

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

w postępowaniu prowadzonym pod nazwą:

**Przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów
Szkoły Podstawowej im. Franciszka Świebockiego w Barcicach
w okresie od września 2026 r. do czerwca 2027 r.**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci i młodzieży ze Szkoły Podstawowej im. Franciszka Świebockiego w Barcicach w okresie od 01.09.2026 r. do 30.06.2027 r. za wyjątkiem dni wolnych od zajęć szkolnych.
2. Szacowana ilość i rodzaj zamawianych posiłków:
obiady dwudaniowe dla dzieci i młodzieży w wieku 3-6: 25 dziennie, łącznie: 4700 posiłków,
obiady dwudaniowe dla dzieci i młodzieży w wieku 7-15: 80 dziennie, łącznie: 15040 posiłków.
3. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) m. in. w związku z frekwencją uczniów w szkole oraz aktualną sytuacją epidemiczną. Z racji zmniejszenia liczby wydawanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego.
4. Wymogi dotyczące przygotowania i jakości posiłków:
 - a. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r., poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
 - b. Zamawiane posiłki powinny być przygotowane w formie obiadów dwudaniowych dla uczniów szkoły podstawowej oraz uczniów oddziału przedszkolnego.
 - c. Posiłki powinny być sporządzane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
 - d. Posiłki powinny być przyrządzane zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej żywienia zbiorowego oraz zgodnie z zalecanym modulem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku.
 - e. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd, powinny być przyrządzane z uwzględnieniem norm żywnościowych o wysokiej wartości odżywczej, powinny posiadać wymaganą przepisami gramaturę i kaloryczność.
 - f. Gramaturę i kaloryczność posiłków określają poniższe tabele:

Gramatura obiadów zgodnie z normami żywieniowymi i wiekiem dzieci/uczniów:

Rodzaj posiłku	Gramatura	
	wiek dziecka od 3 lat do 6 lat	wiek dziecka od 7 lat do 15 lat
zupa	250 ml	od 300 ml do 350 ml
mięso/ryby	70 g	od 100 g do 130 g
ziemniaki i pochodne tj. kasza, ryż, makaron	od 60 g do 110 g	od 120 g do 150 g
2 dania: mączne z dodatkiem np. łazanki z kapustą i szynką	od 100 g do 150 g	od 150 g do 200 g
surówki, sałatki i inne	od 60 g do 90 g	od 100 g do 150 g
kompot, sok, woda mineralna	200 ml	od 200 ml do 250 ml

Kaloryczność obiadów zgodnie z normami żywieniowymi i wiekiem dzieci/uczniów

Rozkład wartości energetycznej <u>obiadowej</u> racji pokarmowej z zaleceniami prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży	
dzieci od 3 do 6 lat	[700 – 900 kcal] (śniadanie, II śniadanie/podwieczerek, obiad 75% całodziennego zapotrzebowania)
dzieci od 7 do 15 lat	[600 - 1200 kcal] (obiad 30 - 35% całodziennego zapotrzebowania)

- g. Obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, charakterystyczną dla regionu z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków.
- h. Wymagana minimalna temperatura:
 - pierwsze danie minimum: 75 stopni Celsjusza,
 - drugie danie minimum: 63 stopni Celsjusza,
 - temperatura sałatek, surówek – poniżej 4 stopni Celsjusza.
- i. Przy sporządzaniu posiłków powinny być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowego żywienia oraz wymagania dotyczące zasad sanitarno-higienicznych zgodnie z wytycznymi MEN, MZ i GIS dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek, biorąc pod uwagę aktualny stan prawny w odniesieniu do zabezpieczeń przed koronawirusem w zakresie personelu i warunków produkcji, pakowania i transportu żywności.
- j. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przekazania Zamawiającemu jadłospisów. **Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na dekadę (10 dni).** W przygotowanych i przekazywanych jadłospisach dekadowych należy unikać częstego powtarzania tych samych potraw, przy czym niedopuszczalne jest powtórzenie tego samego dania w ciągu jednego tygodnia. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku.
- k. Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięсна złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo bezmięсна uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami), przy czym potrawa rybna powinna być podawana przynajmniej raz w tygodniu z wykorzystaniem fileta rybnego (smażona lub pieczona). Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw.
- l. W skład posiłku powinny wchodzić warzywa i owoce, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, posiłki dla dzieci i młodzieży powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne.
- m. Drugim daniem nie może być: kaszanka, wątróbka lub potrawy z innych podrobów, flaczki.
- n. W razie konieczności ze względu na niedostępność planowanych produktów na dany dzień mogą nastąpić w jadłospisie zmiany.
- o. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i przekazania Zamawiającemu wykazu substancji i produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w dniu podpisania umowy na przygotowanie i dostawę posiłków.
- p. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

- W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku.
 - Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.
 - Napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących lub woda mineralna.
 - Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i zawsze świeżych, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP posiadających aktualne terminy ważności. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych.
 - Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze oraz ryż.
- q. 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.
- r. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania obiadów własnym transportem, przystosowanym do tego typu usług w odpowiednich do przechowywania żywności termosach.
6. Wykonawca wyda przygotowane posiłki w dwóch ustalonych przedziałach czasowych przy wykorzystaniu własnych talerzy ceramicznych i sztućców metalowych.
7. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z dnia bieżącego z punktów wydawania posiłków pojemników i termosów oraz talerzy i sztućców.
8. **Dostarczenie posiłków do punktu wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego powinno odbywać się codziennie od godz. 10:00 do godz. 11:30.** Szczegółowe godziny dostawy posiłków zostaną ustalone z dyrektorem szkoły. Przy każdorazowej dostawie posiłków, Wykonawca zobowiązany jest dodatkowo do przygotowania i przechowywania dla celów kontrolnych dodatkowej porcji obiadowej z każdego dnia w punkcie przygotowywania posiłków (u Wykonawcy).
9. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
10. **Ilość zamawianych posiłków na dany dzień, Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej na 2 dni przed termin dostawy w formie e-mailowej.**
W związku z tym Wykonawca jest zobowiązany do podania w formie pisemnej danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym.