



Fundusze  
Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



KRAJOWY  
PLAN  
ODBUDOWY

Załącznik numer 1 do Zapytania Ofertowego w sprawie Usługi cateringowej dla  
Gminnego Żłobka w Dygowie z dnia 6.10.2025r.

**Znak sprawy: GŻ.226.1.2025**

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

1. Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków dla 19 dzieci w okresie styczeń-grudzień 2026 r., uczęszczających do Gminnego Żłobka w Dygowie, ul. Główna 12,78-113 Dygowo.
2. Wymagany termin realizacji: od dnia 02.01.2026 r. do dnia 31.12.2026 r.
3. Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem przerwy wakacyjnej, dni ustawowo wolnych od pracy, dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku, o których Wykonawca zostanie powiadomiony w terminie minimum 3 dni, z wyjątkiem sytuacji wyjątkowych – udokumentowanych przez Zamawiającego np. konieczność czasowego zamknięcia żłobka przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.
4. Wielkość dostaw 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.
5. Godziny dostarczania posiłków do Gminnego Żłobka w Dygowie:
  - a) zupa -10:00-10:20
  - b) II danie i podwieczorek – 12:00-12:20
6. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe:
  - a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
  - b) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym,
  - c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością

substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych,

- d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - e) wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, wykluczone jest mięso MOM (mięso odkostnione mechanicznie),
  - f) wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
  - g) do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
  - h) potrawy powinny posiadać konsystencję i fakturę dostosowaną danej grupy wiekowej dzieci np. zupy krem, mięso, surówki, owoce, warzywa odpowiednio rozdrobnione. Wykonawca w ramach zamówienia dostarcza:
    - zupa – nie powinna zawierać dużych kawałków warzyw, fasoli itp., woda mineralna niegazowana,
    - drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp.);  
dania mięsne: np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. -surówka, woda niegazowana,
    - podwieczorek – owoce, kanapka, ciasto, desery mleczne, kisiel, budyń, herbata, napój mleczny, sok, woda mineralna, itp.
7. W jadłospisie należy ograniczyć: białe pieczywo, biały cukier, wyeliminować gotowe słodczyce.
8. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia.
9. Wykonawca winien przedstawić do umowy jadłospis na okres 1 tygodnia od daty podpisania umowy dot. realizacji przedmiotu zamówienia, wraz z gramaturą posiłków oraz poszczególnymi alergenami. Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.
10. Wykonawca zobowiązuje się do:
- a) zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego,
  - b) przedstawiania Dyrektorowi Żłobka jadłospis do zatwierdzenia w każdy piątek poprzedzający dany tydzień na adres mailowy: [dyrektor@zlobek.dygowo.pl](mailto:dyrektor@zlobek.dygowo.pl),

- c) przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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. 2016 poz. 1154 ze zmianami),
  - d) przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. - przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 ) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.),
  - e) przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi,
  - f) przy planowaniu posiłków uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów,
  - g) przygotowania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku ukończenia 20 tygodnia życia do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności,
  - h) przechowywania zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545 ze zm.) próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
11. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75oC, drugiego dania 65oC, płynów 80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15oC.
12. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w czasie zgodnym z niniejszym opisem.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych posiłków zgodnie z aktualnym stanem osobowym żłobka – wielkość zamówienia na każdy dzień będzie podawana telefonicznie przez wyznaczonego przedstawiciela Zamawiającego wyznaczonemu pracownikowi Wykonawcy w dniu wydawania posiłków do godz. 8:30.

15. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.