

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla

Zadania nr 1 - Przygotowanie, wyporcjowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci w poszczególnych grupach przedszkolnych i oddziałach „zerowych”

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, wyporcjowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci w poszczególnych grupach przedszkolnych i oddziałach „zerowych w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 w Oleśnicy, ul. Kleeberga 4, w ilości szacunkowej **180 szt. dziennie**. Szacunkowa łączna ilość wydawanych porcji w trakcie trwania zamówienia wynosi **37 400 posiłków**.
2. Przygotowane posiłki winny składać się ze śniadania, obiadu (zupy, II dania i napoju) oraz podwieczorku.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu umowy objętego zamówieniem podstawowym. Zamawiający zamierza zlecić do wykonania co najmniej 75% maksymalnej wartości brutto umowy określonej w § 3 ust. 1 umowy. Z tytułu niewykorzystania maksymalnej wartości brutto umowy wskazanej w § 3 ust. 1 umowy w pełnej wysokości Wykonawcy nie przysługują od Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia odszkodowawcze.
4. Posiłki będą wydawane w okresie od 02.01.2026r. do końca 31.12.2026r. w pomieszczeniach wskazanych przez Dyrektora szkoły. Cena ofertowa usługi ma obejmować w szczególności zakup produktów, przygotowanie posiłków (śniadanie + obiad + podwieczorek) i transport do placówki przez przygotowującego posiłki, wyporcjowanie posiłków, zapewnienie zastawy stołowej, mycie naczyń, sztućców poza terenem szkoły /zamawiający nie posiada swojego sprzętu/ w warunkach sanitarnych zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne przygotowywanych i wydawanych posiłków oraz wywóz resztek pokarmowych.
5. Wykonawca jest bezpośrednio odpowiedzialny za stan higieniczno – sanitarny sprzętu wykorzystanego do wykonania zamówienia.
6. Ilość posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków wg zamówień Zamawiającego – nie stanowi to zmiany umowy i nie wymaga aneksu. Informację o przewidzianej liczbie śniadań, obiadów i podwieczorków na dany dzień Zamawiający przekaze Wykonawcy telefonicznie lub mailem poprzedniego dnia, do godz. 15:15.
7. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków.

8. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych. Posiłki będą wydawane w godzinach ustalonych z Dyrektorem szkoły, z tym, że :

- śniadania do godz. 8.30
- obiad do godz. 12.30
- podwieczorek do godz. 13.00

Po uzgodnieniu z Zamawiającym dopuszcza się dostarczanie obiadu razem z podwieczorkiem, jeśli składa się on z produktów, które umożliwiają wydanie go w późniejszej godzinie. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

9. Jeśli zajęcia edukacyjne nie będą się odbywały z innych powodów (np. strajk, epidemia i inne), Dyrektor szkoły poinformuje o tym fakcie Wykonawcę z dwudniowym wyprzedzeniem. W takich sytuacjach posiłki nie będą dostarczane, a Wykonawca nie będzie żądał za nie zapłaty za zwrot poniesionych kosztów. Zamawiający dopuszcza w takim przypadku możliwość przedłużenia realizacji umowy (aneks) o ilość dni, w których usługa nie była realizowana.

10. Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć posiłki. Transport posiłków powinien być prowadzony samochodami dostosowanymi do przewożenia środków spożywczych. Środek transportu winien być dopuszczony przez SANEPID do przewozu posiłków (żywności). Wykonawca zobowiązany jest po spożyciu posiłków na własny koszt usunąć z terenu szkoły brudne naczynia wielorazowego użytku oraz wszelkie odpadki żywnościowe po każdym posiłku.

11. Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości dyrektora szkoły w pierwszy dzień tygodnia z podaniem gramatury potraw, jakościowego wykazu składników pokarmowych znajdujących się w potrawie z zaznaczeniem składników alergennych oraz wartości energetycznej jednej porcji stosownie do obowiązujących w tym zakresie przepisów, wg poniższej tabeli:

Posiłek	Jadłospis	Produkt	Ilość produktu w g	Energia w kcal	Alergeny

12. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Zamawiającemu przysługuje prawo do sugerowania zmian w jadłospisie, o ile nie spełnia on wymogów Zamawiającego.
13. Jadłospis powinien być urozmaicony, taki sam rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
14. Przy planowaniu posiłków należy korzystać z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia dotyczących zasad racjonalnego żywienia.
15. Kaloryczność zestawu dziennego dla dzieci przedszkolnych 3-6 letnich powinna wynosić 1200-1400 kcal., przy czym najwięcej kcal powinien zawierać obiad (ok. 600kcal)
16. Przykładowy zestaw obiadowy:
 - a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność ok. 120 kcal, (nie dopuszcza się przygotowywania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki);
 - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i ogólna kaloryczność ok. 500 kcal:
 - co najmniej trzy razy w tygodniu: 200g ziemniaków (lub zamiennie ryż, kasza, makaron);
 - 100g mięsa lub ryby (po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki), 2x50 g surówki (tj. dwie różne surówki); nie dopuszcza się posiłku z ryby mielonej;
 - w pozostałe dni danie bezmięsne typu: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi leniwe, kopytka itp.
 - napój: gramatura nie mniej niż 200 ml (zamawiający rozumie przez napój np. wodę mineralną, kompot, sok owocowy w kartoniku) – do przygotowania napojów nie wolno stosować syropów syntetycznych, barwników i konserwantów.
17. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych takich jak: substancje konserwujące, zagęszczające, barwniki lub aromaty. Przeciwwskazane są gotowe mieszanki przypraw zawierające dodatkowe, ukryte źródła sodu, np. glutaminian sodu. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; zaleca się aby dania mięsne były przygotowywane z mięsa chudego np. drób (kurczak/indyk), schab, szynka b/k, łopatka b/k itp.; do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych i ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli; zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.

18. W przygotowanym posiłku obiadowym ok. 15% energii powinno pochodzić z białka, 30-35% energii z tłuszczu i 55% węglowodanów.
19. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. **Nie zezwala się** na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów :
- konserw,
 - produktów z glutaminianem sodu,
 - parówek o zawartości mięsa mniejszej niż 70%,
 - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - mięsa odkostnionego mechanicznie,
 - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.
20. Nie dopuszcza się stosowania octu w produktach takich jak: surówka z czerwonej kapusty i barszcz. Produkty te mogą być zakwaszane kwasem cytrynowym lub w postaci kiszzonej.
21. Do transportu produktów smażonych takich jak kotlety, krokiety lub naleśniki, należy stosować naczynia i termosy z odciekaczem tłuszczu na spodzie, tak aby dolna warstwa dań nie nasiąkała tłuszczem.
22. Owoce dla przedszkolaków takie jak jabłka, pomarańcze, mandarynki, kiwi, banany itp., powinny być obrane i podzielone na części, aby dzieci mogły je zjeść samodzielnie.
23. Zupy dla przedszkolaków powinny być wydawane w wazach na stoły w ilości odpowiedniej do liczby dzieci.
24. Nie dopuszcza się zastępowania masła margaryną. Masło używane do smarowania pieczywa powinno zawierać co najmniej 80% tłuszczu.
25. Napoje powinny być wydawane w ilościach bez ograniczeń to jest z możliwością dolewki z dzbanka.
26. Kompoty mogą być przygotowywane z suszu owocowego, z tym, że wymagany jest dodatek owoców świeżych lub mrożonych w ilości nie mniejszej niż 3 % masy wody użytej do przygotowania kompotu. Nie dopuszcza się przygotowywania napojów z syropów i koncentratów.
27. Zamawiający będzie żądał przy pierwszym wykonaniu każdego dania jego standaryzacji poprzez przygotowanie z obliczonej wcześniej gramatury surowców 1 porcji i zważenie składników potrawy gotowej dla każdej z grup wiekowych. Wyliczona w ten sposób waga porcji standardowej z podziałem na główne składniki (np. mięso, ryba, ryż, kasza, ziemniaki, surówka naleśnik, krokiet) będzie punktem odniesienia dla kontroli wykonywania zadania.

Standaryzacja może być wykonana pod nadzorem zamawiającego lub upoważnionych przez niego osób.

28. Wykonawca będzie zobowiązany do takiej organizacji procesu produkcyjnego (np. porcjowanie mięsa, zawijanie krokietów, przygotowywanie naleśników), aby zapewnić minimalną wartość kaloryczną i wagę każdej porcji. Kaloryczność i waga każdej porcji mogą być większe niż porcja standardowa, ale nie mogą być mniejsze. Należy to brać pod uwagę przy kalkulowaniu kosztów surowca i kosztów pracy. Wykonawca nie może tłumaczyć odstępstw od żądanej kaloryczności i wagi porcji trudnościami w zaopatrzeniu, organizacji pracy czy zbyt dużym nakładem pracy ani tym, że średnia kaloryczność lub waga porcji jest zgodna ze standardową.
29. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
30. Samochód (lub samochody w zależności jaką ilością samochodów dysponuje Wykonawca), którym dostarczane są posiłki do szkół musi posiadać odpowiednią decyzję właściwej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
31. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z zasadami systemu HACCP.
32. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin, 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.
33. Wykonawca zapewni należyłą estetykę oraz zadba o smak podawanych potraw. Wykonawca posiłki dostarczać będzie na godzinę wskazaną Dyrektora placówki, w opakowaniach lub pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości potraw.
34. Posiłki porcjowane i wydawane będą przez Wykonawcę na zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić zastawę stołową na własny koszt w ramach realizacji przedmiotu zamówienia.
35. Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia najpóźniej do godziny wskazanej przez Dyrektora szkoły wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.