

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Przerośli na wykonanie zadania pn. „Przygotowanie i dostawa posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej w Przerośli w roku szkolnym 2026/2027”.
2. **Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczonych ciepłych jednodaniowych posiłków plus kompot wyniesie 15.930 szt. Łącznie (szacunkowo) około 90 posiłków dziennie x 177 dni (wrzesień – 22 dni, październik – 21 dni, listopad – 19 dni, grudzień – 14 dni, styczeń – 7 dni, luty – 20 dni, marzec – 19 dni, kwiecień – 22 dni, maj – 19 dni, czerwiec – 14 dni). Podana powyżej ilość obiadów jest szacunkowa i w okresie obowiązywania umowy może ulec zmianie.**
3. Dostarczanie obiadów odbywać się będzie od dnia **7 września 2026 roku** we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych, do dnia **18 czerwca 2027 roku**.
4. Posiłki będą dostarczane 1 (jeden) raz dziennie od poniedziałku do piątku w godzinach **od 9:30 do 10:00**. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu. W przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą wydawane w innych godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem.
5. Wszystkie posiłki realizowane w ramach przedmiotowego postępowania muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w 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), zwane dalej rozporządzeniem, i ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm.).
6. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPIDu, ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, sporządzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego.
8. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty należy dobierać w taki sposób, aby pokryć

zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, tłuszcze) dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy.

9. Posiłki należy komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub orzechy, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcze;

10. Posiłki należy komponować tak, aby:

- 1) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- 2) co najmniej dwa razy w tygodniu zupy były przygotowywane na wywarach warzywnych;
- 3) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek;
- 4) napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia, przy czym preferowane jest podawanie wody;
- 5) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne;
- 6) w przypadku podawania w jednostce systemu oświaty wyłącznie obiadu uwzględniał on:
 - a) 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie,
 - b) 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku dwudaniowym

- zgodnie z aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej, opracowywanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy, przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy wiekowej,

- c) alternatywną potrawę roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
- d) wymagania określone w [pkt 7 lit. a, d-h](#) rozporządzenia przy podawaniu posiłku jednodaniowego typu drugie danie lub posiłku dwudaniowego;

Uwaga! Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany tradycyjnego obiadu jednodaniowego na posiłek dostosowany do potrzeb uczniów (np. alergie pokarmowe na białko mleka krowiego, gluten, dieta wegetariańska, bez laktozy, wegańska).

11. Każdego dnia, w którym odbywa się żywienie, Wykonawcy zapewnienia odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Zamawiający dopuszcza w tym zakresie możliwość korzystania z podwykonawstwa. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.

12. Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć go bezpośrednio do Szkoły i przekazać wyznaczonym pracownikom szkoły.
13. Zamawiający wymaga, aby napoje wchodzące w skład posiłków były przygotowywane przez Wykonawcę (np. kompoty, herbaty, woda) i serwowane z pojemników zbiorczych wielokrotnego użytku (termosy, warniki, dyspensery) do naczyń wielokrotnego użytku, albo dostarczane w opakowaniach nieobjętych systemem kaucyjnym, o którym mowa w rozdziale 6b ustawy z dnia 13 czerwca 2013 r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi – dalej „system kaucyjny”.
14. Zakazuje się dostarczania w ramach realizacji zamówienia napojów w opakowaniach objętych systemem kaucyjnym, tj. w szczególności w butelkach jednorazowego użytku z tworzyw sztucznych o pojemności do 3 l, puszkach metalowych o pojemności do 1 l oraz butelkach szklanych wielokrotnego użytku o pojemności do 1,5 l, oznaczonych znakiem kaucji.
15. Wykonawca obowiązany będzie dostarczyć wraz z posiłkami komplet jednorazowych sztućców. .
16. Cena oferty obejmuje wszystkie koszty należytego wykonania zamówienia, w tym koszty opakowań, naczyń oraz odbioru i zagospodarowania opakowań.
17. Minimalna temperatura posiłków winna wynosić w trakcie serwowania: zupy - 75°C, drugiego dania - 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) - 5°C. Napoje gorące (kawa, herbata) minimum 80°C.
18. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla uczniów Zamawiającego jest Wykonawca.
19. Brudne termosy nie mogą zostawać w szkole do dnia następnego. Wszystkie termosy należy odebrać w danym dniu łącznie z odpadami i resztkami żywieniowymi.
20. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji projekt jadłospisu na każde dwa tygodnie z przynajmniej 7-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający w terminie 2 dni roboczych dokona akceptacji jadłospisu lub zgłosi uwagi, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu 2 (dwóch) tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego posiłku. Jadłospisy układane przez dietetyka lub osobę posiadającą kwalifikacje w zakresie układania żywienia zbiorowego/planowania żywienia.
21. W jadłospisie musi znajdować się informacja o występujących w potrawach alergenach w postaci legendy z oznaczeniem, co oznaczają symbole liczbowe, które muszą być zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności. Alergeny powinny być podane osobno dla każdej potrawy (dla zupy, dla napoju, dla surówki itd.).
22. Wykonawca obowiązany jest do podania gramatur wszystkich składników posiłku, udostępniania wartości kalorycznej i odżywczej posiłków, a na żądanie Zamawiającego - udostępnianie receptur posiłków.
23. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych, w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki lub środki spożywcze.

24. Dostarczane posiłki powinny znajdować się w pojemnikach utrzymujących ich temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu jako tzw. posiłków ciepłych.
25. Dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności, na własny koszt. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków w miejsce wskazane w szkole.
26. Wykonawca ponosi odpowiedzialność, za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.

Informacje o ilości zamawianych posiłków na dany dzień:

27. Wykonawca o liczbie obiadów dla szkoły na dany dzień powiadamiany będzie **do godziny 08:30**.
28. Liczba zamawianych porcji będzie uzależniona od zapotrzebowania. Zapotrzebowanie uzależnione jest od frekwencji dzieci korzystających z dożywiania i liczby dni nauki, opieki stacjonarnej w szkole.
29. Z uwagi na specyfikę przedmiotu zamówienia zmiana ilości zamawianych posiłków nie stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy – Zamawiający zapłaci wyłącznie za faktyczną ilość zamówionych i dostarczonych posiłków zgodnych z wymogami niniejszego SWZ w rozliczeniu miesięcznym.
30. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Wykonawca nie będzie dochodził żadnych roszczeń w przypadku niewykorzystania całej kwoty określonej umowie z powodu mniejszego faktycznego zapotrzebowania.
31. Zamawiający zastrzega możliwość zawieszenia usługi w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków w razie wprowadzenia nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Wykonawca nie ma prawa do żądania roszczeń w takim przypadku.