

Załącznik Nr 1 do SWZ
Opis przedmiotu zamówienia

(Numer referencyjny: **RI.271.7.2026**)

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia posiłków dla dzieci z Przedszkola Miejskiego, Klubu Dziecięcego w Tarnogrodzie oraz dla uczniów szkół podstawowych z terenu Gminy Tarnogród, tj.: Szkoły Podstawowej w Luchowie Dolnym, Szkoły Podstawowej w Różańcu Drugim (wraz z oddziałem przedszkolnym), Szkoły Filialnej w Luchowie Górnym, Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie.
2. Sposób przygotowania posiłków oraz ich transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno – sanitarnych.
3. Dla dzieci w wieku przedszkolnym oraz uczniów w szkołach podstawowych przygotowane posiłki muszą spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.), rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 2026 r., poz. 197). Muszą ponadto być zgodne z opracowaniem „Normy żywienia dla populacji Polski znowelizowane w 2024 roku, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH PIB”. Dla dzieci w Klubie Dziecięcym przygotowane posiłki muszą być zgodne z publikacją: „Żywienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie aktualnych norm i zaleceń”. Publikacja opracowana została pod redakcją Stowarzyszenia „Zdrowe Pokolenia” oraz objęta jest Honorowym patronatem Głównego Inspektora Sanitarnego.
4. W celu prawidłowej realizacji usługi Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Dyrektorami placówek wymienionych w pkt 1, ewentualnie z wyznaczonymi osobami (pracownikami) tychże jednostek.
5. Szacunkowa ilość oraz rodzaj przygotowywanych posiłków dla dzieci z Przedszkola Miejskiego w Tarnogrodzie i oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej w Różańcu Drugim wynosi:

1) w okresie **od dnia 01.09.2026 r. do dnia 25.06.2027 r.**

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków w okresie od dnia 01.09.2026 r. do dnia 25.06.2027 r.
śniadanie	140 (w tym RD 23 szt.)	28 700 (w tym RD 4 715 szt.)
obiad II daniowy	136 (w tym RD 21 szt.)	27 880 (w tym RD 6 180 szt.)
podwieczorek	130 (w tym RD 20 szt.)	26 650 (w tym RD 4 100 szt.)

PM – Przedszkole Miejskie w Tarnogrodzie

RD – oddział przedszkolny w Szkole Podstawowej w Różańcu Drugim

- 2) w okresie od dnia 26.06.2027 r. do dnia 31.07.2027 r. (tylko Przedszkole Miejskie w Tarnogrodzie):

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków w okresie od dnia 26.06.2027 r. do dnia 31.07.2027 r.
śniadanie	70	1 680
obiad II daniowy	70	1 680
podwieczorek	70	1 680

5. Szacunkowa ilość oraz rodzaj przygotowywanych posiłków dla uczniów szkół podstawowych z terenu gminy Tarnogród w okresie od dnia 01.09.2026 r. do dnia 25.06.2027 r. wynosi:

Lp.	Szkoła	Rodzaj posiłku	Obiad I danie – liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków składających się z I dania w okresie od dnia 01.09.2026 r. do dnia 25.06.2027 r.	Obiad II danie – liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków składających się z II dania w okresie od dnia 01.09.2026 r. do dnia 25.06.2027 r.
1.	Szkoła Podstawowa w Luchowie Dolnym	obiad	20	1 440	20	2 160
2.	Szkoła Podstawowa w Różańcu Drugim		18	1 296	26	2 808
3.	Szkoła Podstawowa w Tarnogrodzie		28	5 040	139	25 020
4.	Szkoła Filialna w Luchowie Górnym		0	0	16	2 880

UWAGA: Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla szkół wymienionych w Lp. 1 – 2 tabeli odbywać się będzie naprzemiennie tj. I danie – dwa razy w tygodniu, II danie – trzy razy w tygodniu. Natomiast dla szkoły wymienionej w Lp. 3 tabeli posiłek składał się będzie z I i II dania przez 5 dni w tygodniu. Dla szkoły wymienionej w Lp. 4 tabeli posiłek składał się będzie z II dania przez 5 dni w tygodniu.

6. Szacunkowa ilość oraz rodzaj przygotowywanych posiłków dla dzieci korzystających z opieki wakacyjnej w Szkole Podstawowej w Różańcu Drugim w okresie **od dnia 26.06.2027 r. do dnia 11.07.2027 r.** wynosi:

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków w okresie od dnia 26.06.2027 r. do dnia 11.07.2027 r.
śniadanie	23	230
obiad II daniowy	23	230
podwieczorek	23	230

7. Szacunkowa ilość oraz rodzaj przygotowywanych posiłków dla dzieci korzystających z opieki w Klubie Dziecięcym w Tarnogrodzie w okresie **od dnia 01.09.2026 r. do dnia 31.08.2027 r.** wynosi:

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków dziennie	Szacunkowa liczba posiłków w okresie od dnia 01.09.2026 r. do dnia 31.08.2027 r.
Śniadanie + II śniadanie	24	6 072
obiad II daniowy	24	6 072
podwieczorek	24	6 072

8. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania do jednostek objętych przedmiotem zamówienia, najpóźniej do ostatniego dnia nauki szkolnej w danym tygodniu, jadłospisu na kolejny tydzień nauki szkolnej.
9. Do każdego śniadania i obiadu Wykonawca zobowiązany jest zapewnić napoje.
10. Żywnienie w szkołach podstawowych odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, ferii i dni ustawowo wolnych od nauki oraz innych przerw w nauce np. wycieczki szkolnej. Natomiast w Przedszkolu Miejskim w Tarnogrodzie, w oddziale przedszkolnym w Szkole Podstawowej w Różańcu Drugim oraz w Klubie Dziecięcym w Tarnogrodzie żywienie odbywać się będzie cały rok z wyłączeniem okresu przerw świątecznych lub innych przerw w nauce, np. wycieczki szkolnej.
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki na następujące godziny:
- 1) Przedszkole Miejskie w Tarnogrodzie i oddział przedszkolny w Szkole Podstawowej w Różańcu Drugim:
 - a) śniadanie – godz. 8.00 (Przedszkole Miejskie w Tarnogrodzie i oddział przedszkolny w Szkole Podstawowej w Różańcu Drugim),
 - b) obiad – godz. 11.00 – 12.00 (Przedszkole Miejskie w Tarnogrodzie i oddział przedszkolny w Szkole Podstawowej w Różańcu Drugim),

- c) podwieczorek – godz. 14.00 (Przedszkole Miejskie w Tarnogrodzie i oddział przedszkolny w Szkole Podstawowej w Rózańcu Drugim);
 - 2) Szkoły Podstawowe z terenu gminy Tarnogród – obiad w godz. 10.00 – 13.00;
 - 3) Szkoła Podstawowa w Rózańcu Drugim w okresie od dnia 26.06.2027 r. do dnia 11.07.2027 r.:
 - a) śniadanie – godz. 8.00,
 - b) obiad – godz. 11.00 – 12.00,
 - c) podwieczorek – godz. 14.00
 - 4) Klub Dziecięcy w Tarnogrodzie:
 - a) śniadanie + II śniadanie – godz. 8.30
 - b) obiad – godz. 10.30
 - c) podwieczorek – godz. 14.00
12. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów zgodnie z informacją uzyskaną od pracownika placówki.
13. Wykonawca zobowiązany jest ustalić z Dyrektorami jednostek wymienionych w pkt 1 miesięczny harmonogram dostarczania posiłków. W trakcie trwania miesiąca harmonogram ten będzie na bieżąco aktualizowany o odpisy uczniów, którzy rezygnują w danym dniu z posiłku oraz ewentualne zwiększenia ilości posiłków dla uczniów. Informacja o zapotrzebowaniu dotyczącym ilości posiłków na dany dzień będzie przekazywana do Wykonawcy do godziny 14.00 dnia poprzedniego. Podstawą do ustalenia miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy będzie dokument naliczenia usługi przygotowania i dostarczenia posiłków sporządzony w oparciu o harmonogram zaktualizowany o ewentualne odpisy lub zwiększenia ilości posiłków dla uczniów którzy skorzystają z nich w poszczególne dni danego miesiąca. Dokument naliczenia podlega akceptacji Dyrektora danej jednostki wymienionej w pkt 1 niniejszego opisu przedmiotu zamówienia.
14. W trakcie realizacji umowy Zamawiający nie dopuszcza zmiany zaoferowanych w formularzu cenowym (zał. nr 4 do SWZ) cen jednostkowych przygotowywanych posiłków.
15. **W przypadku chęci skorzystania z posiłków przez uczniów nieobjętych niniejszym zamówieniem Wykonawca zobowiązany jest zapewnić tym uczniom posiłek w cenie jednostkowej nie wyższej niż cena zaoferowana w formularzu cenowym.**
16. W celu realizacji zamówienia Zamawiający wynajmie Wykonawcy, na podstawie umowy najmu, pomieszczenia kuchni wraz z wyposażeniem, zlokalizowanej w budynku Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie przy ul. 1 Maja 7. Wynajem lokalu wraz z wyposażeniem nastąpi na podstawie odrębnej umowy najmu pomieszczeń kuchennych, zawartej pomiędzy Gminą Tarnogród – Szkołą Podstawową w Tarnogrodzie a Wykonawcą. Wzór umowy najmu stanowi załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia. **Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków w pomieszczeniach udostępnionej kuchni.**

- 17.** Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystywania wynajętych pomieszczeń wraz z wyposażeniem zgodnie z przeznaczeniem na działalność będącą przedmiotem zamówienia.
- 18.** Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za wynajęte pomieszczenia oraz wyposażenie i zobowiązuje się do utrzymania ich w należyтым stanie technicznym. Ewentualne koszty naprawy sprzętu i urządzeń znajdujących się na wyposażeniu kuchni ponosi Wykonawca.
- 19.** Wykonawca za wynajęte pomieszczenia będzie płacił czynsz w wysokości 4.500,00 brutto na podstawie wystawionej faktury. Czynsz obejmuje koszty: zużycia gazu, energii elektrycznej, zimnej i ciepłej wody oraz ścieków. Wysokość miesięcznego czynszu może ulec podwyższeniu. Podwyższenie czynszu następuje wyłącznie na podstawie wzrostu cen wody, ścieków, gazu i energii elektrycznej oraz zwiększonej ilości zużywania wymienionych mediów.
- 20.** Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia indywidualnej umowy na odbiór odpadów komunalnych.
- 21.** Wykonawca przed podpisaniem umowy najmu pomieszczeń kuchennych zobowiązany będzie wpłacić na konto Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie kaucję w wysokości 2 000,00 zł tytułem zabezpieczenia stanu technicznego przedmiotu najmu.
- 22.** Wymagania w zakresie przygotowywania posiłków:
- 1) Wykonawca powinien przygotowywać posiłki wymienione w Załączniku Nr 2 do Opisu przedmiotu zamówienia - Przykłady dań do jadłospisów. Gramatura i kaloryczność posiłków musi być zgodna z przepisami, jakie obowiązują przy przygotowaniu posiłków dla danej grupy wiekowej dzieci i uczniów. W przypadku przygotowywania posiłków innych niż określone w Załączniku Nr 2 Wykonawca jest zobowiązany uzyskać zgodę Zamawiającego w tym zakresie.
Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia w poszczególnych placówkach. Powinny być urozmaicone, zawierać wysoką wartość odżywczą oraz powinny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym.
 - 2) Do przygotowywania posiłków należy stosować:
 - a) produkty zbożowe lub ziemniaki,
 - b) warzywa i owoce surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych - o niskiej zawartości sodu/soli,
 - c) mięso, ryby morskie (filety), jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - d) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - e) sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g,
 - f) zioła, przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,

- 5) Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowywania posiłków następujących produktów:
- a) konserw,
 - b) octu,
 - c) przypraw ze wzmacniaczami smaku i zapachu, np. typu glutaminian sodu,
 - d) kostek rosołowych,
 - e) tłuszczów utwardzanych, tj. margaryn,
 - f) produktów z syropem glukozowo – fruktozowym,
 - g) parówek o zawartości mięsa poniżej 90%,
 - h) produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - i) mięsa oddzielanego mechanicznie,
 - j) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja lub skrobia modyfikowana),
 - k) wędlin w których zawartość mięsa wynosi poniżej 85%,
 - l) posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
 - m) posiłków na bazie fast food,
 - n) mrożonych potraw,
 - o) napojów w proszku lub na bazie suszu,
 - p) typu instant (kisieli, budyniów, galaretek itp.),
 - q) produktów spożywczych przetworzonych sztucznie z dużą ilością środków chemicznych.
- 7) Dyrektorzy jednostek objętych przedmiotem zamówienia, pracownicy Urzędu Miejskiego w Tarnogrodzie oraz pracownicy Centrum Usług Wspólnych Gminy Tarnogród lub osoby wskazane przez Zamawiającego mogą dokonywać kontroli każdego dnia żywieniowego pod kątem prawidłowości sporządzania posiłków. W tym celu Wykonawca udostępni pomieszczenia kuchenne, zaplecze, stosowne dokumenty oraz po 1 porcji posiłków przygotowywanych w danym dniu. Za udostępnienie posiłków do kontroli nie przysługuje dodatkowe wynagrodzenie.
- 8) Osoby przygotowujące posiłki powinny posiadać aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne oraz odpowiednie przygotowanie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli posiadania przez w/w osoby badań.
- 23.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę pojedynczego posiłku oraz organizację dożywiania, jakość wydawanych posiłków i zgodność ich przygotowania z zasadami racjonalnego żywienia.
- 24.** W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia wymagań określonych w pkt 3, pkt 22 i pkt 23 Zamawiający kosztami badań obciąży Wykonawcę.
- 25.** Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał dowody zakupu produktów spożywczych z których przygotowywane będą posiłki oraz etykiety wędlin. Wykonawca udostępni przedmiotowe dokumenty na każde wezwanie pracowników podmiotów wymienionych w pkt 22 ppkt 7).
- 26.** Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni.
- 27.** Wykonawca, który w formularzu ofertowym zadeklaruje, że bierze udział w kryterium **JAKOŚĆ** zobowiązany jest do stosowania podczas

przygotowywania posiłków produktów pochodzących z upraw ekologicznych. Osoby wymienione w pkt 22 ppkt 7 mają prawo do weryfikacji czy produkty te pochodzą z uprawy ekologicznej. Wykonawca na każde żądanie pracowników podmiotów wymienionych w pkt 22 ppkt 7 będzie zobowiązany do przedłożenia dokumentów, w szczególności certyfikatów ekologicznych, świadectw jakości, faktur i innych dokumentów potwierdzających, że produkty te wyprodukowane zostały zgodnie z metodami ekologicznymi.

28. Wymagania w zakresie dostarczania posiłków:

- 1) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Posiłki podczas odbioru powinny posiadać odpowiednią temperaturę ciepłego posiłku, a zatem nie mogą być ani gorące ani zimne.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do Przedszkola Miejskiego w Tarnogrodzie oraz Klubu Dziecięcego w Tarnogrodzie w podziale na poszczególne grupy przedszkolne i klubowe. Każda grupa powinna otrzymać posiłki zapakowane w odrębnych pojemnikach, zgodnie z liczbą porcji wskazaną w zgłoszeniu przekazanym przez daną jednostkę.
- 3) Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.
- 4) We wszystkich jednostkach objętych przedmiotem zamówienia zapewniona jest wystarczająca ilość naczyń do wydawania posiłków i sztućców. Jeżeli w trakcie realizacji zamówienia wystąpi sytuacja braku wystarczającej ilości sztućców i naczyń wielokrotnego użytku do wydawania posiłków, Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt dostarczyć naczynia i sztućce.
- 5) Zamawiający dopuszcza użycie naczyń jednorazowych pod warunkiem zachowania norm higienicznych dotyczących żywienia zbiorowego. W przypadku gdy przepisy prawa, lub decyzje organów państwowych zobowiązują podmioty realizujące usługi żywienia zbiorowego stosowanie naczyń jednorazowych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na własny koszt tychże naczyń w ilości odpowiadającej do prawidłowego realizowania usługi.
- 6) Harmonogram dostarczania oraz miejsce wydawania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół. Zastrzega się, że ilość osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy i Wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany przez Dyrektora szkoły.
- 7) Wykonawca po przygotowaniu posiłków dla Szkoły Podstawowej w Tarnogrodzie będzie zobowiązany do ich wyporcjowania. W Przedszkolu Miejskim w Tarnogrodzie, Klubie Dziecięcym w Tarnogrodzie oraz szkołach podstawowych w Luchowie Dolnym, Luchowie Górnym i Różańcu Drugim porcjowaniem dostarczonych posiłków zajmą się pracownicy tych jednostek.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do mycia naczyń i sztućców po posiłku w Szkole Podstawowej w Tarnogrodzie. W pozostałych jednostkach mycia naczyń i sztućców dokonają pracownicy tych jednostek.

- 9) Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uprzątnia brudnych termosów, sztućców naczyń (w tym również jednorazowych) oraz odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Wykonawca dokona utylizacji jednorazowych sztućców, opakowań oraz odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- 10) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, karną, administracyjną za jakość dostarczanych posiłków oraz za ewentualne skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.