko modyfikowane do przygotowania dostarczane do Wykonawcy przez Zamawiającego). Kanapki (należy przywozić gotowe kanapki): pieczywo różnorodne: pszenne, razowe, żytnie, orkiszowe, mieszane, bułki, rogal mleczny, chałka, masło, chuda wędlina (wyklucza się wędliny z mielonek), ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna, rybna, warzywna, ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte). Pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka. Parówka, jajecznica ze szczypiorkiem. Dżem, miód. Napoje: herbata, owocowa, ziołowa, z cytryną, kakao, kawa zbożowa.
- b) **II Śniadanie:** Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia itp. Owoce sezonowe, jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa, herbatniki, biszkopty, chrupki kukurydziane.
Napoje: herbata, owocowa, soki warzywno – owocowe.
- c) **Obiad:** Zupa, zupy krem; II danie (zamiennie) : ziemniaki, ryż, makaron, kasze (kasza kuskus, jęczmienna, gryczana, jaglana, pęczak itp.). Chude mięso, drób, ryby, jagnięcina, wieprzowina, wołowina (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone). Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior, sałata, ogórek zielony, fasolka szparagowa, brukselka.
Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną, spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, ryż zapiekany z

jabłkiem, pyzy drożdżowe z musem owocowym lub gulaszem, kluski śląskie z sosem, placki ziemniaczane, gołąbki, racuszki z sosem owocowym lub z jabłkiem,

Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa.

Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka, warzywa, kompot.

c) Podwieczorek:

Kisiel z owocami, budyń, mus owocowy, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny), koktajle owocowe, galaretki, jogurty, biszkopty, chrupki kukurydziane, wafle, herbatniki, chałka, bułka rozетка, ciasto drożdżowe. Owoce sezonowe.

Napoje: herbata owocowa, soki warzywno – owocowe, woda.

- 2. Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, informacje o alergenach układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka lub technologa żywienia ze strony Wykonawcy; dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.**
- 3. Wykonawca winien przedstawić do umowy przykładowy jadłospis na okres 1 miesiąca od daty podpisania umowy dot. realizacji przedmiotu zamówienia, wraz z gramaturą posiłków oraz poszczególnymi alergenami opracowany zgodnie z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.**
- 4. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.**
5. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
6. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - posiadania pełnych uprawnień potrzebnych do świadczenia usługi wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 - sposobu dowożenia i stanu posiłków spełniającego wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
 - zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego.
 - przedstawiania Kierownikowi Klubu jadłospis do zatwierdzenia w każdy piątek poprzedzający dany tydzień na adres mailowy: (podany wkrótce) Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
 - przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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. 2016 poz. 1154 ze zmianami)
 - przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
 - przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448 oraz Dz.U. 2025 poz. 1424)

łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.).

- przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 miesięcy do 3 lat.
- przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 20 tygodnia życia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie.

- uwzględniania przy planowaniu posiłków zalecanej wartości energetycznej oraz uwzględniania normy produktów.

- zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),

- przechowywania zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.) próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

- dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa; na Wykonawcy będzie spoczywał również obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.

- odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach niezależnie od ich ilości.

8. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić +75oC, drugiego dania +63oC, płynów +80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) +4oC. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy.
9. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
10. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
11. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
12. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość

produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SIWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.

13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w czasie zgodnym z niniejszą SIWZ.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym stanem osobowym klubu malucha – wielkość zamówienia na każdy dzień będzie podawana telefonicznie poprzez wiadomość sms, przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego wyznaczonemu pracownikowi Wykonawcy w dniu wydawania posiłków do godz. 8.30.
15. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego.
17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.