

Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem i dwa razy w tygodniu dodatkowym deserem.
2. Zamawiający planuje, że w okresie **od 07 stycznia 2026 r. do 25 czerwca 2026 r.** dziennie należy dostarczyć 180 obiadów.
 - 2.1. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.
 - 2.2. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba **18 360 sztuk**, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
 - 2.3. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.
3. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy **od dnia 07 stycznia 2026r.**, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki – do godz.: 10.30,
4. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
5. Wykonawca dostarczać będzie w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
6. Wszystkie posiłki powinny 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 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym 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. 2016 r., poz. 1154).
- 7. 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.**
8. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
 - a) zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 200 kcal,
 - b) drugie danie: gramatura ok. 500 gram i kaloryczność ok. 700 kcal, w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g; mięso-ryba nie mniej niż w przedziale 150 g - 180 g (czystego mięsa, ryby bez sosu, panierki itp.), surówka nie mniej niż 150 g – 180 g; danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 gram;
 - c) kompot: pojemność nie mniej niż 200 ml, bez dodatku cukru,
 - d) deser: np. owoc, jogurt. Zamawiający dopuszcza jako deser: owoc (owoce sezonowe: jabłko, gruszka, pomarańcza, nektarynka, kiwi, banan, brzoskwinia, soczek owocowy).
- 8.1. **Ograniczenia kaloryczności posiłków:**
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z określonymi normami kalorycznymi, aby zapewnić zdrowe i zbilansowane żywienie dla uczniów.
 - 2) Zabrania się przekraczania określonej kaloryczności posiłków, ponieważ może to być niezdrowe dla dzieci. Maksymalne dopuszczalne kaloryczności to:
 - a) Zupa: nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal, z dopuszczalnym przekroczeniem do 220 kcal.
 - b) Drugie danie: nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, z dopuszczalnym przekroczeniem do 770 kcal.
 - 3) W przypadku przekroczenia dopuszczalnej kaloryczności, Wykonawca zostanie zobowiązany do dostosowania posiłków do wyznaczonych norm kalorycznych.
9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:



- e) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - f) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, a co najmniej raz na dwa tygodnie daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem, z owocami z wyłączeniem musów owocowych),
 - g) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - h) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - i) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, stosowanie soli i substancji słodzących 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. 2016 r., poz. 1154)
 - j) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym, powinny być wyraziste w smaku
 - k) ważna jest estetyka potraw i posiłków
 - l) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 14 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.
10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
12. 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.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawach obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
15. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć stołówkę szkolną w specjalne bębny nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.
16. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce i kubki).
17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
18. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
19. Cena jednostkowa posiłku obejmuje wszystkie elementy niezbędne do jego przygotowania, w tym wsad do kotła w kwocie 12,00 zł (koszt surowców).
20. Wykonawca zapewnia na własny koszt zgodne z prawem postępowanie ze wszystkimi odpadami powstającymi w związku ze świadczeniem usługi. Wykonawca posiada przez cały okres realizacji umowy ważną umowę z uprawnionym podmiotem na odbiór i zagospodarowanie właściwych strumieni odpadów. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedkłada w terminie 3 dni kopię tej umowy oraz dowody przekazania odpadów podmiotom uprawnionym.



21. Wykonawca segreguje i deponuje odpady powstające na terenie Zamawiającego zgodnie z regulaminem gminy. Wykonawca organizuje we własnym zakresie odbiór i zagospodarowanie strumieni nieobjętych gminnym systemem (w szczególności zużytych olejów i tłuszczów jadalnych) na podstawie umowy, o której mowa w pkt 1. Naruszenie obowiązków określonych w niniejszym punkcie stanowi nienależyte wykonanie umowy i podlega karom umownym przewidzianym w umowie.
22. Wspólny Słownik Zamówień (**CPV**):
- 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,
 - 55322000-3 Usługi gotowania posiłków,
 - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.
 - 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół,
 - 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych,