

ZAPYTANIE OFERTOWE

Z dnia 07.07.2026 r.

Usługa cateringowa zbiorowego żywienia dzieci uczęszczających do Żłobka „Kraina Marzeń” w Gniewczynie Łańcuckiej

1. Zamawiający: Dyrektor Żłobka „Kraina Marzeń” w Gniewczynie Łańcuckiej, 37-203 Gniewczyzna Łańcucka 608, tel : 606 837 248.

Zaprasza do złożenia ofert cenowych na świadczenie usługi cateringowej dla Żłobka „Kraina Marzeń” w Gniewczynie Łańcuckiej, 37-203 Gniewczyzna Łańcucka 608

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych czterech posiłków dziennie, tj. I śniadania, II śniadania, obiadu (składającego się z dwóch dań, tj. zupa i II danie oraz kompot) i podwieczorku, dla około 31 dzieci w wieku od 8 miesiąca do 3 roku życia, uczęszczających do Żłobka „Kraina Marzeń” w Gniewczynie Łańcuckiej.
2. Wymagany termin realizacji zamówienia: od 01.09.2026 r. do 31.08.2027 r.
3. Usługa cateringu objęta Przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze, od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w Żłobku, ustalonych wcześniej z Dyrektorem Żłobka.
4. Planowana ilość posiłków ma charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających, chęć żywienia dzieci może ulec zmniejszeniu oraz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego wyżywienia dla jednego dziecka.
5. Orientacyjne godziny dostarczania posiłków:
 - godz. 7.00 - śniadanie i II śniadanie,
 - godz. 11.00 - obiad (zupa + II danie) i podwieczorek.
6. Zamawiający zastrzega, iż godziny dostarczania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku.
7. Wykonawca w trakcie trwania umowy winien przedkładać do 20-stego dnia każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc wykonania usługi, jadłospis rozpisany na tygodnie, ze szczególną charakterystyką posiłków w danym tygodniu. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia. Dyrektor Żłobka

Zmiana umowy z dnia 14.01.2024 r.
Zmiana umowy z dnia 14.01.2024 r.

jako strona Zamawiającego akceptuje przedstawiony jadłospis w ciągu 5 dni roboczych. Ewentualne zmiany w jadłospisie winny być każdorazowo zaakceptowane przez osobę wskazaną jako przedstawiciela Zamawiającego oraz wcześniej zgłaszane przez Wykonawcę.

8. Przedłożony jadłospis będzie zawierać informacje, tj.: dokładna nazwa posiłku, skład, wartość kaloryczna oraz wykaz alergenów, będących w składzie posiłków.
9. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów oraz alergenów.
10. 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.
11. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane (w tym gotowane na parze), pieczone i duszone.
12. W miarę możliwości, dobrze, aby potrawy były przygotowane zgodnie z założeniami BLW (Baby Led Weaning), aby wspierać samodzielność dzieci w spożywaniu posiłków.
13. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowanych posiłków:
 - 1) **ŚNIADANIE:** powinno być oparte na świeżym pasteryzowanym mleku (min. 3,2% tłuszczu) lub jego przetworach. Mleko można podać w postaci ciepłych napojów (kakao, kawa zbożowa, mleko modyfikowanej lub klasycznych zup mlecznych z dodatkiem węglowodanowym w postaci kasz, płatków, ryżu, klusek lanych lub makaronu albo w postaci gotowej kaszki mlecznej. Uzupełnieniem zupy mlecznej powinna być np. kanapka na bazie urozmaiconego asortymentu pieczywa, z masłem wysokiej jakości (min. 82% tłuszczu), porcją dobrych gatunkowo produktów wysokobiałkowych pochodzenia zwierzęcego (wędliny, sery podpuszczkowe, jaja, sery twarogowe) oraz dodatkiem warzywnym i/lub owocowym. W zastępstwie tradycyjnej kanapki można zaplanować gofry, wytrawne muffiny, placuszki owocowe i warzywne oraz różnego rodzaju sałatki warzywne i/lub owocowe z dodatkiem produktów zbożowych, owoców suszonych lub świeżych oraz musów owocowych lub warzywnych. W jednym posiłku nie należy łączyć takich samych produktów, np. zupy mlecznej z lanymi kluskami i jaja na kanapkę. Zaleca się, aby każde śniadanie dla dzieci było kolorowe i różnorodne asortymentowo.

Przykładowo:

Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku, zacierka na mleku, płatki jęczmienne, płatki owsiane, płatki jaglane, płatki zbożowe, płatki kukurydziane (bez dodatku cukru), domowa granola, kaszki mleczno - ryżowe lub pszenno - mleczne. Zamiennikiem zupy mlecznej może

być również kakao lub jogurt z płatkami.

Kanapka: pieczywo mieszane (ciemne, jasne), bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska. Chuda wędlna (najlepiej domowa), ser biały, ser żółty, pasty: jajeczna, rybna, warzywna, mięsna, domowy pasztet (własnej roboty). Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko drobno pokrojone lub tarte). Warzywa (najlepiej sezonowe), np. pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, sałata, rzodkiewka, papryka. Parówka (min. 80 % mięsa, max 1 raz/2 tyg.), jajecznica ze szczypiorkiem, dżem.

Do picia zwykle podaje się herbatę bez cukru, herbatę owocową bez cukru, niegazowaną wodę.

- 2) II ŚNIADANIE: powinno być lekkie i niezbyt obfite. Może być to porcja owoców i/lub warzyw w postaci drobnych kawałków, sprzyjających kształtowaniu umiejętności gryzienia. Z owoców lub warzyw można też przygotować koktajl na bazie jogurtu lub mleka. Dopuszcza się również soki przecierowe lub musy

OWOCOWE.

- 3) ZUPY: należy przygotowywać na bazie podstawowego zestawu warzyw („włoszczyzna”), z przewagą jednego składnika nadającego zupie jej charakterystyczny smak, np. zupa pomidorowa (świeże pomidory lub przecier pomidorowy), krupnik (z kaszy lub płatków jęczmiennych), zupa ogórkowa (ogórki kiszone) itp. Zupy powinny być przygotowane z dodatkiem ziemniaków i/lub produktów zbożowych (makaron, ryż, kasze, płatki, grzanki). Jeśli ziemniaki są planowane w II daniu, zupa nie powinna ich zawierać. Nie zaleca się podprawiania zup zasmażką. Wartość odżywczą i walory smakowe można poprawić zabielając je mlekiem, jogurtem lub śmietaną o małej zawartości tłuszczu.
- 4) II DANIE OBIADOWE: powinno składać się z produktu białkowego pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba, jajko, twaróg) lub roślinnego (np. kotlet sojowy), produktu węglowodanowego (ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych w postaci surówek i jarzynek (podawanych odpowiednio na zimno i na ciepło).
Do picia zwykle podaje się kompot przygotowany na bazie świeżych lub mrożonych owoców (dopuszczalne poza sezonem) lub niegazowaną wodę źródlaną z dodatkami, np. mięty i cytryny, oraz innych owoców.
- 5) PODWIECZOREK: może składać się z owoców i/lub warzyw, w kompozycji z domowym ciastem, budyniem, koktajlem, placuszkami, wytrawnymi muffinami lub goframi, sałatką i podobnymi produktami własnej roboty (zamiast podawania produktów gotowych, jak np. jogurt owocowy, herbatniki).

Dodatki: pestki, nasiona, orzechy: dynia, słonecznik, wiórki kokosowe, migdały, orzechy, sezam, mak, siemię lniane (w formie dostosowanej dla dzieci w wieku od 13 miesiąca do 3 roku życia, minimalizującej ryzyko zadławienia).



- 6) Warzywa i owoce wykorzystywane do tworzenia jadłospisu powinny być świeże i w miarę możliwości sezonowe. Poza sezonem (w okresie zimowym) dopuszcza się korzystanie z produktów mrożonych.

14. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- 1) Przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 ze zm.), oraz standardzie HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 1 roku 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 według Instytutu Żywności i Żywienia
- 2) Stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego ministra zdrowia, w szczególności przez rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. Dostarczania posiłków transportem, spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP: środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom). Wszelkie pojemniki powinny być szczelne, kompletne, dopasowane, czyste i prawidłowo zabezpieczone podczas transportu.
- 3) Zatrudnienia personelu posiadającego bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym oraz dostarcza kompletną dokumentację dla Zamawiającego.
- 4) Przestrzegania podczas przygotowywania posiłków ogólnych zaleceń i zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku do lat 3, wynikających z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.
- 5) Podawania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania, ustalone w przepisach, wydanych w drodze rozporządzenia przez właściwego Ministra Zdrowia.



- 6) Przygotowywania posiłków urozmaiconych na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszej tradycji kulinarnych.
- 7) Przygotowywania posiłków z wykluczeniem półproduktów oraz produktów typu instant (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itd.). Posiłki przygotowywane bez produktów takich jak: grzyby w każdej postaci (także pieczarki), dania z surowego mięsa i surowych ryb, gotowe mięso mielone (mięso nie może być oddzielone mechanicznie), frytki mrożone, przetwory warzywne na bazie octu (ogórki konserwowe, pikle itp.), przyprawy na bazie soli lub glutaminianu sodu, kostki bulionowe, herbaty owocowe sztucznie aromatyzowane, gotowe kolorowe, gazowane i słodzone napoje, olej kokosowy, smalec, sery topione, sery pleśniowe, chipsy i inne słone przekąski.
- 8) Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych) stosowanie dużych ilości warzyw i owoców, w tym nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
- 9) Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci.
- 10) Dostarczania posiłków na własny koszt w specjalistycznych naczyniach i termosach przystosowanych do przewozu żywności, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków odpowiednio do ilości zamawianych danego dnia posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane. Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował, tj.:
 - zupa - temperatura $75^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$,
 - drugie danie - temperatura $65^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$,
 - zimne desery - temperatura max. 4°C .
- 11) Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres minimum 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek i dostarczenia posiłków do Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się również do dostarczania odpowiedniej nadwyżki ilości posiłków w celu umożliwienia pobrania próbek przez Zamawiającego.
- 12) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
15. Odbiór dostarczonych posiłków będzie każdorazowo przeliczany z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków (w tym posiłków z uwzględnieniem diet) przez pracownika Żłobka wyznaczonego przez Zamawiającego.
16. Na Wykonawcy ciąży obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach.



17. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt odpowiada za stan higieniczny i sanitarny pojemników, w których dostarczane są posiłki w tym za mycie pojemników po wydaniu posiłków.
18. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego. Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8.30 o faktycznej liczbie posiłków telefonicznie lub mailem.
19. 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.
20. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
21. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
22. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
23. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego na 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 oraz z przypisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
24. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, przestrzegając przy tym zasad żywienia zgodnie z wyżej ustalonymi zasadami.
25. W związku z realizacją usług Wykonawca na swój koszt zapewnia należyte zasady bezpieczeństwa i warunki sanitarne, higieniczne wynikające z ustaw.
26. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom w tym naczynia do wydawania posiłków.
27. W terminie 7 dni kalendarzowych od daty podpisania Umowy Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe, na wartość ubezpieczenia min. 15.000,00 zł.



28. Zamawiający przewiduje około 250 dni w ciągu trwania umowy, w których będą dostarczane posiłki.
29. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Podział zamówienia na części spowodowałby problemy związane z udziałem gwarancji na całość zadania.
30. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.

III. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Zamawiający wymaga, aby każda oferta zawierała wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz cenowo - ofertowy - wg załączonego wzoru formularza ofertowego - załącznik nr 1.
2. Do Formularza ofertowego (zał. nr 1) należy dołączyć:
 - a) Oświadczenie Wykonawcy (zał. nr 2)
 - b) wypełniony i zaparafowany wzór umowy - załącznik nr 3.

IV. Miejsce i termin złożenia formularza ofertowego:

1. Formularz ofertowy wraz z załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **24.07.2026 r. do godziny 12.00.** w siedzibie Żłobka „Kraina Marzeń” w Gniewczynie Łańcuckiej w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na wykonanie Usługi cateringowej zbiorowego żywienia dzieci uczęszczających do Żłobka „Kraina Marzeń” w Gniewczynie Łańcuckiej.
2. Propozycja otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej nie będzie brana pod uwagę.
3. Oferty (załącznik nr 1) wraz z wymaganymi załącznikami i zaakceptowanym wzorem.

Kryteria wyboru oferty:

4. Przy wyborze propozycji do realizacji Zamawiający będzie się kierował kryterium:
 - a) Cena - 100%

V. Osoby po stronie Zamawiającego uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:

1. Magdalena Młynarska, tel. 606 837 248
2. e-mail: mlynarska_m@wp.pl

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 - Oświadczenie

Wykonawcy Załącznik nr 3 - Umowa

DYREKTOR ŻŁOBKA

Magdalena Młynarska

