

ZSO.26.9.2025

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

### Dostawa obiadów do stołówki szkolnej w roku szkolnym 2025 - 2026.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej w Zespole Szkół Ogólnokształcących Nr 2 w Białymstoku ul. Narewska 11, 15-840 Białystok, gorącego posiłku, obiadu dwudaniowego z kompotem.

Wszystkie posiłki realizowane w ramach przedmiotowego postępowania muszą 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 (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448. t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy a w szczególności w rozporządzeniu 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 z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego jadłospisem.

Zamawiający planuje, że:

- w roku szkolnym **2025/2026** razem należy dostarczyć **około 92 700** obiadów w **ok. 178** dni żywieniowych.
- średnio dziennie należy dostarczyć około 520 obiadów,

Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. Zamawiający deklaruje realizację przedmiotu zamówienia w ogólnej ilości posiłków nie mniejszej niż **20 %**.

- realizacja dostaw posiłków będzie obejmowała okres: **14.05.2025 r. – 12.06.2026 r. \***  
*\*O terminie rozpoczęcia realizacji dostaw posiłków wyłoniony wykonawca zostanie poinformowany z wyprzedzeniem. Ostateczny termin zakończenia dostaw posiłków może ulec zmianie po jego ustaleniu przez MEiN.*

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dni żywieniowych ze względu na organizację pracy szkoły.

Przyjęta ilość dni żywieniowych uwzględnia Tzw. dni dyrektorskie – 10 dni w których mogą być

odwołane zajęcia. Dokładne daty będą znane w późniejszym terminie. Wykonawca o dodatkowych wolnych dniach zostanie poinformowany z wyprzedzeniem. Ewentualne zmiany ilości dni Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy **najpóźniej 3 dni przed** dniem w którym nie będzie realizowana dostawa

Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w zależności od faktycznie zgłoszonego zapotrzebowania ze szczególnym uwzględnieniem miesięcy maj i czerwiec.

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 15<sup>00</sup> dnia poprzedzającego realizację zamówienia. Zgłoszenie będzie dokonywane przez osobę upoważnioną za pomocą poczty elektronicznej lub telefonicznie

Zamawiający deklaruje zlecenie dostaw posiłków w ilości co najmniej 20 % ilości planowanego zamówienia.

Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia wejścia w życie umowy, w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 11:00 do pomieszczenia dystrybucji znajdującego się w budynku szkoły.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Wykonawca dostarczać będzie posiłki zgodnie ze złożonym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego miesięcznym (4 tygodniowym) jadłospisem, który będzie realizowany cyklicznie od dnia wejścia w życie umowy.

Wszelkie ewentualne zmiany w jadłospisie muszą być zgłaszane z wyprzedzeniem co najmniej 2 dni i zaakceptowane przez Zamawiającego. Zgłoszenie podpisane przez osobę upoważnioną powinno być dostarczone do siedziby zamawiającego przez pracownika przywożącego obiady. Zamawiający zobowiązany jest odpowiedź przekazać tego samego dnia pracownikowi Wykonawcy, który przyjedzie po odbiór pojemników z odpadami pokonsumpcyjnymi.

**Ponadto obiad musi spełniać następujące warunki:**

Drugie danie winno być posiłkiem mięsnym 4 razy w tygodniu, urozmaiconym surówkami lub gotowanymi jarzynami.

Do mięsa powinny być podawane ziemniaki, ryż lub makaron.

Jeden dzień w tygodniu drugie danie mogą stanowić np. naleśniki, krokiety, pierogi itp.

### **Uwaga!**

Wyklucza się podawanie dań typu: wątróbka, kaszanka, bigos, parówki, jajka gotowane, śledź itp.

Posiłki winny być wykonywane z naturalnych produktów z gwarancją świeżości artykułów i produktów, bez użycia produktów typu instant.

Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowania posiłków następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu vegeta,
- kostek rosołowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryna, olej palmowy i produktów je zawierających
- glutaminianu sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- syropu glukozowo - fruktozowego i produktów jego zawierających,
- parówek, mortadele.
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięsa oddzielonego mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, fosforanów,
- posiłków sporządzane na bazie półproduktów,
- posiłków na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw tj. pyzy, kluski, pierogi itp. (dopuszcza się używanie mrożonych warzyw i owoców),
- napojów z proszku, gazowanych, słodzonych lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych
- cukru oraz soli w produktach w ilości powyżej wymogów wynikających z przepisów w tym zakresie.

**Posiłki dodatkowo muszą spełniać następujące minimalne warunki jakościowe:**

### **Gramatura i kaloryczność:**

**A.** Danie główne: gramatura łączna min. 400 gram i kaloryczność ok. 700 kcal;

Waga składowych posiłków powinna kształtować się następująco:

- sztuka mięsa – min. 150g;
- ziemniaki, ryż lub makaron – min. 130g;
- surówki lub jarzyny – min. 120g;
- pierogi, naleśniki, krostki itp. – min. 400g w tym dodatki stanowić mogą 100 g;

**B.** Zupa:

- gramatura łączna min. 300 ml i kaloryczność ok. 200 kcal plus pieczywo ok. 50g;

C. Napój:

- kompot: gramatura min. 200 ml;

D. Deser – min. 40 g

- owoc;
- baton / drożdżówka / ciasto;

ponadto:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na dwa tygodnie;
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone (max 1 w tygodniu);
- do przygotowania posiłku wymagane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, różnego rodzaju kasz;
- jadłospis musi uwzględniać dostarczenie pieczywa (min. 50g na osobę) do każdej wydawanej porcji zupy;
- jadłospis będzie unikał w swoim składzie czynników alergizujących a w przypadku możliwości ich wystąpienia będzie zawierać informację/ostrzeżenie o występowaniu bądź możliwości wystąpienia składników uczulających;
- ważna jest estetyka potraw i posiłków;

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz bierze odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Ponadto obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Wykonawca zapewni dowóz obiadów pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy w szczególności dopuszczonym do przewożenia posiłków, transport posiłków powinien odbywać



się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami oraz gwarantować wysoką jakość przewożonych potraw.

**Produkty wchodzące w skład drugiego dania typu: kotlety, kurczak, naleśniki, zwiżki itp. - dania porcjowane powinny być przywożone w termosie z odrębnymi pojemnikami / półkami, sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanu, odkształcaniu i niszczeniu się produktów.**

**Przewóz musi się odbywać środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.**

Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole, załadunek i rozładunek wszystkich dostaw realizowane będzie przez Wykonawcę i na jego koszt.

Uwaga! Szkoła posiada 2 komplety pojemników zbiorczych (termos na zupę, na kompot, tace na drugie danie), które udostępni Wykonawcy.

Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć pojemniki na odpady pokonsumpcyjne, ich odbiór i zapewnić utylizację odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt.

Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

**Uwaga!**

W przypadku zaistnienia zagrożenia epidemiologicznego Wykonawca w ramach realizowanej umowy zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich zaleceń wynikających z oficjalnych wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia oraz Ministerstwa Edukacji Narodowej lub innych uprawnionych organów w zakresie w jakim będą one miały wpływ na sposób realizacji przedmiotu umowy.

**DYREKTOR SZKOŁY**

*Dariusz Bossowski*