

Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

„Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów klas I-VIII Szkoły Podstawowej Nr 28 w Szczecinie, ul. Piaseczna 40 w roku szkolnym 2026/2027”

ODDZIAŁY PRZEDSZKOLNE	
Z jakich posiłków ma się składać wyżywienie w oddziale przedszkolnym	Śniadanie, obiad: zupa, drugie danie z napojem- rozbity na dwie tury, podwieczorek (owoc sezonowy/jogurt). Szczegółowy zakres posiłków określony został w załączniku A do opisu przedmiotu zamówienia.
Minimalna liczba posiłków dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego (dzienna liczba posiłków x liczba dni nauki od 01.09.2026 r. do 31.08.2027 r.)	238
Maksymalna liczba posiłków dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego (dzienna liczba posiłków x liczba dni nauki 01.09.2025 r. do 31.08.2026 r.)	5950
SZKOŁA PODSTAWOWA	
Minimalna liczba posiłków dla uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej (liczba posiłków x liczba dni nauki od 01.09.2026 r. do 31.08.2027 r.)	183 (pełen zestaw) +183 (niepełny zestaw)
Maksymalna liczba posiłków dla uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej (liczba posiłków x liczba dni nauki od 01.09.2026 r. do 31.08.2027 r.)	7320 (pełen zestaw) + 14640 (niepełny zestaw)
Z jakich posiłków ma się składać wyżywienie w szkole podstawowej	Obiad: 1) Pełen zestaw: zupa + drugie danie + napój 2) Niepełny zestaw: drugie danie + napój Szczegółowy zakres posiłków określony został w załączniku B do opisu przedmiotu zamówienia.

	Liczba posiłków jest wartością szacunkową. Ze względu na brak możliwości podania na etapie ogłoszenia niniejszego postępowania dokładnej liczby dzieci żywionych, zakres zamówienia może zostać zmniejszony lub zwiększony (w ramach zapisów niniejszego opz i umowy), odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych dostaw. Wykonawca nie może odmówić realizacji dostaw ze względu na zmniejszenie zamówienia. Dzienna liczba posiłków będzie zależna od frekwencji dzieci.
Szczegółowy zakres posiłków: 1) poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów obejmujących okres 5 dni, określających szczegółowy skład posiłku, kaloryczność, gramaturę i składniki alergizujące, sporządzanych przez osobę upoważnioną i poświadczonych jego imienną pieczęcią i przedstawianych Zamawiającemu do akceptacji w każdy piątek poprzedzający nowy tydzień 2) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję Inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Zamawiający zastrzega, że wszystkie posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe określone w załącznikach A i B do opisu przedmiotu zamówienia.	

Lp.	Zakres
1.	Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego. Godziny wydawania poszczególnych posiłków: <u>- oddział przedszkolny:</u> śniadanie – 9:00, zupa – 11:00, drugie danie + podwieczorek – 14:00; <u>- szkoła podstawowa:</u> zestaw obiadowy i napój – 12.25 (klasy I-III) oraz 13.25 (klasy IV-VIII)
2.	Wykonawca zobowiązuje się do codziennego dostarczaniu czystego, odpowiednio przygotowanego kompletu zastawy: duży talerz płaski na drugie danie, talerz głęboki na

	zupę, talerzy deserowych oraz sztućców (widelce i łyżki do zupy), sprzętu do porcjowania oraz odbioru brudnych naczyń w odpowiednich boksach.
3.	Wydawanie posiłków, utrzymanie czystości w miejscu wydawania po stronie Zamawiającego (pracownicy obsługi). Transport posiłków musi odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane - przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności przystosowanymi do przewożenia żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: • gorące dania: powyżej +63°C, • potrawy serwowane na zimno: poniżej +4°C. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci. 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. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem, w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu działalności gospodarczej. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków.

	Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę dotyczące: a) Przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno–epidemiologicznych przy przygotowaniu, dystrybucji i podawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz postępowania z odpadami, b) Przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, smakowych oraz sezonowości posiłków, c) Przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
4.	Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymaganą ilość jednodniowych zestawów wyżywienia zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnioną osobę. Upoważniona osoba powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości jednodniowych zestawów wyżywienia najpóźniej do godziny 14.30 dnia poprzedzającego dzień dostawy, składając stosowne zamówienie mailowe lub telefoniczne, uwzględniając liczbę uczniów klas I-VIII (z podziałem na pełen i niepełny zestaw) oraz oddziału przedszkolnego.
5.	Naprawa sprzętów Zamawiającego, z których korzysta Wykonawca w przypadku uszkodzeń i awarii (dotyczy tylko tych placówek, które udostępniają zaplecza) – nie dotyczy.
6.	Wywóz odpadów pokonsumpcyjnych po stronie Wykonawcy. Wykonawca winien zapewnić pojemniki na pozostałości jedzenia i pojemniki do zbierania pojemników po jedzeniu.
7.	Jakie pomieszczenia udostępnia Zamawiający: dostarczenie posiłku – hol szkoły oraz stołówka szkolna
8.	Inne ważne ze względu na specyfikę placówki – wyznaczenie przez Wykonawcę przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
9.	Prowiant na wynos np. wycieczka – dotyczy tylko oddziałów przedszkolnych:

	Wykonawca zobowiązany jest przygotować zastępczy suchy prowiant dla oddziału przedszkolnego w przypadku, gdy dzieci wyjeżdżają na wycieczkę lub z innych przyczyn organizacyjnych szkoły. Zamawiający jest zobowiązany powiadomić o takiej konieczności najpóźniej 4 dni przed zdarzeniem. Suchy prowiant powinien być odpowiednio zapakowany w papierową torbę. Powinien zawierać kanapkę 150 g (pieczywo, masło - 82%, wędlina, ser, warzywa sezonowe), owoce sezonowe 100 g, napój 250 ml, jogurt/serek z łyżeczką 100g, drożdżówka 110 g. Produkty powinny być świeże, estetycznie zapakowane, owoce umyte gotowe do spożycia.
--	--

KALKULACJA – ODDZIAŁ PRZEDSZKOLNY *

Miesiąc	Liczba dni nauki	Liczba zestawów posiłków min/max	Razem (kol. 2 x kol.3) min/max	Liczba dzieci min/max
1	2	3	4	5
Wrzesień 2026 r.	22	1/25	22/550	1/25
Październik 2026 r.	22	1/25	22/550	1/25
Listopad 2026 r.	19	1/25	19/475	1/25
Grudzień 2026 r.	21	1/25	21/525	1/25
Styczeń 2027 r.	19	1/25	19/475	1/25
Luty 2027 r.	20	1/25	20/500	1/25
Marzec 2027 r.	22	1/25	22/550	1/25
Kwiecień 2027 r.	22	1/25	22/550	1/25
Maj 2027 r.	19	1/25	19/475	1/25
Czerwiec 2027 r.	22	1/25	22/550	1/25
Lipiec 2027 r.	20	1/25	20/500	1/25
Sierpień 2027 r.	10	1/25	10/250	1/25
Razem	238		238/5950	

KALKULACJA – SZKOŁA PODSTAWOWA *

Miesiąc	Liczba dni nauki	Liczba pełnych zestawów min/max	Razem (kol. 2 x kol.3) min/max	Liczba uczniów min/max
1	2	3	4	5
Wrzesień 2026 r.	17	1/40	17/680	1/40
Październik 2026 r.	23	1/40	23/920	1/40
Listopad 2026 r.	19	1/40	19/760	1/40

Załącznik nr 5 do SWZ

Grudzień 2026 r.	15	1/40	15/600	1/40
Styczeń 2027 r.	20	1/40	20/800	1/40
Luty 2027 r.	10	1/40	10/400	1/40
Marzec 2027 r.	22	1/40	22/880	1/40
Kwiecień 2027 r.	19	1/40	19/760	1/40
Maj 2027 r.	20	1/40	20/800	1/40
Czerwiec 2027 r.	18	1/40	18/720	1/40
Razem	183		183/7320	

Miesiąc	Liczba dni nauki	Liczba niepełnych zestawów min/max	Razem (kol. 2 x kol.3) min/max	Liczba uczniów min/max
1	2	3	4	5
Wrzesień 2025 r.	17	1/80	17/1360	1/80
Październik 2025 r.	23	1/80	23/1840	1/80
Listopad 2025 r.	19	1/80	19/1520	1/80
Grudzień 2025 r.	15	1/80	15/1200	1/80
Styczeń 2026 r.	20	1/80	20/1600	1/80
Luty 2026 r.	10	1/80	10/800	1/80
Marzec 2026 r.	22	1/80	22/1760	1/80
Kwiecień 2026 r.	19	1/80	19/1520	1/80
Maj 2026 r.	20	1/80	20/1600	1/80
Czerwiec 2026 r.	18	1/80	18/1440	1/80
Razem	183		183/14640	

* Ilość dni w poszczególnych miesiącach może ulec zmianie, ze względu na kalendarz roku szkolnego 2026/2027, organizację działalności placówek, w tym dodatkowych dni wolnych w szkołach (6-8 dni) na podstawie odrębnych przepisów