wesoła ciuchcia
Żłobek Gminny w Karczewie

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
na usługę cateringową
dla Gminnego Żłobka Wesoła Ciuchcia
w Karczewie:

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) i podwieczorku, dla około 100 dzieci w wieku od 1 do 3 roku życia, uczęszczających do Gminnego Żłobka „Wesoła Ciuchcia" w Karczewie.
2. Wymagany termin realizacji zamówienia: od 04.01.2027 r. do 31.12.2027 r.
3. Kuchnia powinna znajdować się w odległości nie większej niż 15 km od siedziby Zamawiającego, mierzonej najkrótsza drogą przy użyciu aplikacji Google Maps (odległość drogowa, środek komunikacji - samochód)."
4. 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.
5. 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.
6. Orientacyjne godziny dostarczania posiłków:

– godz. 7.15 – I śniadanie i II śniadanie,

– godz. 11.00 – obiad (zupa + II danie) i podwieczorek.

7. **Zamawiający** zastrzega, iż godziny dostarczania posiłków, w szczególności obiadu, mogą ulec zmianie w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku.
8. **Wykonawca** w trakcie trwania umowy winien przedkładać do 20-stego dnia każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc wykonania usługi, **miesięczny jadłospis rozpisany na tygodnie**, ze szczególną charakterystyką posiłków w danym tygodniu. Jadłospis powinien uwzględnić również realizowane diety. **Jadłospis każdorazowo powinien być przygotowany oraz podpisany przez dietetyka** posiadającego kwalifikacje do układania jadłospisów dla dzieci w wieku od 1-3 lat. Dyrektor Żłobka 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 zgłaszane przez **Wykonawcę nie później niż 2 dni przed wystąpieniem zmiany.**
9. **Przedłożony jadłospis będzie zawierał informacje, tj.**: dokładna nazwa posiłku, skład, wartość kaloryczna oraz wykaz alergenów, będących w składzie posiłków, zgodnie ze wzorem (załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia).

10. **Wykonawca** na żądanie **Zamawiającego** przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów oraz alergenów.
11. **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**.
12. 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.
13. W jadłospisie **raz w tygodniu (w piątek) powinno być uwzględnione śniadanie w formie bufetu**, w celu wspierania samodzielności dzieci podczas posiłków.
14. W miarę możliwości, **dobrze, aby potrawy były przygotowane zgodnie z założeniami BLW** (Baby Led Weaning), aby wspierać samodzielność dzieci w spożywaniu posiłków.
15. Racja pokarmowa żywienia w żłobku dla dzieci od 1 do 3 lat powinna zapewniać 70-75% całodziennego zapotrzebowania organizmu.
16. 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 modyfikowane) 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:

       <u>Zupa mleczna:</u> 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.

Minimalna objętość jednej porcji:		
- zupa mleczna	min.:	250 ml
- mleko/kakao/kawa zbożowa	min.:	200 ml
- jogurt	min.:	100 ml
- granola/płatki do jogurtu	min.:	20 g

       <u>Kanapka z masłem, dodatkiem białkowym i dwoma rodzajami warzyw</u>: pieczywo mieszane (ciemne, jasne), bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska. Chuda wędlina (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, sałata, kiełki. 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.

Minimalna objętość jednej porcji:		
– pieczywo	min.:	1 kromka (2 połówki kromki) lub pół bułki posmarowane masłem
– wędlina/ser żółty/pasztet domowy	min.:	1 plasterek na kanapkę
– pasta/ twaróg jajecznica	min.:	30 g
– dodatek warzywny 1	min.:	20 g
– dodatek warzywny 2	min.:	20 g

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.

Minimalna objętość jednej porcji:		
– owoce/warzywa (jako samodzielna przekąska)	min.:	150 g
– owoce (jako dodatek do jogurtu, koktajlu)	min.:	30 g
– jogurt	min.:	100 ml
– mus owocowy	min.:	200 ml

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.

Minimalna objętość jednej porcji:		
– zupa	min.:	200 ml

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.

Minimalna objętość jednej porcji:		
– produkt białkowy (tj. pulpety, kotlety, bitki, filety, itp.)	min.:	40 g
– produkt węglowodanowy (tj. ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kopytka, kluski, itp.)	min.:	100 ml (objętość porcji)
– dodatek warzywny	min.:	100 ml (objętość porcji)
– napój	min.:	200 ml

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).
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.

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).

Minimalna objętość jednej porcji:		
– budyń/kisiel/koktajl itp.	min.:	200 ml
– muffiny, gofry, naleśniki z twarogiem, itp.	min.:	1 szt
– domowe ciasto	min.:	120 g
– napój	min.:	200 ml

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.**

13. **Wykonawca** zobowiązany jest w szczególności do:

I. 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 2022 r., poz. 2132 ze zm.), oraz standardzie HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieki od 1 roku do 3 lat.

II. Przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnych z wymaganiami żywieniowymi dla dzieci w wieki od 1 roku do 3 lat wynikającymi z norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy oraz uwzględniających wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat. – w przypadku wejścia w życie

III. Przygotowani i dostarczenia posiłków zgodnych z rozporządzeniem Ministra właściwego do spraw zdrowia w porozumieniu z ministrem właściwym do spraw rodziny, w sprawie wymagań żywieniowych i grupy środków spożywczych stosowane przy prowadzeniu żywienia zbiorowego w żłobkach i klubach dziecięcych, biorąc pod uwagę normy żywienia dzieci w wieki od 1 roku do 3 lat oraz dzieci ze szczególnymi wymaganiami zdrowotnymi. – w przypadku wejścia w życie

IV. 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.

V. Zatrudnienia personelu posiadającego bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne pracownicze książeczki zdrowia. **Wykonawca** odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed **Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym** oraz dostarcza kompletną dokumentację dla **Zamawiającego**.

VI. 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.

VII. Przygotowywania posiłków urozmaiconych na bazie produktów najwyższej jakości oraz z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.

VIII. **Przygotowywania posiłków z wykluczeniem półproduktów oraz produktów typu instant** (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itd.).

IX. **Przygotowywania posiłków z wykluczeniem produktów i potraw niedozwolonych w żywieniu dzieci w żłobku**, takich jak:

a) grzyby w każdej postaci.
b) dania z surowego mięsa i surowych ryb (tatar, sushi).
c) gotowe mięso mielone (mięso nie może być oddzielone mechanicznie.
d) podroby.
e) przetwory warzywne na bazie octu (ogórki konserwowe, pikle itp.).
f) musli, płatki śniadaniowe z dodatkiem cukru, słodzone kaszki błyskawiczne.
g) przyprawy na bazie soli lub glutaminianu sodu, kostki bulionowe itp.
h) frytki mrożone.
i) herbaty owocowe sztucznie aromatyzowane.
j) gotowe kolorowe, gazowane i słodzone napoje.
k) olej kokosowy.
l) smalec.
m) sery topione, sery pleśniowe.
n) chipsy i inne słone przekąski.
o) gotowe wyroby cukiernicze gotowe (np. pączki, drożdżówki).

X. 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.

XI. Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych, wskazanych przez Zamawiającego potrzeb dzieci.

XII. 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.:

- zupy i sosy – temperatura minimalna 75°C,
- drugie dania – temperatura minimalna 63°C,
- zimne desery – temperatura max. 4 °C,
- gorące napoje (np. kakao, herbata) - temperatura minimalna 80°C,

XIII. **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.

XIV. 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.

14. Odbiór dostarczonych posiłków będzie każdorazowo przeliczany z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków (w tym posiłków z uwzględnieniem diet) przez pracownika Żłobka wyznaczonego przez **Zamawiającego**.
15. **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.
16. **Wykonawca** zobowiązuje się zapewnić ilość posiłków zgodną 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.
17. **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**.
18. Wynagrodzenie **Wykonawcy** będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków.
19. **Wykonawca** jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
20. **Zamawiający** nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez **Wykonawcę** podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
21. **Wykonawca**, na każde żądanie **Zamawiającego**, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla **Zamawiającego**. Ponadto przedstawiciel **Zamawiającego** ma 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 przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela **Zamawiającego** posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt **Wykonawcy**.

22. 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.
23. W związku z realizacją usług **Wykonawca** na swój koszt zapewnia należyte zasady bezpieczeństwa i warunki sanitarne, higieniczne wynikające z ustaw.
24. **Zamawiający** przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom w tym naczynia do wydawania posiłków.
25. 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.
26. **Zamawiający** przewiduje około **231 dni** w ciągu trwania umowy, w których będą dostarczane posiłki.
27. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot umowy przez cały okres jej obowiązywania zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego, mającymi zastosowanie do przygotowywania, transportu i dostarczania posiłków dla dzieci uczęszczających do żłobka, w szczególności przepisami dotyczącymi opieki nad dziećmi w wieku do lat 3, bezpieczeństwa żywności, higieny środków spożywczych oraz wymagań żywieniowych właściwych dla dzieci w tym wieku.
28. W przypadku wejścia w życie nowych przepisów prawa lub zmiany przepisów obowiązujących w dniu zawarcia umowy, które mają zastosowanie do przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania sposobu realizacji usługi do wymagań wynikających z tych przepisów, w zakresie niezbędnym do zapewnienia zgodności realizacji umowy z obowiązującym prawem.
29. Obowiązek, o którym mowa w ust. 2, obejmuje w szczególności, jeżeli wynika to z nowych lub zmienionych przepisów:
    a) dostosowanie jadłospisów do obowiązujących wymagań dotyczących żywienia dzieci w wieku do lat 3;
    b) dostosowanie składu, wartości odżywczej, rodzaju i proporcji wykorzystywanych produktów spożywczych;
    c) zmianę receptur, sposobu przygotowywania oraz metod obróbki technologicznej potraw;
    d) dostosowanie wielkości porcji, gramatur i częstotliwości podawania poszczególnych grup produktów;
    e) dostosowanie sposobu przygotowywania posiłków dietetycznych i eliminacyjnych, jeżeli obowiązek taki wynika z przepisów;
    f) dostosowanie procedur higienicznych, dokumentacji, informacji o składnikach i alergenach oraz innych elementów procesu przygotowania i dostarczania posiłków;
    g) wprowadzenie innych zmian organizacyjnych i technologicznych niezbędnych do zapewnienia zgodności realizowanej usługi z obowiązującymi przepisami.

30. Wykonawca zobowiązany jest na bieżąco monitorować zmiany przepisów prawa mających zastosowanie do realizowanej usługi oraz odpowiednio wcześnie przygotować się do ich wdrożenia, z uwzględnieniem terminów wejścia w życie poszczególnych regulacji, ze szczególnym uwzględnianiem zmian wynikających z USTAWY z dnia 31 lipca 2026 r. o zmianie ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. 2026 poz. 1123).
31. Wykonawca zobowiązany jest poinformować Zamawiającego, w formie dokumentowej, o zmianach przepisów mających wpływ na sposób realizacji przedmiotu umowy, wskazując w szczególności zakres wymaganych dostosowań oraz termin, od którego ich stosowanie będzie obowiązkowe. Informacja powinna zostać przekazana bez zbędnej zwłoki, nie później niż w terminie 7 dni roboczych od dnia powzięcia wiadomości o zmianie, o ile charakter i termin wejścia w życie przepisów pozwalają na dochowanie tego terminu.
32. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić wymagania wynikające z nowych lub zmienionych przepisów w organizacji procesu przygotowywania posiłków, opracowywaniu jadłospisów oraz realizacji dostaw, bez konieczności uzyskania odrębnego zlecenia Zamawiającego, jeżeli obowiązek ich wdrożenia wynika bezpośrednio z przepisów prawa i mieści się w zakresie przedmiotu umowy.
33. Strony zgodnie przyjmują, że obowiązek dostosowania sposobu realizacji usługi do nowych lub zmienionych przepisów prawa, w zakresie objętym przedmiotem umowy, stanowi element obowiązków Wykonawcy związanych z profesjonalnym wykonywaniem działalności gospodarczej oraz realizacją zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawnymi.
34. Wykonawcy nie przysługuje prawo do żądania zwiększenia wynagrodzenia wyłącznie z tego powodu, że po zawarciu umowy weszły w życie nowe przepisy lub zmieniły się przepisy dotyczące żywienia dzieci w żłobkach, a ich zastosowanie wymaga dostosowania jadłospisów, receptur, składu posiłków, sposobu ich przygotowania, dokumentacji lub organizacji realizacji usługi w ramach przedmiotu umowy.
35. W szczególności samo wejście w życie nowych lub zmienionych wymagań dotyczących żywienia dzieci nie stanowi podstawy do jednostronnej zmiany wynagrodzenia przez Wykonawcę, wstrzymania realizacji usługi, ograniczenia liczby dostarczanych posiłków ani odmowy realizacji obowiązków wynikających z umowy.
36. Postanowienia ust. 35 i 36 nie wyłączają stosowania bezwzględnie obowiązujących przepisów prawa ani możliwości dokonania zmiany umowy wyłącznie w przypadkach i na warunkach dopuszczonych przez ustawę Prawo zamówień publicznych, w szczególności art. 455 tej ustawy. Ewentualna zmiana wynagrodzenia wymaga odrębnej podstawy prawnej oraz spełnienia przewidzianych prawem i umową przesłanek.
37. Jeżeli wdrożenie nowych lub zmienionych przepisów wymaga zmiany dokumentacji wykonawczej, w szczególności jadłospisów, receptur lub procedur realizacji usługi, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu odpowiednio dostosowane dokumenty w terminie umożliwiającym rozpoczęcie realizacji usługi zgodnie z nowymi wymaganiami. Akceptacja dokumentów przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku przestrzegania prawa.
38. W przypadku gdy nowe lub zmienione przepisy uniemożliwiają dalszą realizację określonych elementów usługi na dotychczasowych zasadach, Strony podejmą działania niezbędne do zapewnienia zgodności umowy z prawem, w pierwszej kolejności poprzez dostosowanie sposobu realizacji usługi w ramach jej dotychczasowego przedmiotu i wynagrodzenia, o ile jest to prawnie i faktycznie możliwe.
39. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić obowiązek stosowania przepisów prawa obowiązujących w okresie realizacji umowy przy kalkulacji ceny ofertowej, w granicach możliwych do racjonalnego przewidzenia na etapie składania oferty, z uwzględnieniem charakteru i okresu obowiązywania umowy.
40. Zamawiający wymaga, aby posiłki dostarczane do żłobka były przygotowywane na podstawie jadłospisu opracowanego z uwzględnieniem specyfiki żywienia dzieci w wieku do lat 3 oraz wymagań określonych w niniejszym Opisie Przedmiotu Zamówienia.

41. Wykonawca nie może dostarczać do żłobka identycznego zestawu potraw, jaki w tym samym dniu dostarcza do szkoły lub przedszkola, jeżeli zestaw ten został opracowany dla starszej grupy wiekowej i nie został odrębnie dostosowany do potrzeb dzieci uczęszczających do żłobka.
42. Odrębne dostosowanie posiłków dla żłobka obejmuje w szczególności odpowiedni dobór składników, sposób przygotowania potraw, ich konsystencję i stopień rozdrobnienia, wielkość porcji oraz pozostałe wymagania żywieniowe określone w OPZ.
43. Samo zmniejszenie gramatury porcji lub zmiana nazwy potrawy nie stanowi wystarczającego dostosowania posiłku, jeżeli jego skład, sposób przygotowania lub konsystencja nie odpowiadają wymaganiom określonym dla dzieci w wieku do lat 3.
44. Wykonawca może świadczyć usługi cateringowe na rzecz szkół i przedszkoli, jednak zobowiązany jest zapewnić, aby posiłki dostarczane do żłobka spełniały wymagania określone w niniejszym OPZ i były przygotowywane z uwzględnieniem specyfiki żywienia dzieci żłobkowych.
45. Zamawiający jest uprawniony do weryfikacji jadłospisów, składników, receptur oraz sposobu przygotowania potraw w zakresie niezbędnym do sprawdzenia zgodności realizacji usługi z wymaganiami umowy.

Załącznik nr 1
do opisu przedmiotu zamówienia
na usługę cateringową
dla Gminnego Żłobka „Wesoła Ciuchcia”
w Karczewie

WZÓR JADŁOSPISU

PONIEDZIAŁEK					
	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
Posiłek	**(Przykład uzupełnienia)** Płatki jaglane na mleku. Kanapki: ser żółty, pieczywo mieszane, masło, szczypiorek, papryka, herbatka owocowa.	**(Przykład uzupełnienia)** Koktajl bananowy.	**(Przykład uzupełnienia)** Zupa pomidorowa z domowym makaronem.	**(Przykład uzupełnienia)** Polędwiczki wieprzowe zapiekane w porach z sosem beszamel, ziemniaki, sałatka z buraczków, jabłka i cebuli z oliwą z oliwek, kompot owocowy.	**(Przykład uzupełnienia)** Sałatka jarzynowa, pieczywo, herbatka owocowa.
Skład surowcowy i gramatura	**(Przykład uzupełnienia)** Płatki jaglane – 12g Mleko – 180 ml Ser żółty – 20g Pieczywo – 25g	**(Przykład uzupełnienia)** Jogurt naturalny – 120g Banan – 50g	**(Przykład uzupełnienia)** Marchew – 30g Pietruszka – 10g Seler – 5g Por – 5g Pomidory w puszce – 40g Jogurt	**(Przykład uzupełnienia)** Polędwiczki wieprzowe – 35g Por – 25g Buraczki – 50g Jabłko – 20g Cebula – 2g	**(Przykład uzupełnienia)** Marchew – 20g Pietruszka – 10g Cebulka – 5g Ziemniaki – 10g Jabłko – 10g Groszek zielony – 5g Ogórek kiszony – 15g

	Masło – 4g Papryka – 20g Szczypiorek – 5g		naturalny – 10g Mąka pszenna – 12,5g Jajko – 0,1szt Koperek – 5g	Oliwa z oliwek – 5ml Mąka kukurydziana – 2g Masło – 2g Ziemniaki – 100g Mleko – 40ml Mieszanka owocowa – 40g	Jajko – 0,2 szt Oliwa z oliwek – 5ml Pieczywo – 20g Masło – 4g
Alergeny	**(Przykład uzupełnienia)** Gluten, mleko	**(Przykład uzupełnienia)** Mleko	**(Przykład uzupełnienia)** Gluten, mleko, seler, jajko	**(Przykład uzupełnienia)** Mleko	**(Przykład uzupełnienia)** Gluten, mleko, jajko
DIETA … (np. bezmleczna, bezjajeczna, bezglutenowa)					
Skład surowcowy i gramatura	…	…	…	…	…
Alergeny	…	…	…	…	…
WTOREK					
	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
Posiłek	**(Przykład uzupełnienia)** Płatki jęczmienne na mleku. Kanapki: pasta z fasolki białej z cebulką i majerankiem, pieczywo mieszane, masło,	**(Przykład uzupełnienia)** Gruszka, brzoskwinia, jabłko.	**(Przykład uzupełnienia)** Zupa wielowarzywna.	**(Przykład uzupełnienia)** Kopytka w sosie szpinakowym, mini marchewka gotowana posypana bazylią, surówka z kalarepki z koperkiem i jogurtem, kompot	**(Przykład uzupełnienia)** Deser warstwowy z bananami.

	ogórek, papryka, herbatka owocowa.			owocowy.	
Skład surowcowy i gramatura	**(Przykład uzupełnienia)** Płatki jęczmienne – 12g Mleko – 180ml Fasola biała – 40g Cebula – 5g Pieczywo – 20g Ogórek – 20g Papryka – 20g Olej rzepakowy – 2ml Masło – 4g Majeranek – szczypta	**(Przykład uzupełnienia)** Gruszka – 70g Brzoskwinia – 70g Jabłko – 40g	**(Przykład uzupełnienia)** Marchew – 30g Pietruszka – 10g Seler – 5g Por – 5g Kalafior – 20g Brokuł – 20g Fasolka szparagowa – 20g Pomidory w puszce – 20g Masło – 2g Natka pietruszki – 5g	**(Przykład uzupełnienia)** Ziemniaki – 80g Jajko – 0,1szt Śmietana 12%-8g Jajko – 0,1szt Szpinak – 20g Mąka pszenna – 15g Mąka ziemniaczana – 5g Marchewka mini – 40g Olej z winogron – 3ml Kalarepka – 80g Koperek – 5g Jogurt grecki – 16g Bazylia suszona – szczypta Mieszanka owocowa – 40g	**(Przykład uzupełnienia)** Jogurt naturalny – 10g Miód naturalny – 5g Płatki owsiane – 5g Gorzka czekolada – 2g Banan – 50g
Alergeny	**(Przykład uzupełnienia)** Gluten, mleko	**(Przykład uzupełnienia)** Mleko	**(Przykład uzupełnienia)** Gluten, mleko, seler, jajko	**(Przykład uzupełnienia)** Mleko	**(Przykład uzupełnienia)** Gluten, mleko, jajko
DIETA … (np. bezmleczna, bezjajeczna, bezglutenowa)					
Skład surowcowy i gramatur	…	…	…	…	…

a					
Alergeny	…	…	…	…	…
ŚRODA					
	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
Posiłek	…	…	…	…	…
Skład surowcowy i gramatura	…	…	…	…	…
Alergeny	…	…	…	…	…
DIETA … (np. bezmleczna, bezjajeczna, bezglutenowa)					
Skład surowcowy i gramatura	…	…	…	…	…
Alergeny	…	…	…	…	…
CZWARTEK					
	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
Posiłek	…	…	…	…	…
Skład surowcowy i gramatura	…	…	…	…	…
Alergeny	…	…	…	…	…
DIETA … (np. bezmleczna, bezjajeczna, bezglutenowa)					
Skład surowcowy i gramatura	…	…	…	…	…
Alergeny	…	…	…	…	…

PIĄTEK					
	I ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	II DANIE	PODWIECZOREK
Posiłek	…	…	…	…	…
Skład surowcowy i gramatura	…	…	…	…	…
Alergeny	…	…	…	…	…
DIETA … (np. bezmleczna, bezjajeczna, bezglutenowa)					
Skład surowcowy i gramatura	…	…	…	…	…
Alergeny	…	…	…	…	…

Anna Marta Mielczarek-Zowczak

Elektronicznie podpisany przez Anna Marta Mielczarek-Zowczak
Data: 2026.11.02 14:29:59 +01'00'