

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonywanie usługi przygotowywania i dostarczania trzech pełnych, świeżych posiłków, tj. I-śniadanie, II- I danie obiadowe (zupa) z podwieczorkiem i III - obiad (2 danie) do Gminnego Przedszkola Nr 2 im. Polskiej Niezapominajki w Trzebnicy, które mieści się przy ul. Wojska Polskiego 6 w Trzebnicy w 2025 r.
2. W zakres zamówienia wchodzi przygotowanie i dostawa trzech gotowych posiłków: I- śniadanie, II- śniadanie (zupa z podwieczorkiem), III- obiad (II danie, kompot) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat uczęszczających do Gminnego Przedszkola Nr 2 w Trzebnicy w okresie od 02.01.2025 do 31.12.2025 r. (z wyłączeniem sierpnia 2025).

Zamówienie polega na przygotowaniu i dostawie trzech gotowych posiłków do Przedszkola Nr 2 im. Polskiej Niezapominajki w Trzebnicy, które mieści się przy ul. Wojska Polskiego 6 w Trzebnicy w następujących szacunkowych ilościach:

Liczba dni roboczych w 2025 roku -232:

- styczeń 2025 r. - 21 dni
- luty 2025 r. - 20 dni
- marzec 2025 r - 21 dni
- kwiecień 2025 r. - 21 dni
- maj 2025 r. - 21 dni
- czerwiec 2025 r. - 20 dni
- lipiec 2025 r. - 23 dni
- sierpień 2025 r. - 0 (m-c urlopowy)
- wrzesień 2025 r. - 22 dni
- październik 2025 r. - 23 dni
- listopad 2025 r. – 19 dni
- grudzień 2025 r. - 21 dni

Szacowana ilość zamawianych posiłków:

- I śniadanie ok 240 dzieci x 232 dni = 55 680 szt.

- II śniadanie ok (zupa z podwieczorkiem) 240 dzieci x 232 dni = 55 680 szt.

- III obiad II danie ok 220 dzieci x 232 dni = 51 040 szt.

Ilość posiłków może ulec zmianie w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego.

3. Posiłki będą dostarczane, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem wolnych dni od pracy w następujących godzinach:

1) śniadanie godz. 8:30

2) zupa (I danie obiadowe plus podwieczorek) godz. 11:00

3) drugie danie obiadowe godz. 13:30

Posiłki powinny być dostarczane nie wcześniej niż 15 minut przed podaną godziną.

4. Przedszkole jako placówka nieferyjna, otwarte jest również w okresie ferii zimowych i przerw świątecznych. Zajęcia odbywają się w w/w okresach w grupach zbiorczych (frekwencja dzieci w zależności od potrzeb rodziców).

5. Wykonawca zobowiązuje się do:
- a) dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnych z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: do godz. 7.35 każdego dnia zamówienie ilości śniadań, obiadów i podwieczorków na dany dzień, telefonicznie przez osoby do tego upoważnione;
 - b) jadłospis układany będzie przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia najpóźniej na 4 dni przed rozpoczęciem jego realizowania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis powinien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia;
 - c) dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne i półmięsne, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta;
 - d) Na jadłospisie winna widnieć:
 - nazwa dania,
 - gramatura i kaloryczność dania
 - wykaz substancji alergicznych zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 z 25 października 2011
6. Wymagania dla poszczególnych posiłków są następujące:
- a) I śniadanie:
 - 3x w tygodniu zupa mleczna, 2x w tygodniu napój mleczny (kakao/kawa zbożowa/mleko)
 - kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego, chleba bezglutenowego (dla alergików) z dodatkiem wędliny/sera białego/sera żółtego/jajka gotowanego/ryby/dżemu/miodu naturalnego/parówki/pasty
 - kanapki smarowane tylko masłem naturalnym o zawartości nie mniej niż 82% tłuszczu
 - dodatek świeżych warzyw w ilości dostosowanej do normy żywienia
 - herbata owocowa/ziołowa/herbata z cytryną
 - b) II śniadanie (zupa z podwieczorkiem):
 - zupa na warzywach, ewentualnie z dodatkiem masła, śmietany, mięsa bez użycia kości i porcji rosołowych, nie mniej niż 250 ml i kaloryczności nie mniejszej niż 200 kcal. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów – przestrzeganie dekadówki (danie nie mogą się powtarzać)
 - podwieczorek: owoce, bułka słodka (ciasto, ciastka deserowe) lub desery mleczne, kasza jaglana z owocami lub warzywami/kisiel z owocami/galaretka z owocami/mus owocowy/budyń z owocami/warzywa (w formie sałatki) /jogurt naturalny/jogurt owocowy co najmniej 120 ml na jedno dziecko;
 - c) Obiad :
 - drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal
 - zamawiający zastrzega, że 3 razy w tygodniu winno być danie mięsne/rybne, stosunek mięsa drobiowego do wieprzowego 2:1, maksymalnie 1x w tygodniu ryba;
 - do posiłków mają być podawane naprzemiennie w danym tygodniu surówki i jarzyny gotowane, w tym samym tygodniu rodzaj surówki lub jarzyn nie może się powtórzyć;
 - każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby, nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki co najmniej dwa razy w tygodniu (zamiennie kaszę, ryż, makaron, pierogi, kopytka, kluski itp.);

- potrawy powinny być lekkostrawne, z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych z ograniczoną ilością substancji dodatkowych czyli konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
- do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli;
- kompot owocowy: gramatura nie mniej niż 150 ml na jedno dziecko.

Wyżej wymienione produkty do posiłków powinny być w ilościach dostosowanych do norm żywienia.

Woda mineralna niegazowana do wszystkich posiłków bez ograniczeń.

Jadłospis powinien być dostarczony drogą mailową raz na 10 dni (dekadowy)

Przykładowy rodzaj jadłospisu

Rodzaj posiłku	Opis
Śniadanie	Śniadanie (kanapka z wędliną, kanapka z serem białym, jajko, kanapka z serem żółtym, płatki na mleku, parówka, bułka paryska) mleko, kakao, herbata
Pierwsze danie obiadowe	Obiad typu posiłek: zupa
Podwieczorek	Jogurt, serek, kanapka z wędliną lub serem żółtym owoc z ciasteczkiem deserowym, kisiel, budyń, herbata owocowa
Drugie danie obiadowe	Drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem mięsno—warzywnym / owocowym itp.

7. Środki spożywcze, z których będą przygotowywane posiłki, dobiera się w taki sposób, aby:

- posiłki (śniadanie, obiad) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
- od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej rzepakowy;
- napoje przygotowywane zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml gotowego do spożycia;
- każdego dnia były podawane:
 - a) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych;
 - b) co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych;
 - c) warzywa lub owoce w każdym posiłku;
 - d) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, zupie oraz obiedzie;
 - e) co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

8. Liczba dostarczanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w trakcie realizacji usługi.

W przypadku zmniejszenia liczby ilości dzieci, Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia.

Planowane ilości dostaw mają charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci i mogą ulec zmniejszeniu. Wszelkie zmiany ilości posiłków nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek

roszczeń.

9. Upoważniony przez Dyrektora pracownik przedszkola będzie przekazywał informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie lub SMS w danym dniu do godziny 7:35.
10. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
- przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi;
 - przygotowania i dostarczenia posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154);
 - wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, konserwy, produkty masłopodobne, seropodobne, produkty z glutaminianem sodu, produkty z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie). Wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi. Do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych oraz różnego rodzaju kasz;
 - dostarczania posiłków na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane. Temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków powinna wynosić: **zupa co najmniej 75°C (+/- 3°C), pozostałe posiłki ciepłe co najmniej 65°C (+/- 3°C)**. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczonych posiłków;
 - pobierania i przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego;
 - odbierania codziennie pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ilości. Pojemniki zabierane będą tego samego dnia;
 - świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.);
- Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał wdrożony i utrzymywany system HACCP.**
- planowania posiłków z uwzględnieniem zalecanej wartości energetycznej oraz z uwzględnieniem norm produktów z każdej z grup.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zamiany posiłków w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego, **uwzględniać zalecenia lekarskie dot. alergii, nietolerancji pokarmowych i żywienia dietetycznego, jeśli takie zostaną przekazane przez Zamawiającego.** Posiłki z diet Wykonawca zobowiązany jest zapakować w osobnych i oznakowanych pojemnikach.

12. Wykonawca wystawiać będzie faktury za każdy miesiąc, zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków na podstawie przedłużonego do akceptacji Zamawiającego załącznika, określającego liczbę dzieci, dla których zamówiono i dostarczono posiłki w każdym dniu.
13. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
14. Wykonawca w sytuacjach szczególnych jest gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn) niezależnych, braku elektryczności, braku wody itp. wytwarzanych posiłków. W tej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany przedstawić alternatywną propozycję dostarczonych posiłków (suchy prowiant).
15. Dostawa posiłków wykonywana będzie środkami transportu Wykonawcy dopuszczonymi do przewozu żywności.
16. Osoby przygotowujące posiłki ze strony Wykonawcy, muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.
17. Wykonawca najpóźniej na 4 dni robocze przed rozpoczęciem każdej kolejnej dekady miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi lub pracownikowi przedszkola upoważnionego przez dyrektora propozycję jadłospisu na kolejny tydzień. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
18. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, temperaturę w chwili dowozu oraz jego walory smakowe i estetyczne. Osoba upoważniona przez Zamawiającego, sprawdza zgodność dostarczanych posiłków z zatwierdzonym przez Zamawiającego jadłospisem.
19. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczył posiłki do wskazanego pomieszczenia przez Zamawiającego.
20. Zamawiający w sytuacjach szczególnych (np. zorganizowanie wyjazdu dzieci) ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków (suchy prowiant), a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu, sposobu wykonania wymaganych dostaw.
21. Zamawiający we własnym zakresie organizuje wydawanie posiłków dzieciom uczęszczającym do Gminnego Przedszkola nr 2 im. Polskiej Niezapominajki w Trzebnicy.
22. W związku z koniecznością dowozu posiłków Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedłożenia przed podpisaniem umowy decyzje właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.