

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych dla Szkoły Podstawowej Nr 24 z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Mikołaja Kopernika w Tarnowie, przy ul. Kopernika 5.
2. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: **6 miesięcy – począwszy od dnia 07 stycznia 2026 r. do dnia 24 czerwca 2026 r.**, w dni objęte nauką szkolną od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych (m.in. ferie zimowe, wakacje, przerwy świąteczne) wskazanych w harmonogramie roku szkolnego w celu stosowania ewentualnych korekt liczby posiłków na ustalone okresy czasu uzależnione od obecności w szkole uczniów spożywających posiłek zgodnie z informacją od Dyrektora Szkoły. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2023 r. poz. 1211). Dni wolne od zajęć:
 - 02.02.2026 r. – 15.02.2026 r.;
 - 02.04.2026r. - 07.04.2026r.,
 - 11.05.2026 r.-13.05.2026r.;
 - 05.06.2026r.;
 - 19.06.2026r.;
 - 25-06.2026r. – 30.06.2026r.;
3. Liczba planowych dni żywieniowych wynosi **101**.
4. Planowana liczba dostarczanych obiadów (posiłków) dziennie wynosi 344 obiady. Łączna szacunkowa liczba dostarczanych obiadów (posiłków) w okresie realizacji zamówienia wynosi: **34 744 obiady**, tj. 101 dni x 344 posiłki na dzień (**zamówienie podstawowe**).
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z **prawa opcji** polegającego na zwiększeniu do 15% wolumenu ilości obiadów wydawanych każdego dnia (**zamówienie opcjonalne**) i tym samym, rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia całej usługi.
6. Łączna szacunkowa maksymalna dzienna ilość dostarczanych obiadów z zastosowaniem prawa opcji do 15% wynosi: 396 obiadów, co daje w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **39 996 obiadów**.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącego, codziennego dostosowania liczby dostarczanych posiłków (obiadów) w ramach zamówienia podstawowego do faktycznej frekwencji uczniów. Dopuszczalne zwiększenie liczby posiłków w danym dniu nie może przekroczyć 15% liczby posiłków określonej w zamówieniu podstawowym (prawo opcji). Dopuszczalne zmniejszenie liczby posiłków całym okresie obowiązywania umowy wynosi 60%, co oznacza możliwość zmniejszenia planowanej liczby dostarczanych posiłków w ramach zamówienia podstawowego do poziomu nie niższego niż **40% zamówienia podstawowego (zamówienie gwarantowane)**. Wykonawca dokona odpisu (zwrotu kosztu) za posiłek w przypadku nieobecności ucznia, pod warunkiem, że rodzice/opiekunowie prawni zgłoszą tę nieobecność Wykonawcy do godziny 8:30 danego dnia. Szczegółowe zasady zgłaszania i dokonywania odpisów określone są we wzorze umowy. Wykonawca przyjmuje do wiadomości i akceptuje, że Zamawiającemu nie przysługuje roszczenie o wykonanie maksymalnych ilości posiłków wskazanych w ogłoszeniu o zamówieniu lub szacunkowej wartości umowy. Realizowana liczba posiłków będzie zależna wyłącznie od bieżącego zapotrzebowania.
8. W przypadku niezgodności w ilości wydanych obiadów, wiążącym dokumentem jest zapis ewidencji uczniów w dzienniku zajęć szkoły. W przypadku nieobecności ucznia,

a niezgłoszenia tego faktu przez rodzica, uczeń będzie traktowany jako korzystający z posiłku.

9. Zamawiający zakłada średniomiesięcznie szacunkową liczbę uczniów według deklaracji rodziców/opiekunów prawnych. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informacje o dzieciach zakwalifikowanych przez Centrum Usług Społecznych (CUS) do otrzymania dofinansowanych obiadów. Koszty za te posiłki obciążają CUS.

10. Płatność będzie następować na podstawie faktury miesięcznej wystawianej szkole. Kwota na fakturze będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczbie wydanych posiłków.

Płatność za posiłki dla uczniów, którym Centrum Usług Społecznych w Tarnowie przyznało decyzją tę formę pomocy, oraz za posiłki dla uczniów, którym Dyrektor szkoły udzielił pomocy w formie posiłku w zakresie dożywiania, będzie następowała na podstawie odrębnie wystawionej comiesięcznej faktury dla Centrum Usług Społecznych w Tarnowie.

11. Obiad (posiłek) składa się z zupy i drugiego dania. Wartość energetyczna posiłku (kaloryczność) musi być zgodna z aktualnymi normami żywienia dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym i zapewniać ok. 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, z zastrzeżeniem, że średnia wartość energetyczna przygotowanego posiłku dla jednego ucznia nie może być niższa niż 650 kcal.

12. Wykonawca zobowiązany jest zachować następujące gramatury (waga po obróbce) i częstotliwość serwowania potraw w cyklu tygodniowym:

- **Zupa** (5 razy w tygodniu):
 - Pojemność: 300 ml.
- **Drugie danie** (5 razy w tygodniu):
 - 3 razy w tygodniu – danie tradycyjne (mięsne/rybne):
 - Ziemniaki lub zamiennik (ryż/kasza/makaron/inne): 150 g,
 - Porcja mięsa (kotlet, pulpety i inne) lub ryby (filet, kotlet mielony i inne): 100 g,
 - Surówka/Jarzyny: 120 g.
 - 2 razy w tygodniu – danie półmięsne lub mączne typu:
 - pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety: min. 250 g,
 - w przypadku potraw typu gulasz/spaghetti/makaron z sosem: 90 g masy mięsnej + 50 g sosu + 150 g makaron
 - W przypadku gołąbków: 250 g gołąbka + 100 g sosu.

13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:

- a) posiłki powinny być różnorodne, lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych), zgodne z normami żywienia dzieci w wieku szkolnym zawartymi w obowiązujących przepisach, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego;
- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, duszone, pieczone, okazjonalnie smażone; wyklucza się z jadłospisu parówki w sosie, kiełbasę, dania z dodatkiem tłustych kiełbas i mięs;
- c) do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- d) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym na bazie świeżych warzyw; zabrania się stosowania kostek rosółowych; zupy nie mogą być zagęszczane mąką; warzywa muszą stanowić minimum 2/3 objętości zupy;

- e) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości; zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%;
 - f) wszelkie sosy do potraw mięsnych lub bezmięsnych muszą być dostarczane w osobnych pojemnikach (termosach);
 - g) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb, z wyłączeniem ryby pangii – bez skóry, glazura do 25%, kl. I;
 - h) surówki mają być wykonane z surowych warzyw i owoców kl. I (kapusta pekińska, kapusta biała, kapusta czerwona, marchew, jabłko, ogórek, cebula, itd.) lub gotowanych warzyw (buraki, marchewka, groszek, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, itd.); dopuszcza się mrożonki, ogórki konserwowe; stosowane do potraw kapusta i ogórek mają być kiszone, a nie kwaszone;
 - i) obiady winny być: dogotowane; dosmażone; nieprzypalone; nierozgotowane; pozbawione zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych i innych; bez obcych posmaków i nieprzyjemnego zapachu świadczącego o nieświeżości; dania mięsne winny być bez chrząstek i ścięgien; bez obecności szkodników lub ich pozostałości, zabrudzeń, i innych podobnych;
 - j) zakazuje się przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na posiłek z dnia poprzedniego/z dni poprzednich;
 - k) wymagania dotyczące temperatury obiadów:
 - zupa – temperatura 75°C (tolerancja +/-3 °C);
 - danie drugie - temperatura 65°C (tolerancja +/-3 °C);
 - produkty zimne (sałatki, surówki) - minimalna temperatura 15°C.
 - l) posiłki muszą być przygotowywane z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2023 r. poz.1448), zalecanymi normami żywieniowymi i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, zgodnie z normami HACCP, zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
14. Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia i akceptacji Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu, najpóźniej w poniedziałek w tygodniu poprzedzającym do godziny 14:00 lub inny dzień, uzgodniony z Zamawiającym. Jadłospis powinien być urozmaicony, wskazywać składniki wagowe (gramatury), rodzaj potraw nie może powtarzać się w układzie krótszym niż 2 tygodnie.
16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki zastępcze o niegorszej jakości i gramaturze na swój koszt z innych źródeł.
17. Wykonawca musi zapewnić transport obiadów własnymi, specjalistycznymi pojemnikami termoizolacyjnymi (termosami) zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być w takiej ilości, aby przy dostawie obiadu były wymieniane pełne na puste). Termosy oraz inne naczynia do przewożenia obiadów powinny być czyste i domyte oraz winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonych w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności, w tym posiadających atest PZH. Wykonawca ponosi także koszty załadunku, rozładunku wszelkich dostaw oraz usunięcia wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt.
18. Wykonawca musi zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył obiad.
19. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych we własnym zakresie i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,

w szczególności ustawą o odpadach i Prawem ochrony środowiska. Wykonawca dostarczy pojemniki do odpadów żywnościowych. Odpady żywnościowe będą odbierane każdego dnia najpóźniej do godz. 15.00. Zamawiający nie dopuszcza odbioru odpadów kuchennych w dniu następnym.

20. Obiady mają być dostarczone zgodnie z ustalonym przez Zamawiającego harmonogramem dostaw najpóźniej do godziny 11:20, 12:20, 13:15 do Szkoły Podstawowej Nr 24 z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Mikołaja Kopernika w Tarnowie, przy ul. Kopernika 5, środkiem transportu wykonawcy, zgodnym z obowiązującymi normami higieny i wniesione do pomieszczenia wydawalni posiłków na koszt Wykonawcy. Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków, po wcześniejszym zgłoszeniu Wykonawcy przez Zamawiającego zmian – informacje należy podać Wykonawcy z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem.
21. Odbiór posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym tj. w wydawalni Zamawiającego na podstawie protokołu odbioru.
22. Zamawiający będzie samodzielnie wydawał obiady uczniom. Zamawiający zapewnia zastawę stołową wraz ze sztućcami oraz wazy do rozlewania zup
23. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
24. Bezwzględnym obowiązkiem Wykonawcy jest pobieranie i przechowywanie przez okres 72 godzin próbek wszystkich potraw wchodzących w skład obiadu z każdego dnia we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U. 2007 nr 80 poz. 545) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego, w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Próbkę należy oznaczyć: datą, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia oraz przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dot. technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
26. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 5 - Projektowane postanowienia umowy.
27. Wykonawca musi posiadać lokal lub pomieszczenie dopuszczone przez Państwową Inspekcję Sanitarną do użytkowania, jako zakład produkcyjny służący do przygotowywania posiłków w zakresie zbiorowego żywienia, spełniający wymogi sanitarno-higieniczne, określone odrębnymi przepisami, przez cały okres realizacji zamówienia.
28. Wykonawca musi posiadać środek transportu, którym będą przewożone posiłki spełniające wymagania sanitarne, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, przez cały okres realizacji zamówienia.
29. Zamawiający dopuszcza, aby kuchnia Wykonawcy była zlokalizowana poza granicami administracyjnymi Miasta Tarnów, pod warunkiem spełnienia wszystkich wymogów opisanych w SOPZ i załączniku nr 5 - Projektowane postanowienia umowy, w szczególności dostarczenia obiadów o wymaganych temperaturach.
30. Podstawy prawne i wymogi stosowane do zamówienia:
 - 1) Podstawy Prawne (Przepisy Krajowe i UE) mające zastosowanie przy przygotowaniu i realizacji niniejszego zamówienia publicznego, a w szczególności do określenia przedmiotu zamówienia i wymagań wobec Wykonawcy, stanowią w szczególności:
 - a) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z późniejszymi zmianami).
 - b) Rozporządzenie 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).

- c) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 1211).
 - d) Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r., poz. 338 ze zm.).
 - e) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 1078 ze zm.).
 - f) Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980)
 - g) Przepisy prawa oświatowego i samorządowego:
 - Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe.
 - Ustawa z dnia 7 września 1991 r. o systemie oświaty.
 - Ustawa z dnia 8 marca 1990 r. o samorządzie gminnym.
 - h) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463).
 - i) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).
 - j) Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14);
 - k) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16);
 - l) Rozporządzenie (WE) NR 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 384 z 29.12.2006, str. 75)
 - m) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EEG, dyrektywy Rady 90/496/EEG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- 2) Wymogi szczególne:
- a) Wykonawca jest zobowiązany do realizacji usługi żywienia zbiorowego w pełnej zgodności z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności z wymogami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktach wykonawczych.
 - b) W ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty mogą być stosowane wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2 ww. ustawy.
 - c) Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązującego prawa żywnościowego, w szczególności w zakresie higieny, bezpieczeństwa i identyfikowalności (Rozporządzenia 178/2002 i 852/2004 oraz ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia).

- d) posiłki muszą być przygotowywane z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zalecanymi normami żywieniowymi i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, zgodnie z normami HACCP, zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz przy bezwzględnyim przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
- e) jadłospisy winny być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. sprawie przekazywania konsumentowi informacji na temat żywności