

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
usługi cateringowej
do Gminnego Żłobka Przy Publicznej Szkole Podstawowej w Surowem

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringu dla dzieci uczęszczających do Gminnego Żłobka Przy Publicznej Szkole Podstawowej w Surowem w okresie od 2 września 2026 r. do 31 grudnia 2026r.

ZAKRES OBOWIĄZKÓW WYKONAWCY

W zakres obowiązków Wykonawcy wchodzi świadczenie usług cateringowych dla 11 dzieci w wieku od 20. tygodnia życia do 3. roku życia, w tym:

- śniadanie z napojem (pomiędzy 9:00–9:30),
- dwudaniowy obiad z napojem (pomiędzy 11:15–11:45),
- podwieczorek z napojem (pomiędzy 14:30–15:00)

uczęszczających do Żłobka pod adresem: Gminny Żłobek przy Publicznej Szkole Podstawowej w Surowem, Surowe 194, 07-431 Czarnia.

Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków we własnym zakresie oraz ich rozładunek do żłobka.

Ponadto:

- Przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartość próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury do momentu wydania dzieciom.
- Zbieranie odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości oraz mycie termosów. Czyste pojemniki na odpady zostaną dostarczone Zamawiającemu wraz z posiłkiem każdego dnia.

SPECYFIKACJA DZIENNYCH DOSTAW

- **Przewidywana całkowita liczba zestawów posiłków:** 11 dzieci x 84 dni = 924 zestawów posiłków.

Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, a rozliczenia będą dotyczyły faktycznie dostarczonych ilości posiłków. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez dyrektora lub wyznaczoną przez niego opiekunkę. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godz. 16.00 dnia poprzedniego. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków. Do godz. 8.00 w dniu dostarczenia cateringu, Zamawiający może zwiększyć liczbę posiłków, lecz nie może jej zmniejszyć, tj. koszty za zamówiony posiłek nie będą zwracane.

- W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
- W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

NORMY PRAWNE OBOWIĄZUJĄCE WYKONAWCĘ

- Posiadanie pełnych uprawnień potrzebnych do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej.
- Przestrzeganie przepisów prawnych, w tym w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z 2025 poz. 1424).
- Przestrzeganie przepisów prawnych zgodnie z zapisami ustawy z dnia 04 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, min. art. 22 (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 798) (wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie).

SPECYFIKACJA JADŁOSPISU

Wykonawca zobowiązuje się do układania miesięcznego jadłospisu, który zostanie zatwierdzony przez osobę posiadającą stosowne kwalifikacje. Jadłospis z opisem poszczególnych składników, uwzględniający alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców będzie dostarczony do Zamawiającego do 3 dni przed okresem jego zobowiązania oraz wykaz alergenów występujących w posiłkach w danym dniu.

Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno–epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. Posiłki i produkty gotowe muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do lat 3. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, wysokiej jakości co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- Z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową, zupę grochową, bigos. Należy wykluczyć posiłki na bazie fast food.
- Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
- W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- Posiłki powinny być o gramaturze nie mniejszej niż:
 - Dwudaniowy obiad:** zupa – 150 ml, danie mięsne – 50g., kasza, ryż, ziemniaki – 100g, surówka lub jarzynka – 50g,
 - Śniadania i podwieczorki** (według jadłospisu ustalonego z Zamawiającym).
- Jadłospis powinien uwzględniać porę roku (sezonowe owoce i warzywa)

Śniadanie: powinno zawierać produkty stanowiące źródło białka pełnowartościowego: mleko i jego produkty, jaja, wędliny, świeże owoce lub warzywa (zgodnie z sezonowością), ryby, pasty

kanapkowe, przygotowane z wymienionych produktów. Co drugi dzień elementem śniadania powinna być zupa mleczna. Pieczywo powinno zawierać dodatek warzywny – zgodnie z sezonowością. Do każdego śniadania musi być napój (mleko, kakao, herbata).

Obiad: powinien stanowić ok. 30% dziennego zapotrzebowania energetycznego dla dzieci w wieku od 20. tygodnia życia do 3. roku życia, tj. ok. 300 kcal. Powinien składać się z dwóch dań i kompotu.

Pierwsze danie obiadu stanowić powinna zupa przyrządzona na wywarach jarских lub z dodatkiem mięsnym np. wędliną, dobrej jakości kielbasą. Nie należy przygotowywać zup na wywarach z kości. Jeśli w skład zupy wchodzić będą np. ziemniaki, kluski, czy kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu. Drugie danie powinno zawierać produkty dostarczające białko pełnowartościowe – mięso, ryby, jajka, produkty mleczne takie jak ser czy jogurt.

W zestawie drugiego dania powinny występować urozmaicone produkty bogate w węglowodany takie jak: ziemniaki, kluski śląskie, kasze, makarony, produkty mączne. W skład drugiego dania powinny wchodzić warzywa w postaci surówki lub sałatki (lub owoc – w przypadku braku surówki). W każdy piątek mają być dania bezmięsne. Należy pamiętać, aby w każdym posiłku głównym występowało białko pełnowartościowe. Posiłki powinny być urozmaicone, przygotowane metodami kulinarnymi właściwymi dla żywienia dzieci w wieku od 20. tygodnia życia do 3. roku życia.

Podwieczorek: powinien składać się z posiłków stanowiących uzupełnienie pozostałych posiłków. Powinien składać się z posiłków przygotowanych na bazie mleka(budyń, napój mleczny, kakao, jogurt) lub na bazie owoców sezonowych. Podwieczorek może składać się z kanapki i napoju. Sporadycznie może być podawane ciasto lub inne desery przygotowane z odpowiednich składników.