

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CPV: 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

1. Przedmiotem zamówienia jest sporządzanie, dowóz i wydawanie posiłków typu obiadowego dla dzieci i młodzieży szkolnej na terenie Gminy Ostrów Mazowiecka, zgodnie z wymogami prawnymi i standardami żywienia, w szczególności zgodnie z:

- 1) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
- 2) ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416);
- 3) Rozporządzeniem 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) – przepisy wchodzą w życie 1 września 2026 r.;
- 4) „Normami żywienia dla populacji Polski” pod redakcją Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Agnieszki Woźniak, Hanny Mojskiej (Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, 2024);
- 5) wytycznymi w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz HACCP;

w oparciu o:

- 6) „Normy Żywienia Człowieka – Podstawy prewencji otyłości i chorób zakaźnych” pod redakcją naukową prof. dr hab. n. med. M. Jarosza i doc. dr hab. n. przyr. B. Bułhak – Jachymczyk;
- 7) publikację pod red. prof. dr hab. n. med. M. Jarosza pt.: „OBIADY SZKOLNE z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych”;
- 8) zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.

2. Zamawiający udziela zamówienia w 5 (słownie: pięciu) częściach, zgodnie z poniższą tabelą:

Nr części	Siedziba szkoły	Szacunkowa ilość uczniów Z GOPS / nieobjętych programem	Przerwy obiadowe
1	Dudy	0 / 13	10:35
2	Dybki	11 / 25	11:30
3	Komorowo	8 / 15	11:20
4	Stare Lubiejewo	5 / 10	10:30
5	Ugniewo	5 / 42	11:30
	RAZEM	29 / 105	

Dane w tabeli dotyczące ilości dożywianych uczniów są danymi szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy.

3. **Termin realizacji zamówienia:** od dnia podpisania umowy do 31 sierpnia 2027 r.

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w dni nauki szkolnej, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem ferii zimowych, wakacji, przerw świątecznych itp. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia sporządzenia posiłków w dni wolne od nauki (tj. ferie zimowe, wakacje, itp.), o czym niezwłocznie powiadomi wykonawcę. Szacowana ilość dni dożywiania wynosi 180.

4. Zamawiający wyznacza dyrektorów szkół do nadzoru nad prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia.

5. **Sposób realizacji przedmiotu zamówienia:**

- 1) wykonawca przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia sporządza jadłospis na okres miesięczny, uwzględniając w szczególności wytyczne Rozporządzenia 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) – przepisy wchodzą w życie 1 września 2026 r.;
- 2) przez posiłek rozumie się posiłek dwudaniowy, tj. zupę oraz drugie danie;
- 3) posiłki muszą być gorące, urozmaicone, estetyczne, wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia;
- 4) jadłospis musi być urozmaicony, posiłki nie mogą powtarzać się w ciągu dwóch następujących po sobie tygodniach;
- 5) wykonawca sporządza jadłospis w co najmniej 2 egzemplarzach, z których jeden dostarcza dyrektorowi szkoły, a drugi umieszcza w widocznym miejscu w punkcie wydawania posiłków;
- 6) termin dostarczenia jadłospisu: najpóźniej do ostatniego dnia roboczego poprzedzającego miesiąc dożywiania;
- 7) wykonawca przy sporządzaniu jadłospisu weźmie pod uwagę sugestie Zamawiającego oraz osób wyznaczonych do nadzoru nad realizacją przedmiotu zamówienia;
- 8) wykonawca dostarczy posiłki do punktu ich wydawania własnym środkiem transportu, przy zachowaniu odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych;
- 9) wykonawca dostarczy posiłki w jednorazowych, specjalistycznych pojemnikach przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłku lub w termosach zbiorczych – w zależności od wymagań Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej;
- 10) niezależnie od formy transportu posiłki muszą być gorące;
- 11) wykonawca zapewni odpowiednie i bezpieczne sztuczne i naczynia niezbędne do spożycia posiłku;
- 12) wykonawca wyda posiłki w punkcie wydawania posiłków i terminie określonym przez dyrektora szkoły;
- 13) przewidywane godziny wydawania posiłków dla poszczególnych części znajdują się w tabeli (pkt 2);
- 14) Zamawiający zastrzega, że godziny podane w tabeli mogą ulec nieznacznym przesunięciom +/- 5 minut;
- 15) posiłki muszą być dostarczone najwcześniej na 15 minut przed godziną określoną w tabeli, z zastrzeżeniem pkt 14;

- 16) Wykonawca jest zobowiązany do dysponowania przy dostarczeniu posiłków zalegalizowanym termometrem do pomiaru temperatury posiłków, a także do wykonywania pomiaru temperatury dostarczanych posiłków, z czego będą spisywane pisemne protokoły.
- 17) wykonawca wyda posiłki na podstawie listy osób uprawnionych do ich otrzymania z zastrzeżeniem, że w całym okresie realizacji umowy może ona ulec zmianie; o każdej zmianie wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie lub mailowo, najpóźniej w dniu dostawy do godziny 8:00;
- 18) wykonawca sprzątnie zużyte naczynia i zagospodaruje śmieci i odpady powstałe podczas realizacji przedmiotu zamówienia.