Kod CPV:

55523100-3 — usługi w zakresie posiłków szkolnych, 55524000-9 — usługi dostarczania posiłków do szkół

Opis przedmiotu zamówienia:

**I**. Przedmiotem zamówienia jest „Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Zasani , w dniach w których pracują oddziały.”

1. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostawę własnym transportem posiłków (śniadanie wraz z napojami, obiad, podwieczorek wraz z napojami , zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia, Instytutu Żywności i Żywienia.

Przewidywana łączna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie ok 10430 szt. śniadania i obiady i 7430 szt. podwieczorki - ilość posiłków została oszacowana na podstawie frekwencji uczestnictwa przedszkolaków na obiadach w 2025 roku oraz prognozy na 2026 rok i może ulec zmianie. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za poszczególne składowe niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o pakietu podane w Formularzu oferty. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu zlecenie niewykonanej części usługi.

1. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania usługi przez Wykonawcę.

Nie dopuszcza się udziału podwykonawców w procesie realizacji zamówienia.

1. Wymagania dotyczące posiłków:
   1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.
   2. Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
   3. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
   4. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w oddziałach przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Zasani . O liczbie śniadań na dany dzień Wykonawca będzie informowany do godziny 15.00 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi, a o liczbie obiadów i podwieczorków w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9.00. W związku z powyższym liczba śniadań, obiadów i podwieczorków może różnić się między sobą.
   5. Posiłki dostarczane będą w dniach funkcjonowania oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Zasani, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych.
   6. Posiłki dostarczane będą do oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Zasani w następujących godzinach:

7.30.-7.45. dostawa śniadania wraz z napojami,

11.00-11.30 — dostawa obiadu z napojami

13.30-14:00 - dostawa podwieczorku z napojami

W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.

1. Dzienny jadłospis obejmuje:
   * 1. Śniadanie (kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 350 kcal): zupa mleczna lub potrawy mleczne i mlekopochodne (pojemność 250 ml) oraz kanapki (2 rodzaje - do wyboru dla każdego dziecka, przygotowane z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego na zakwasie: żytniego, pszennego, mieszanego, z masłem wysokogatunkowym o zawartości tłuszczu mlecznego w przedziale 80-90%, wędliną (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek), lub serem żółtym lub białym do tego warzywa, pastą jajeczną lub rybną), bądź jajecznica, parówki. Woda mineralna, herbaty owocowe, owocowo — ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny.

II. Obiad (kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 500 kcal): zupa (pojemność 300ml) oraz długie danie (w tym: produkt węglowodanowy (200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź np. kluski śląskie, kopytka, pierogi, naleśniki; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego - gotowy 80g (mięso np. : sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz, kotlety mielone, bądź ryba — gotowy 80 g.); surówka, jarzyny gotowane, lub owoc 100 g. (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot lub sok z produktów świeżych i  pełnowartościowych (200 ml).

III. Podwieczorek (trzy produkty): (kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić ok 300 kcal): świeży owoc, ciasto własnego wyrobu, budyń, galaretka, kisiel, jogurt tylko naturalny, serek homogenizowany, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru). Woda mineralna, herbaty owocowe, owocowo — ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny.

1. Ponadto Wykonawca jest zobowiązany:

 do zapewnienia dzieciom napojów (typu: woda mineralna, herbaty, herbaty owocowe, owocowo ziołowe, sok naturalny, kakao, kawa inka, napój mleczny (z wykluczeniem napojów wysokosłodzonych, granulowanych i instant) na cały dzień pobytu dziecka w przedszkolu w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie posiłków jak i między posiłkami;

1. Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).
2. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów:

l) konserw,

* + - 1. przypraw typu Vegeta,
      2. kostek rosołowych,
      3. tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,
      4. produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych



* + - 1. produktów z zawartością syropu glukozowo — fruktozowego,
      2. produktów masłopodobnych i seropodobnych,
      3. herbat granulowanych,
      4. napojów instant (np. puchatek),
      5. napojów w proszku lub na bazie suszu,

I l) pieczywo tostowe,

* + - 1. ciasta paczkowane z długim terminem ważności,
      2. mięso odkosmione mechanicznie (MMO)
      3. wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej (z jadłospisu dziennego wyklucza się wędliny z mielonek),
      4. posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
      5. posiłki na bazie Fast Food,
      6. mrożonych potraw ,
      7. artykuły zawierające, środki spulchniające,
      8. wędliny o zawartości mięsa poniżej 80%,

1. Użyte do przygotowywania posiłków mięso musi być bez ustrzyku, chleb na zakwasie naturalnym, jogurty tylko naturalne. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
2. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej.
3. Zamawiający ma prawo dokonywania wiążących zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę na co Wykonawca wyraża zgodę.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z 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).
5. Wykonawca przy realizacji zamówienia musi uwzględnić również listę produktów używanych w żywieniu zbiorowym w oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Zasani (załącznik nr 1 do przetargu)
6. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
8. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010, Nr 136, poz. 914, z późn zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154).
9. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
10. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
11. Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 701 z późn. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
13. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenia kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.
14. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
15. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT/ rachunków z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT/ rachunek jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.
16. Termin wykonania zamówienia oraz miejsce dostawy.
17. Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie od dnia 02.01.2026 r. do dnia 31.12.2026 r. w dniach, nauki przedszkolnej tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej, dni wolnych od nauki przedszkolnej oraz uwzględniając okres dyżuru letniego przedszkola.
18. Miejsce dostawy posiłków: Szkoła Podstawowa w Zasani, Zasań 91, 32-425 Trzemeśnia

**II.** Przygotowanie i dostawa obiadu (drugiego dania) dla uczniów Szkoły Podstawowej w Zasani. Obiad dostarczany będzie od poniedziałku do piątku. Ilość posiłków 2955 szt. - ilość posiłków została oszacowana na podstawie ilości uczniów korzystających z obiadów w 2025 roku oraz prognozy na 2026 rok i może ulec zmianie. W ofercie wymagane jest podanie ceny netto/brutto drugiego dania oraz przykładowe menu. Gramatura posiłku ok. 300g. Obiady winny być przywożone w podzielonych porcjach w termosikach wielorazowego użytku wraz ze sztućcami.

1. Wykonawca przygotuje posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do Szkoły Podstawowej w Zasani w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt. Środek transportu musi być zgłoszony do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub zarejestrowany i zatwierdzony przez ten organ. Wykonawca zobowiązany jest do przewożenia posiłków w formie zbiorczej w termosach z wkładami ze stali nierdzewnej. Posiłki, o których mowa w ust. 1 dostarczane będą do Szkoły Podstawowej w Zasani pięć razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i sobót, wakacji, ferii zimowych w godzinach 11:00- 11:30**.** W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą. Fakt dostarczenia posiłków i ich ilości potwierdza lista podpisywana przez obydwie strony w 2 egzemplarzach - protokół odbioru.
2. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:
3. drugie danie, w tym:
4. ziemniaki (kasza, ryż, makaron) – 150 g/os.
5. mięsa (kotlet schabowy, drobiowy, mielony, gulasz) – 80 g/os.
6. lub porcje z kurczaka (udko, 3 skrzydełka) – 80 g/os.
7. lub ryba – 130 g/os.
8. lub naleśniki z dodatkami – 150 g/os.
9. lub pierogi/ kluski (typu śląskie lub z mięsem) – 150- g/os.
10. surówka lub jarzyny gotowane – 60 g/os.
11. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić:
12. mięsa 70°C
13. ziemniaki 70°C
14. Wykonawca zobowiązany jest najpóźniej w ostatnim dniu roboczym tygodnia przedłożyć dyrektorowi Szkoły Podstawowej w Zasani do uzgodnienia tygodniowy jadłospis dla posiłków, które będą dostarczone w następnym tygodniu i dostarczać posiłki zgodnie z uzgodnionym jadłospisem. Proponowane menu powinno być zróżnicowane oraz zawierać informacje o występujących alergenach w danym posiłku. Zmiana tygodniowego jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą dyrektora Szkoły Podstawowej w Zasani
15. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów kuchennych pochodzących z danego dnia w tym samym dniu do godziny 15:00 .
16. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.