**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia pn.**

**„Dożywianie dzieci w placówkach oświatowych na terenie Gminy Krzymów**

**w 2026 r.”**

**Żłobek Gminny „Maluszek” w Krzymowie**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na dożywianiu dzieci w Żłobku Gminnym „Maluszek” w Krzymowie, ul. Główna 49, 62-513 Krzymów. Jest to usługa polegająca na przygotowaniu oraz dostawie w terminie **od 2 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r.** gorących posiłków w termosach dla około **20** dzieci w wieku od 1 do 3 roku życia, w następującej formie:

* **śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i II danie, kompot), podwieczorek -**obiad w termosach do porcjowania przez wyznaczonych pracowników żłobka - zgodnie   
  z zasadami żywienia dzieci w tej grupie wiekowej;
* **gramatura obiadu dwudaniowego – nie mniej niż:**

zupa – 300 ml,

danie mięsne – 50 g,

kasza, ryż, ziemniaki – 100 g,

surówka lub jarzynka – 50 g.

**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** |
| Śniadanie,  obiad dwudaniowy dla dzieci (zupa, drugie danie, kompot),  Podwieczorek | 20 | 240 | 4 800 |

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. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci.
2. Posiłki i produkty gotowe muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do lat 3.
3. 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.*
4. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe obowiązujące dla określonej grupy wiekowej. Należy mieć na uwadze odpowiedni dobór wartości odżywczych i zapotrzebowanie energetyczne dla tej grupy wiekowej,
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. **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).
9. 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.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
11. Sporządzanie posiłku „od surowca do gotowego wyrobu”.
12. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
13. 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.
14. Wykonawca w ramach świadczonych usług jest zobowiązany do współpracy z Dyrektorem żłobka,
15. Dostawca każdorazowo, z tygodniowym wyprzedzeniem, przedłoży Dyrektorowi żłobka jadłospis (zatwierdzony przez dietetyka) na kolejny tydzień, celem akceptacji. Jadłospis powinien uwzględniać alergie dziecięce zgłoszone przez rodziców. Wykonawca zobowiązany jest do wprowadzania zmian w jadłospisie wprowadzonych przez Dyrektora żłobka. **Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty jadłospis na pierwszych 10 dni żywienia**.
16. Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinny być różnorodne i urozmaicone.
17. Posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diet pokarmowych: ogólnej i bezmlecznej, zgodnie z informacjami otrzymanymi od Dyrektora żłobka.
18. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu 10 dni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Przez posiłek rozumie się, pierwsze i drugie danie.
19. 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 były 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,
* co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;
* 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.
5. Obiady dostarczane przez wykonawcę powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu i estetyki.
6. Wartość soli dodanej w obiedzie nie powinna przekraczać zalecanych norm. Przeciwwskazane są gotowe mieszanki przypraw, zawierające dodatkowe ukryte źródła sodu.
7. Dania obiadowe powinny być doprawiane przy użyciu ziół takich jak: liść laurowy, ziele angielskie, imbir, słodka papryka, majeranek, tymianek, bazylia, rozmaryn, cynamon (dania słodkie).
8. Zupy powinny być przygotowywane na wywarach warzywnych lub mięsnych, nigdy na wywarach kostnych.
9. **Z jadłospisu należy wykluczyć:** pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową, posiłki na bazie fast food.
10. **Zakazuje się stosowania:** konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.
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. Wykonawca zobowiązany jest podać dokładny adres, pod którym przygotowywane będą posiłki.
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)
* napoje gorące - +80° C (+/-2°C)

1. Posiłki powinny być dostarczane do żłobka w godzinach: **wg ustaleń z Dyrektorem żłobka.**
2. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy żłobka dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
3. 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.
4. **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 żłobka zgodnie z zasadami higieny z dodatkiem detergentu, a następnie wyparzone. Posiłki porcjowane będą przez wyznaczonych pracowników szkoły zgodnie z zasadami higieny.
5. **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.
6. 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.
7. 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.
8. **Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci. 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 dziecka. W przypadku zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie na bieżąco. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.**
9. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki (wystawienie faktury za wykonaną usługę na podstawie wykazu otrzymanego ze żłobka).