

## Opis przedmiotu zamówienia

**Przedmiotem zamówienia jest:** Świadczenie usług żywienia zbiorowego poprzez przygotowanie i wydanie posiłków w szkolnej kuchni mieszczącej się w budynku Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 1 w Nowej Rudzie, ul. Stara Droga 39, 57-401 Nowa Ruda, obejmującego przedszkole i szkołę podstawową.

Wyklucza się formę cateringu.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydanie trzech posiłków dla dzieci uczęszczających do przedszkola: **śniadanie, obiad (zupa + drugie danie + kompot), podwieczorek** oraz dla uczniów szkoły podstawowej: **obiad (zupa + drugie danie + kompot)** w następującym zakresie:

- **śniadanie i obiad** dla 90 dzieci (przedszkole),
- **podwieczorek** dla 50 dzieci (przedszkole),
- **obiad** dla 50 dzieci (szkoła podstawowa).

Posiłki będą przygotowywane i wydawane na miejscu, w stołówce szkolnej znajdującej się w budynku szkoły. Termin realizacji zamówienia: od dnia **01.09.2026 r. do 31.07.2027 r.** w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz przerw w działalności placówki.

Zamawiający szacuje, że w okresie trwania umowy zostanie przygotowane:

- **śniadania** – 90 dzieci  $\times$  232 dni = **20 880 porcji** (przedszkole),
- **obiady** – 90 dzieci  $\times$  232 dni = **20 880 porcji** (przedszkole),
- **podwieczorki** – 50 dzieci  $\times$  232 dni = **11 600 porcji** (przedszkole),
- **obiady** – 50 dzieci  $\times$  188 dni = **9 400 porcji** (szkoła podstawowa).

Liczby te mają charakter szacunkowy i mogą ulec zmianie w zależności od frekwencji dzieci lub zmian zgłoszonych przez rodziców/opiekunów prawnych. Zmniejszenie lub zwiększenie ilości posiłków nie może stanowić podstawy do roszczeń ze strony Wykonawcy. Ostateczna liczba porcji na dany dzień będzie przekazywana codziennie za pomocą wewnętrznego systemu elektronicznego do godziny 20:00 dnia poprzedzającego przygotowanie posiłków.

**Szacowane godziny wydawania posiłków:**

- godz. 8:00-9:00 – śniadanie
- godz. 11:00-12:30 – obiad
- godz. 14:00-15:00 – podwieczorek

Zamawiający informuje, że dysponuje pomieszczeniami o łącznej powierzchni 81 m<sup>2</sup>, w skład których wchodzi:

- kuchnia,
- zmywalnia naczyń stołowych,
- spiżarnia,
- magazyn warzyw i ziemniaków,
- toaleta.

W ramach odpłatnie użyczonych pomieszczeń Zamawiający dysponuje następującym wyposażeniem:

- zmywarka,
- patelnia elektryczna,
- obieraczka do ziemniaków,
- szafa chłodnicza,
- taboret elektryczny,
- wózek kelnerski,
- kuchenka gazowa czteropalmnikowa zasilana gazem butlowym propan-butan (Wykonawca zapewnia gaz we własnym zakresie i na własny koszt)
- trzon kuchenny,
- okap,
- zlew dwukomorowy – 2 sztuki,
- zlew jednokomorowy,
- stół kuchenny nierdzewny (wyspa)
- zlew kuchenny
- szafa przelotowa z drzwiami przelotowymi,
- szatkownica,
- maszyna do mielenia mięsa (WILK),
- piec konwekcyjno-parowy (RATIONAL),
- warnik – 2 sztuki.

W/w pomieszczenia i wyposażenie Zamawiający udostępni wykonawcy odpłatnie na okres realizacji niniejszego zamówienia. W okresie realizacji zamówienia wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za udostępnione wyposażenie oraz pomieszczenia. W/w pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną przekazane wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego, który będzie stanowił integralną część umowy. Opłata za wynajem pomieszczeń, urządzeń oraz zużycia energii elektrycznej i wody, będzie dokonywana w formie ryczałtu w wysokości 1550 zł brutto miesięcznie. Wartość ryczałtu została obliczona na podstawie opłat z okresu ubiegłego roku.

**Modelowa całodzienna racja pokarmowa.  
Porównanie dla dzieci 3–6 lat, 7–11 lat i 12+ lat.**

| <b>Grupa produktów</b>              | <b>3–6 lat</b>    | <b>7–11 lat</b> | <b>12+ lat</b>       |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------|----------------------|
| <b>Produkty zbożowe i ziemniaki</b> |                   |                 |                      |
| Pieczywo mieszane                   | 35 g (1,5 kromki) | 50 g (2 kromki) | 60–70 g (2–3 kromki) |
| Mąka, makarony                      | 20–25 g           | 30–40 g         | 45–50 g              |
| Kasze, ryż, płatki                  | 25 g              | 35–40 g         | 45–55 g              |
| Ziemniaki                           | 100 g             | 130 g           | 160 g                |
| <b>Warzywa i owoce</b>              |                   |                 |                      |
| Warzywa                             | 250 g             | 300 g           | 350–400 g            |
| Owoce                               | 250 g             | 300 g           | 350–400 g            |
| <b>Mleko i produkty mleczne</b>     |                   |                 |                      |
| Mleko                               | 400 ml            | 500 ml          | 500–600 ml           |
| Napoje mleczne fermentowane         | 75 g              | 100 g           | 150 g                |
| Sery twarogowe                      | 20 g              | 30 g            | 40 g                 |
| Sery podpuszczkowe                  | 5 g               | 10 g            | 15 g                 |
| <b>Mięso, ryby, jaja</b>            |                   |                 |                      |
| Mięso, drób, wędliny                | 35 g              | 50 g            | 60–70 g              |
| Ryby                                | 15 g              | 25 g            | 30–35 g              |
| Jaja                                | 0,5 szt. (25 g)   | 0,75 szt.       | 1 szt. (50–60 g)     |
| <b>Tłuszcze</b>                     |                   |                 |                      |
| Tłuszcze zwierzęce                  | 20 g              | 25 g            | 30 g                 |
| Tłuszcze roślinne                   | 10 g              | 12 g            | 15 g                 |
| <b>Cukier i słodczyce</b>           | do 10 g           | do 10 g         | do 10 g              |
| <b>Sól</b>                          | max. 1,8 g        | max. 2,3 g      | max. 5 g             |

**WYKAZ 14 ALERGENÓW – SUBSTANCJI I PRODUKTÓW  
POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI  
INFORMACJE O OBECNOŚCI POSZCZEGÓLNYCH ALERGENÓW  
PODAWANE BĘDĄ W CODZIENNYM JADŁOSPISIE**

1. Ziarna zbóż zawierające gluten, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie.
2. Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
3. Jaja oraz produkty przygotowywane na ich bazie.
4. Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie.
5. Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie.
6. Ziarna sojowe oraz produkty przygotowane na ich bazie.
7. Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą).
8. Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland oraz produkty przygotowane na ich bazie.
9. Seler oraz produkty przygotowane na ich bazie.
10. Gorczyca oraz produkty przygotowane na ich bazie.
11. Ziarna sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.

12. Dwutlenek siarki oraz siarczany w stężeniach wyższych niż 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość CO<sub>2</sub> dla produktów w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13. Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie.
14. Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Dodatkowe informacje:

- a) do produkcji używa się oleju rzepakowego;
- b) napoje przygotowane na miejscu zawierają maksymalnie do 5 g- 10 g cukru na 250 ml;
- c) na prośbę dziecka/ucznia wydawane są dokładki; dotyczy to: napojów, pierwszych dań obiadowych, surówki/saladki, ziemniaki/makarony/kasze; pozostałe posiłki są porcjowane na talerze;
- d) do przygotowania posiłków stosuje się makaron jajeczny/bezjajeczny;
- e) do wszystkich zup dodaje się mięso drobiowe lub wieprzowe;
- f) nie stosuje się w przygotowaniu posiłków smażenia tradycyjnego (na patelni);
- g) do przygotowania stosuje się masło 82%.

Usługa powinna spełniać następujące warunki. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- 1) posiłek nie może być przygotowany z produktów przetworzonych,
- 2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- 3) 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, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (bez zawartości kości), ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki) oraz MOM (mięso oddzielane mechanicznie), z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków przygotowania oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii przygotowania i jakości wykonywanych usług.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków zgodnie z przygotowanym przez Intendenta z ramienia Wykonawcy jadłospisem na okres 10 dni, który dostarczany będzie do wykonawcy 7 dni przed planowanym terminem wykonania.

Wykonawca zobowiązuje się przygotować gotowe półprodukty do przygotowania kanapek (chleb, masło, pokrojona wędlina, umyte i pokrojone warzywa, pasty).

Resztki i śmieci pozostałe po przygotowaniu i wydaniu posiłków muszą być wywiezione z pomieszczeń stołówki na koszt wykonawcy usługi. 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 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Przede wszystkim Wykonawca musi uwzględnić normy żywienia w przedszkolach i szkołach oraz następujące zalecenia Zamawiającego:

- 1) W żywieniu dzieci w wieku przedszkolnym należy stosować dietę lekko strawną
- 2) Posiłki gorące powinny być gotowane, duszone, pieczone, sporadycznie smażone.
- 3) W planowaniu jadłospisu należy uwzględnić konieczność podania na śniadanie codziennie mleka lub produktów zastępczych tj. ser twarogowy lub ser żółty, raz w tygodniu ryb na śniadanie lub obiad.
- 4) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, codziennie musi wystąpić surówka lub warzywa gotowane, co najmniej 3 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne, oraz 3 razy w tygodniu do śniadania dodatkiem będą sezonowe owoce lub warzywa (jabłko, gruszka, truskawka, marchewka itp.).
- 5) W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi co może skutkować „nieprzygotowaniem posiłku”, Wykonawca zobowiązany będzie do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu brutto.

Wykaz dzieci objętych dożywianiem zostanie przekazany przez Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 1 w Nowej Rudzie przed rozpoczęciem dożywiania czyli do dnia 28.08.2026 r.

Do obowiązków wykonawcy należy zakup artykułów spożywczych, środków czystości, przygotowywanie posiłków, gotowanie, podawanie posiłków, mycie garnków, talerzy, szklanek, sztućców, itp., a także utrzymanie w czystości wszystkich wynajmowanych pomieszczeń. Koszty stałe związane z opłatami za czynsz, zużycie prądu, wody, zakup gazu butlowego propan-butan, wywiezienie śmieci i innych nieczystości stałych i płynnych ponosi wykonawca.

Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić pracowników, pozostających w stosunku pracy do Wykonawcy, zgodnie z zapisami SWZ.

1. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji zamówienia rozliczane będzie na podstawie:

a) Ceny jednostkowej brutto za jeden posiłek dla jednego dziecka przedszkolnego lub ucznia szkoły podstawowej, która obejmuje:

1) koszt surowców (tzw. wsad do kotła) - kwoty wykazane jako „wsad do kotła” stanowią koszt surowców zużytych do przygotowania jednego posiłku i będą podstawą do rozliczeń Zamawiającego z rodzicami dzieci, zgodnie z art. 106 ust. 4 Prawa oświatowego; jest to kwota stała ustalona przez Zamawiającego z Organem Prowadzącym, tj. Gminą Miejską Nowa Ruda, która nie może być zmieniona w trakcie umowy;

2) koszt przygotowania posiłku – Wykonawca musi uwzględnić wszystkie inne koszty, m.in. koszty personelu, zysk, gaz propan-butan, utylizację odpadów, a także wkalkulować miesięczną stałą opłatę w formie ryczałtu z tytułu kosztów eksploatacyjnych (koszt wody, energii elektrycznej oraz wynajmu pomieszczeń wraz z wyposażeniem) w stałej wysokości 1 550,00 zł brutto miesięcznie.

2. Rozliczenie kosztów ryczałtu nastąpi poprzez wystawienie przez Zamawiającego odrębnej faktury za najem i media. Koszty wynajmu są stałe przez cały okres obowiązywania umowy bez względu na ilość przygotowanych i wydanych posiłków.

Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka przedszkolnego i dziecka ze szkoły podstawowej winna zawierać wszystkie koszty ponoszące przez Wykonawcę, tj.: koszt surowców (tzw. wsad do kotła) + koszty przygotowania posiłku.

#### **Cena dla dziecka przedszkolnego:**

**Śniadania:** wsad do kotła 7,00 zł. + koszt przygotowanie posiłku ..... zł. = ..... zł.  
x 20880 (szacunkowa ilość porcji) = ..... zł. brutto

**Obiad:** wsad do kotła 10,00 zł. + koszt przygotowanie posiłku ..... zł. = ..... zł.  
x 20880 (szacunkowa ilość porcji) = ..... zł. brutto

**Podwieczorek:** wsad do kotła 3,00 zł. + koszt przygotowanie posiłku ..... zł. = ..... zł.  
x 11600 (szacunkowa ilość porcji) = ..... zł. brutto

**Razem cena dla dziecka przedszkolnego (śniadanie, obiad, podwieczorek) =**  
..... zł.

#### **Cena dla ucznia Szkoły Podstawowej:**

**Obiad:** wsad do kotła 12,00 zł. + koszt przygotowanie posiłku ..... zł. = ..... zł.  
x 9400 (szacunkowa ilość porcji) = ..... zł. brutto

**Razem cena dla dziecka Szkoły Podstawowej (obiad) =** ..... zł.

Cena ofertowa brutto: Cena dla dziecka przedszkolnego + cena dla dziecka Szkoły Podstawowej = ..... zł.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości przygotowywanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą wynikającą z załącznika nr 1. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście przygotowanych i wydanych posiłków