**Załącznik nr 1 do SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia pn.**

**„Dożywianie dzieci w placówkach oświatowych na terenie Gminy Krzymów   
w 2026 r.”**

**Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Brzeźnie**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na dożywianiu dzieci   
   w Szkole Podstawowej im. Marii Konopnickiej w Brzeźnie, ul. Kwiatowa 20A,   
   62-513 Brzeźno. Jest to usługa polegająca na przygotowaniu oraz dostawie   
   **od 2 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r****.** (w dni nauki szkolnej tj.   
   od poniedziałku do piątku, z uwzględnieniem przerw w nauce: ferie, wakacje,   
   przerwy świąteczne, dodatkowe dni wolne, dni bez zajęć dydaktycznych)   
   gorących posiłków w termosach (do porcjowania przez wyznaczonych pracowników szkoły) dla około **188** dzieci w wieku od 3 lat do 15 lat, w następujących formach:

* **Uczniowie w wieku 7-15 lat:**
* **obiady w postaci pierwszego dania, około 32 porcji dziennie:**

**zupy**, np.: kalafiorowa, ogórkowa, jarzynowa, koperkowa, pomidorowa   
z ryżem i makaronem, pieczarkowa, krupnik, barszcz ukraiński, rosół   
z makaronem, fasolowa, kapuśniak, warzywna, żurek, (makarony oddzielnie).

* **obiady w postaci drugiego dania, około 78 porcji dziennie:**

**drugie danie** z surówką o gramaturze 450 g i kompotem z owoców,   
składające się z: ziemniaki lub makaron lub ryż lub kasza - 200g + mięso (wołowe, wieprzowe lub drobiowe) lub ryba- 100 g + surówka – 150 g.   
np.: gulasz z kaszą jęczmienną, pulpet w sosie pomidorowym z ziemniakami, kotlet drobiowy z ryżem, ryba z ziemniakami, sos z mięsa mielonego z makaronem, kotlet schabowy z ziemniakami, bigos, kotlet z ziemniakami, kiełbasa z ziemniakami   
i zasmażaną kapustą, gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami, kurczak   
pieczony z ryżem, kotlet rybny z ziemniakami, gulasz pomidorowy z ryżem, kotlet mielony z pieca z ziemniakami, kotlet z piersi kurczaka z ziemniakami, kotlet   
jajeczny z pieca z ziemniakami.

* Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Ryby nie powinny zawierać ości.   
  Jednodaniowy gorący posiłek mogą też stanowić np.: pierogi ruskie, pierogi z kapustą   
  i grzybami, pierogi z mięsem, pierogi na słodko, pyzy z mięsem, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem - 450 g.
* Surówki powinny być urozmaicone, np.: buraczki, surówka warzywna, marchewka z chrzanem, surówka z białej kapusty, surówka z pora, surówka z czerwonej   
  kapusty, surówka z selera, ogórek kiszony, marchewka z groszkiem, surówka z kiszonej kapusty. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce.
* Wartość kaloryczna posiłku 850 kcal.
* **Posiłek dla dzieci 3,4,5 i 6-letnich:**
* **obiad dwudaniowy (zupa i II danie, kompot), około 32 porcji dziennie:**

obiad w termosach do porcjowania przez wyznaczonych pracowników szkoły   
(wyżej wymienione zupy i II dania, kompot z owoców) - zgodnie   
z zasadami żywienia dzieci w tej grupie wiekowej;

* **BOX (zestaw całodzienny), około 73 porcji dziennie:**
* śniadanie - zgodnie z zasadami żywienia dzieci w tej grupie wiekowej,
* obiad dwudaniowy w termosach do porcjowania przez wyznaczonych   
  pracowników szkoły (wyżej wymienione zupy i II dania, kompot   
  z owoców) - zgodnie z zasadami żywienia dzieci w tej grupie wiekowej;
* podwieczorek - zgodnie z zasadami żywienia dzieci w tej grupie   
  wiekowej;

**W trakcie trwania umowy zastrzega się możliwość wprowadzenia diet   
specjalnych, według zaleceń lekarskich i żywieniowych dzieci. W przypadku   
wystąpienia powyższych diet ceny zostaną ustalone indywidualnie.**

**SZACOWANA LICZBA POSIŁKÓW (od 02.01.2026 r. do 31.12.2026 r.)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** | | **Szacunkowa liczba porcji dziennie** | **Szacunkowa liczba dni** | **Łączna**  **szacunkowa liczba posiłków**  **w okresie trwania umowy** |
| **Uczniowie w wieku 7-15 lat (klasy 1-8)** | | | | |
| Zupa | | 32 | 169 | 5 408 |
| Drugie danie i kompot | | 78 | 169 | 13 182 |
| **Dzieci 3,4,5 i 6-letnie** | | | | |
| Obiad dwudaniowy dla dzieci 3,4,5 i 6-letnich  (zupa, drugie danie, kompot) | | 32 | 169 | 5 408 |
| BOX | Śniadanie | 73 | 169 | 12 337 |
| Obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie, kompot) | 73 | 169 | 12 337 |
| Podwieczorek i owoce | 73 | 169 | 12 337 |

1. **Pozostałe dane dotyczące przedmiotu zamówienia:**
2. Wszystkie posiłki winny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami

i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w *Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności   
i żywienia* (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) oraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a także *Rozporządzeniem 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). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Wykonawca będzie   
przygotowywał i dostarczał posiłki, zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne   
w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich   
przestrzeganie.

1. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj oraz stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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*.
2. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe obowiązujące dla określonej grupy   
   wiekowej (dzieci w wieku przedszkolnym i szkoły podstawowej). Należy mieć na uwadze odpowiedni dobór wartości odżywczych i zapotrzebowanie energetyczne dla tej grupy wiekowej,
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe   
   i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
4. Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami   
   racjonalnego żywienia sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów   
   spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
5. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy, gorące, urozmaicone, smaczne   
   i estetyczne. Produkcja, przechowywanie, dostarczanie i wydawanie powinno   
   odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno – sanitarnych.
6. **Próbki posiłków winny być przechowywane przez Wykonawcę w jego   
   siedzibie zgodnie z** *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r.   
   w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia   
   zbiorowego typu zamkniętego* (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545).
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań sprawdzających posiłki, pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców. W przypadku stwierdzenia, że   
   posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz   
   w niniejszym OPZ, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
9. Sporządzanie posiłku „od surowca do gotowego wyrobu”.
10. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów.   
    Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości   
    z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
11. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy i wzmacniaczy smaku, substancji konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, jak również gotowych dań w torebkach.
12. Wykonawca w ramach świadczonych usług jest zobowiązany do współpracy   
    z Dyrektorem szkoły.
13. Dostawca każdorazowo, z tygodniowym wyprzedzeniem, przedłoży Dyrektorowi szkoły jadłospis na kolejny tydzień, celem akceptacji. Wykonawca zobowiązany jest do wprowadzania zmian w jadłospisie wprowadzonych przez Dyrektora szkoły. **Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty jadłospis na pierwszych 10 dni   
    żywienia**.
14. Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinny być różnorodne i urozmaicone.
15. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu 10 dni wystąpiła powtarzalność tego   
    samego rodzaju posiłku. Przez posiłek rozumie się, pierwsze i drugie danie.
16. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.
17. Środki spożywcze powinny być dobierane się w taki sposób, aby:

* na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące   
  z różnych grup środków spożywczych;
* posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek) 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;
* zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników,   
  bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów   
  z naturalnych składników;
* od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany   
  o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości   
  kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
* napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów   
  w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
* każdego dnia powinny być podawane:
* co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,
* co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
* warzywa lub owoce w każdym posiłku (zgodnie z obowiązującymi normami),
* co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie,
* trzy razy w tygodniu powinien być przygotowany obiad mięsny   
  (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie, bezmięsne (zawierające produkt białkowy np. ser), w tym min. raz   
  w tygodniu danie rybne, sporządzone z mintaja, morszczuka lub dorsza.

1. W jadłospisach powinny przeważać dania gotowane, pieczone i duszone. Dopuszcza się dwa razy w tygodniu danie smażone.
2. Wykonawca zobowiązuje się do smażenia, duszenia i pieczenia wykorzystywać wyłącznie rafinowany olej rzepakowy niskoerukowy, natomiast pozostałe oleje roślinne dodawać tylko na zimno, np. do surówki. Nie zaleca się dodatku tłuszczu do ziemniaków.
3. Warzywa powinny być uwzględnione w każdym posiłku i podawane   
   z dodatkiem oleju rzepakowego, oliwy z oliwek lub sosów na bazie jogurtu naturalnego.
4. Posiłki muszą posiadać wymaganą kaloryczność i być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy w jakiej są podawane do wieku dzieci   
   i młodzieży.
5. Obiady dostarczane przez wykonawcę powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu i estetyki.
6. Zawartość błonnika w obiedzie nie powinna być mniejsza niż 6 g.
7. Wartość soli dodanej w obiedzie nie powinna przekraczać zalecanych norm. Przeciwwskazane są gotowe mieszanki przypraw, zawierające dodatkowe ukryte źródła sodu.
8. Dania obiadowe powinny być doprawiane przy użyciu ziół takich jak: liść laurowy, ziele angielskie, imbir, słodka papryka, majeranek, tymianek, bazylia, rozmaryn, cynamon (dania słodkie).
9. Zupy powinny być przygotowywane na wywarach warzywnych lub mięsnych, nigdy na wywarach kostnych.
10. Kompot powinien być ugotowany ze świeżych owoców sezonowych lub   
    w okresie zimowym z owoców mrożonych. Zawartość cukru na porcję kompotu powinna wynosić maksymalnie 10 g.
11. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
12. Zamawiający zastrzega, aby dzieciom nie podawano skrzydełek drobiowych, ryb z ośćmi. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania owoców i warzyw dla dzieci codziennie.
13. **Temperatura posiłków powinna wynosić:**

* zupa – temperatura +77° C (+/-2°C)
* drugie danie – temperatura +65° C (+/-2°C)
* potrawy na zimno (surówki, kompot) – temperatura +3° C (+/-2°C)

1. Posiłki powinny być dostarczane do szkoły w godzinach: **śniadanie 8:00, obiad   
   i podwieczorek 10:00.**
2. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola lub szkoły, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
3. Wykonawca zobowiązany jest podać dokładny adres, pod którym przygotowywane będą posiłki.
4. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt (wraz z załadunkiem   
   i rozładunkiem) samochodem służącym do przewozu gotowych posiłków,   
   spełniającym warunki sanitarne do transportu, we własnych, specjalistycznych   
   termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
5. **Zamawiający rezygnuje z naczyń jednorazowych**. Posiłki będą wydawane na naczyniach wielorazowego użytku, które są wcześniej myte w zmywarce   
   z dodatkiem detergentu, a następnie wyparzone. Posiłki porcjowane będą przez wyznaczonych pracowników szkoły zgodnie z zasadami higieny.
6. **Do obowiązków Zamawiającego**, realizowanych za pomocą personelu   
   własnego, należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków, zapewnienie  
   miejsca spożycia posiłków, sprzątanie po posiłku w miejscu spożywania wraz   
   z ponoszeniem kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku w miejscu jego spożywania.
7. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w należytej czystości termosy,   
   w których przewozi gorące posiłki. Po wydaniu posiłków Wykonawca odbiera   
   termosy w tym samym dniu i myje u siebie w firmie.
8. W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru   
   niespożytych resztek posiłków. Odbiór resztek posiłków będzie odbywał się   
   zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.

1. **Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji przedszkolaków oraz uczniów. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą (zwiększenie lub zmniejszenie ilości dostarczanych posiłków danego dnia). Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym obywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto poszczególnych posiłków dla jednego przedszkolaka, jednego ucznia. W przypadku zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy. O liczbie wydawanych obiadów w danym dniu Wykonawca informowany będzie na bieżąco. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.**
2. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń   
   z Zamawiającym za dostarczane posiłki (wystawienie faktury za wykonaną usługę na podstawie wykazu otrzymanego ze szkoły).