

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
„Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w wieku 3 - 5 lat, które będą uczęszczać
do Publicznego Przedszkola w Suskowi w okresie od 01.08.2025 r. do 30.06.2026 r.”

Opis przedmiotu zamówienia i obowiązki Wykonawcy
(ZP.1./2025)

1. Przedmiotem zamówienia jest „Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w wieku 3-5 lat, które będą uczęszczać do Publicznego Przedszkola w Suskowi” w okresie od dnia 1 sierpnia 2025 r. do dnia 30 czerwca 2026 r.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie: śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy średnio 20 dzieci (ilość dzieci może ulec zmianie).
3. Wartość kaloryczna posiłków: 1400 - 1700 kcal.
4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach:
śniadanie - godz. 8:00 - 8:15,
obiad dwudaniowy i podwieczorek - godz. 12:00 – 12:15
Przewidywana ilość posiłków w okresie świadczenia usługi:
 - śniadania 4560 porcji
 - obiady dwudaniowe 4560 porcji
 - podwieczorki 4560 porcjiIlość posiłków określonych powyżej ma charakter szacunkowy a zarazem, maksymalny i może ulec zmniejszeniu w szczególności na skutek absencji dzieci, przerw w funkcjonowaniu przedszkola z jakichkolwiek przyczyn, z innych przyczyn.
5. Dostawa przedmiotu zamówienia wykonywana będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne.
Realizacja przedmiotu zamówienia powinna być zgodna z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2023 r. poz. 1448 t.j.) w szczególności przepisów jej Działu II A Środki spożywcze oraz żywienie dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, 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. z 2016 r. poz. 1154) oraz innych przepisów wykonawczych do tej ustawy.
6. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na każde żądanie Zamawiającego. Posiłki dostarczane będą w dostosowanych do tego celu termoportach i pojemnikach GEN, gwarantujących utrzymanie temperatury dań gorących (zupa - min. 65^oC, drugie danie - min. 65^oC, herbata – min. 75^oC, dania zimne - min. 4^oC do 15^oC) przez okres minimum 2 godzin od momentu dostawy.
7. Dostarczane posiłki powinny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2023 r., poz. 1448 t.j.), wraz z przepisami wykonawczymi oraz Ustawy

- z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. z 2022r., poz. 1688 t.j.). Posiłki powinny być przygotowane z produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami systemu HACCP.
8. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 5 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
 9. Poszczególne rodzaje posiłków dostarczane są w pojemnikach zbiorczych, z zachowaniem rozdziału poszczególnych składników danego posiłku.
 10. Dzienny jadłospis obejmuje: śniadanie: zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko pochodne, kanapka, herbata itp., obiad: zupa i drugie danie: ziemniaki lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.; danie mięsne (np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp.; ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp.) surówka, kompot lub napój. Podwieczorek: kanapka/ bułka lub desery mleczne, owoce (w tym sezonowe), kisiel, budyń, herbata lub napój mleczny itp.: woda mineralna, soki; o gramaturze:
 - a) zupy – nie mniej niż 300 ml,
 - b) drugie danie – nie mniej niż 350 gram tj.: ziemniaki - 150 g, mięso - 100 g, surówka - 100 g, kompot lub napój, soki, herbata, itp.: nie mniej niż 200 ml.
 11. Posiłki muszą być urozmaicone, smaczne i estetyczne, uwzględniające zapotrzebowanie na posiłki dietetyczne dla poszczególnych dzieci (np. bezglutenowe, bezmleczne, bez cukru, bez wołowiny, bez ryb, bez owoców itp.) oraz powinny być łatwe do rozdrobnienia (dzieci niepełnosprawne). Jadłospis musi być podpisany przez osobę ze strony Wykonawcy posiadającą kwalifikacje zawodowe Dietetyka.
 12. Zamawiający we własnym zakresie nakłada i wydaje poszczególne rodzaje posiłków. Jakość produktów spożywczych, z których sporządzane są dostarczane posiłki, winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasy.
 13. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu dziesięciu dni żywieniowych.
 14. Poszczególne części dań czy elementy składowe posiłków (przykładowo: ziemniaki, kasza, ryż, surówki, mięso, pieczywo, masło lub inne) muszą być oddzielnie przewożone (nie mogą być ze sobą mieszane, przykładowo: pierwsze danie obiadowe rosół z makaronem: rosół oddzielnie, makaron oddzielnie
 15. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci. Warzywa i owoce dostarczane są umyte i czyste.
 16. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z zaświadczeniem lekarskim i do zawarcia diet w jadłospisie.
 17. Posiłki muszą być urozmaicone. Wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
 18. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usługi ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca.
 19. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

20. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
21. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usługi.
22. Wykonawca upoważnia wykonawcę Zamawiającego do kontroli Wykonawcy w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków w zgodzie z wymaganiami określonymi powyżej.
23. Wykonawca pobiera, zabezpiecza i przechowuje próbki kontrolne żywności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego.
24. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wady jakościowe dostarczanych produktów (ukryte, nie ukryte) i za uszkodzenia powstałe w wyniku ich transportu oraz zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany wadliwego towaru we własnym zakresie i na własny koszt.
25. Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt do codziennego odbierania wraz z brudnymi termoportami i pojemnikami GEN odpadków organicznych pozostałych po posiłkach i zapewnienia stosownego pojemnika do tego celu.
26. W cenie oferty należy uwzględnić równy koszt posiłków standardowych i dietetycznych (w razie zgłoszenia przez Zamawiającego potrzeby przygotowania takowych).
27. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczania posiłków wyłącznie w dni, w które odbywają się zajęcia w przedszkolach tj.: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci w przedszkolach. Wykonawca zostanie o konkretnych datach poinformowany telefonicznie.
28. Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy. O liczbie zamawianych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie do godziny 16.00 dnia poprzedzającego. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

.....
(czytelny podpis Wykonawcy lub osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)