

S.027.1.25

OPIS PRZDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest „**Przygotowywanie i dostawa gorących posiłków dla dzieci i uczniów placówek oświatowych z terenu Gminy Tłuchowo**” tj.
 - 1) Publicznej Szkoły Podstawowej im. Bohaterów Westerplatte w Tłuchowie
ul. Szkolna 3, 87-605 Tłuchowo w ilości do 31 000 porcji posiłków,
 - 2) Publicznej Szkoły Podstawowej im. A. Mickiewicza w Mysłakówku
Mysłakówko 12, 87-605 Tłuchowo w ilości do 8 700 porcji posiłków,
 - 3) Przedszkola Publicznego „Bajkowa Kraina” w Tłuchowie
ul. Sierpecka 26, 87-605 Tłuchowo w ilości do 14 200 porcji posiłków.
2. Maksymalna przewidywana liczba porcji posiłków wynosi 309 dziennie w dni funkcjonowania placówek (przyjmuje się maksymalnie 183 dni w przypadku szkół oraz maksymalnie 223 dni w przypadku przedszkola).
3. Maksymalna dzienna przewidywana liczba porcji posiłków w poszczególnych placówkach wynosi:
 - 1) Publiczna Szkoła Podstawowa w Tłuchowie – 178 porcji,
 - 2) Publiczna Szkoła Podstawowa w Mysłakówku – 50 porcji,
 - 3) Przedszkole Publiczne w Tłuchowie – 81 porcji.
4. Prawo opcji:
 - 1) Zamawiający zastrzega możliwość zastosowania prawa opcji do zwiększenia zakresu zamówienia w o następującą ilość:
 - a) Publiczna Szkoła Podstawowa – 5 000 porcji posiłków,
 - b) Publiczna Szkoła Podstawowa w Mysłakówku – 3 000 porcji posiłków,
 - c) Przedszkole Publiczne w Tłuchowie – 7 000 porcji posiłków;
 - 2) Zamawiający może z prawa opcji nie skorzystać lub skorzystać w części;
 - 3) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego. Nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie rodzi po stronie Wykonawcy żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
 - 4) zamówienie objęte opcją Wykonawca będzie zobowiązany wykonać po uprzednim otrzymaniu zawiadomienia od Zamawiającego, że zamierza z prawa opcji skorzystać;
 - 5) prawo opcji zostanie uruchomione poprzez przekazanie przekazania Wykonawcy zawiadomienia o skorzystaniu przez Zamawiającego z prawa opcji dla zamówienia objętego opcją;
 - 6) zasady dotyczące realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego;
 - 7) Zamawiający zastrzega, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;
 - 8) Zamawiający zastrzega, że zamówienie w ramach prawa opcji jest wielkością maksymalną;

- 9) Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji w całym okresie realizacji umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu podstawowego zamówienia do 50% jego wielkości i wartości, a co za tym idzie zobowiązuje się do jego realizacji na poziomie co najmniej 50%.
6. Usługa będzie realizowana od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej i/lub funkcjonowania przedszkola w okresie od 05.01.2026 r. do 30.12.2026 r. z uwzględnieniem przerw w funkcjonowaniu placówek (tj. wakacji, przerw świątecznych oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych), z zastrzeżeniem, że może zaistnieć potrzeba realizacji usługi w wybranych okresach wakacji, ferii itp.
7. Posiłki dla uczniów i dzieci należy dostarczyć:
- 1) w przypadku Publicznej Szkoły Podstawowej w Tłuchowie do stołówki szkolnej przy Publicznej Szkole Podstawowej w Tłuchowie;
 - 2) w przypadku Publicznej Szkoły Podstawowej w Mysłakówku do kuchni szkolnej przy Publicznej Szkole Podstawowej w Mysłakówku;
 - 3) w przypadku Przedszkola Publicznego w Tłuchowie do kuchni w Przedszkolu w Tłuchowie.
8. Posiłki wydawać będą osoby wyznaczone przez dyrektorów placówek, przy wykorzystaniu naczyń i sztućców znajdujących się na stanie tych placówek.
9. Dostarczane posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą się powtarzać w ciągu dwóch kolejnych tygodni.
10. Dostarczane posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być przygotowywane z pełnowartościowych, posiadających aktualne terminy ważności artykułów spożywczych, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej i wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać 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, ze zm.) oraz w przepisach wykonawczych do tej ustawy.
11. Posiłki muszą być dostarczone do każdej z placówek najpóźniej do godziny 9:20.
12. Dostarczone posiłki powinny być gotowe do spożycia i o odpowiedniej temperaturze (zgodnie z zasadami wynikającymi z systemu HACCP oraz dobrych praktyk: higienicznej i produkcyjnej).
13. Wykonawca będzie dostarczać posiłki do placówek własnym środkiem transportu i na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Transport posiłków musi odbywać się z zachowaniem wymogów wynikających z Załącznika nr II do Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. z późn. zm.). Wykonawca na swój koszt zapewnia załadunek i rozładunek dostarczanych posiłków, jak również czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.

14. Brudne naczynia i sztucce będą myte, wyparzane i odpowiednio przechowywane w stołówce szkolnej/kuchence szkolnej/przedszkolnej. Obowiązki w tym zakresie nie należą do Wykonawcy.
15. Skład posiłków:
 - 1) w przypadku Publicznej Szkoły Podstawowej w Tłuchowie – jedno danie tj. dwa dni w tygodniu zupa z wkładką (mięso) i kromką chleba, trzy dni w tygodniu drugie danie z kompotem owocowym (jedna porcja zupy z wkładką musi posiadać pojemność nie mniejszą niż 450 ml; jedna porcja drugiego dania mięsnego lub bezmięsnego musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów, w tym: mięso – 100 gramów, porcja warzyw (surowych lub przetworzonych) – 150 gramów oraz ziemniaki lub ryż, kasza, makaron - 150 gramów z dodatkami; jeden raz w tygodniu drugie danie bezmięsne musi stanowić ryba pod różną postacią; drugie danie bezmięsne mogą stanowić także pierogi, kopytka, naleśniki; Jeden raz w tygodniu drugie danie mogą stanowić pierogi, kopytka, naleśniki z serem lub krokiety – o gramaturze min. 400 gramów; kompot owocowy do każdego drugiego dania pojemności nie mniejszej niż 200 ml);
 - 2) w przypadku Publicznej Szkoły Podstawowej w Mysłakówku – jedno danie tj. dwa dni w tygodniu zupa z wkładką (mięso) i kromką chleba, trzy dni w tygodniu drugie danie z kompotem owocowym (jedna porcja zupy z wkładką musi posiadać pojemność nie mniejszą niż 450 ml; jedna porcja drugiego dania mięsnego lub bezmięsnego musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów, w tym: mięso – 100 gramów, porcja warzyw (surowych lub przetworzonych) – 150 gramów oraz ziemniaki lub ryż, kasza, makaron - 150 gramów z dodatkami; jeden raz w tygodniu drugie danie bezmięsne musi stanowić ryba pod różną postacią; drugie danie bezmięsne mogą stanowić także pierogi, kopytka, naleśniki; Jeden raz w tygodniu drugie danie mogą stanowić pierogi, kopytka, naleśniki z serem lub krokiety – o gramaturze min. 400 gramów; kompot owocowy do każdego drugiego dania pojemności nie mniejszej niż 200 ml);
 - 3) w przypadku Przedszkola Publicznego w Tłuchowie – codziennie obiad dwudaniowy o zmniejszonej gramaturze; (pierwsze danie: zupa 250 ml; drugie danie musi być posiłkiem mięsnym lub bezmięsnym; jedna porcja drugiego dania mięsnego musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 160 gramów, w tym: mięso - 60 gramów, porcja warzyw (surowych lub przetworzonych) 50 gramów oraz ziemniaki lub ryż, kasza, makaron - 50 gramów, dodatkowo kompot owocowy – 200 ml; drugie danie bezmięsne mogą stanowić pierogi, kopytka, naleśniki z dodatkami lub krokiety o gramaturze nie mniejszej niż 160 gramów, dodatkowo kompot owocowy – 200 ml.
16. Jadłospisy układane będą przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczany do Zamawiających z 5 dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego dania/zupy. W jadłospisie Wykonawca musi podać informacje o

gramaturze oraz kaloryczności poszczególnych posiłków. Jadłospis powinien być urozmaicony i zbilansowany.

17. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i wydawania posiłków zgodnie z normami żywieniowymi stosowanymi w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży określone 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 (Dz. U. poz. 1154) z uwzględnieniem zmian ww. przepisów w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
18. Informacje o dodatkowych dniach wolnych od nauki szkolnej lub o zmianach w liczbie dostarczanych Zamawiający przekażą Wykonawcy co najmniej z 3 dniowym wyprzedzeniem. O potrzebie dożywiania grupy dzieci w czasie ferii zimowych lub w wybranych okresach wakacji Zamawiający powiadomi Wykonawcę z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem podając okres dożywiania oraz liczbę dzieci objętych dożywianiem.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w zapytaniu ofertowym kosztami badania Zamawiający obciążą Wykonawcę.
20. Dla potrzeb badań żywności przez Stację Sanitarno–Epidemiologiczną (SANEPID) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania przez 48 godzin po 150 gramów każdej części składowej potraw; po upływie tego czasu próbki posiłków mogą być zniszczone.
21. Sposób świadczenia przedmiotu zamówienia lub jego zakres w trakcie realizacji zamówienia może ulegać zmianie z uwagi na konieczność bieżącego dostosowywania do wymagań wynikających z przepisów prawa.

Powyższe wymagania i wytyczne nie wyczerpują i nie ograniczają obowiązków, prac, czynności koniecznych do prawidłowego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia.