OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przygotowanie i dostawa posiłków dla młodzieży mieszkającej** **w** **Internacie Publicznego Liceum Ogólnokształcącego nr IX im. Generała Władysława Andersa w Opolu przy ul. Małopolskiej 22 w Opolu.**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringu polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu w okresie od 1.09.2025 r. do 19.12.2025 r.: wyżywienia na potrzeby młodzieży mieszkającej w Internacie Publicznego Liceum Ogólnokształcącego nr IX im. Generała Władysława Andersa w Opolu przy ul. Małopolskiej 22 w Opolu,

1. składającego się z:
   1. śniadania (z wyłączeniem poniedziałków),
   2. kolacji (z wyłączeniem piątków lub innych dni wyjazdowych zgodnie z organizacją roku szkolnego).

Każdy posiłek musi być zapakowany w jednorazowe pojemniki, umożliwiające w razie potrzeby odgrzanie go w kuchence mikrofalowej.

1. Maksymalny zakres umowy obejmuje dostarczenie posiłków w następujących ilościach:
   1. Śniadania – 4 680 posiłków
   2. Kolacje – 4 680 posiłków
2. Usługa świadczona będzie w okresie od dnia 1.09.2025 r. do 19.12.2025 r., co do zasady od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
3. Zamawiający zastrzega, że w przypadkach wynikających z sytuacji epidemicznej lub nieprzewidzianych przyczyn:
   1. usługa nie będzie świadczona w okresie całkowitego zawieszenia działalności internatu,
   2. w przypadku wprowadzenia czasowego zawieszenia zajęć dydaktyczno- wychowawczych w szkołach usługa będzie ograniczona do mniejszej ilości uczniów korzystających z posiłków np. w przypadku nauki hybrydowej.
4. Zamawiający szacuje, że posiłki przygotowywane będą dla maksymalnie 60 uczniów w przedziale wiekowym 14 - 19 lat. Dokładna liczba osób korzystających z wyżywienia będzie znana po złożeniu deklaracji podczas kwaterowania młodzieży w internacie.
5. Zamawiający zastrzega, że ilość posiłków dostarczana danego dnia będzie uzależniona od dziennych stanów osobowych wychowanków przebywających w internacie i musi uwzględniać możliwość zaistnienia niższych stanów osobowych spowodowanych okresowymi absencjami lub wyjazdami młodzieży (np. choroba, zawody, wycieczka, zwolnienie z przyczyn okolicznościowych). Ewentualne zmiany liczby porcji zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie najpóźniej do godziny 18:00 dnia poprzedzającego dzień konkretnej dostawy. Wynagrodzenie Wykonawcy obliczane będzie wyłącznie na podstawie faktycznie dostarczonej liczby posiłków i ich ceny jednostkowej wskazanej w ofercie Wykonawcy (cena ryczałtowa, niezmienna przez cały okres świadczenia usługi). W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi, Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne odszkodowanie, czy roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.
6. Dostawy posiłków będą odbywać się o godzinie:
   1. w dni niewyjazdowe — tj. co do zasady od poniedziałku do czwartku kolacja na dzień bieżący oraz śniadanie na dzień następny: 18.00

W wyjątkowych sytuacjach, związanych ze zmianą organizacji pracy szkoły, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie — po każdorazowym wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać Zamawiającemu tygodniowy projekt jadłospisu obejmujący dany tydzień kalendarzowy z podaniem składników wagowych (gramatur) poszczególnych potraw, kaloryczności oraz z oznaczeniem alergenów występujących w posiłkach.

W sytuacji, gdy z uwagi na organizację roku szkolnego w danym tygodniu kalendarzowym przypadać będzie mniej niż 5 dni świadczenia przez Wykonawcę usługi wyżywienia, wówczas dany tygodniowy

jadłospis obejmować będzie jedynie dni, w których faktycznie świadczona będzie przez Wykonawcę usługa wyżywienia.

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu w formie elektronicznej (na adres e-mail) tygodniowy projekt jadłospisu (w ujęciu tygodnia kalendarzowego) najpóźniej do godz. 13.00 przedostatniego dnia roboczego poprzedzającego realizację jadłospisu.
2. Zamawiający jest uprawniony do zgłoszenia zastrzeżeń dotyczących przedstawionego przez Wykonawcę jadłospisu, jeśli ten nie będzie spełniał wymogów opisanych poniżej. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zastrzeżenia Zamawiającego i skorygować jadłospis w sposób gwarantujący spełnianie przez posiłki wszelkich wymaganych standardów i norm.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków zgodnych z przedstawionym jadłospisem niezakwestionowanym przez Zamawiającego.
4. W przypadku zakwestionowania wysokości pobieranych przez Wykonawcę opłat za korzystanie przez uczniów z posiłków (tzn. wsad do kotła) przez rodziców lub opiekunów uczniów korzystających z usług wyżywienia, Wykonawca zobowiązany będzie udostępnić kalkulację rzeczywistych poniesionych przez Wykonawcę kosztów produktów (surowców) wykorzystanych przez Wykonawcę do przygotowania posiłków ujętych w jadłospisie.
5. Zamawiający wymaga, aby jadłospis był urozmaicony. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. Posiłki składające się na wyżywienie muszą spełniać kryteria zawarte w pkt 14.
6. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. W szczególności Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać wymagań wskazanych w §52 rozporządzenia 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), zgodnie z którymi:
   1. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.
   2. Środki spożywcze, o których mowa w ust. 1, dobiera się w taki sposób, aby:
      1. na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;
      2. posiłki zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
      3. potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
      4. do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
      5. napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
      6. każdego dnia były podawane:
         * jedna porcja mleka lub produktów mlecznych,
         * co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,
         * warzywa lub owoce w każdym posiłku,
         * co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu oraz kolacji.
7. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określonych przez Instytut Żywienia i Żywności.
8. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia młodzieży w wieku 14 - 19 lat.
9. W razie zaistnienia takiej konieczności Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna, bezglutenowa lub bezcukrowa, alergeny).
10. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, sezonowych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym takie nasion roślin strączkowych, umiarkowane stosowanie soli i substancji słodzących. Wyklucza się posiłki przygotowywane na bazie półproduktów i produktów typu instant.
11. W przypadku zastrzeżeń co do jakości posiłków Zamawiający może poddać je badaniu laboratoryjnemu. W przypadku potwierdzenia w laboratorium nieprawidłowości Wykonawca będzie obciążony kosztami takiego badania. Jeżeli badania zostaną zlecone, a nieprawidłowości nie będą potwierdzone, wówczas koszty ponosi Zamawiający.
12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP w specjalistycznych termosach do wyznaczonych pomieszczeń Bursy.
13. Dostarczane posiłki muszą posiadać odpowiednią temperaturę, gorące dania, sałatki, sery i surówki odpowiednio schłodzone.
14. Wykonawca zobowiązany jest do zabierania resztek pokonsumpcyjnych oraz pojemników w których dostarczone były posiłki, mycia pojemników i termosów, w których dostarczane będą posiłki.
15. Zamawiający zobowiązany jest do dostosowania pomieszczeń do wydawania posiłków i przestrzegania wymogów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w punkcie wydawczym.
16. Na Zamawiającym spoczywa obowiązek wydawania posiłków, mycia i dezynfekcji całości kompletu naczyń, z których będzie korzystała młodzież podczas konsumpcji.
17. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie ,a także dysponować personelem posiadającym stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie i zdolnym do wykonywania zamówienia oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.
18. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i przewozu oraz ponosił będzie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
19. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
20. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym w szczególności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).
21. Wykonawca wykona przedmiot umowy zgodnie z ustawą z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2240) oraz ustawą z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 875 z późn. zm.).
22. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.