Zgorzelec, 10.11.2026 r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - OPZ

„Świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy wyżywienia dla dzieci ze Szkoły Podstawowej nr 2 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jarosława Iwaszkiewicza w Zgorzelcu”

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy wyżywienia dla dzieci ze Szkoły Podstawowej nr 2 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jarosława Iwaszkiewicza w Zgorzelcu, dla których organem prowadzącym jest Gmina Miejska Zgorzelec.

1) Szkoła Podstawowa nr 2 z siedzibą przy ul. Reymonta 16 w Zgorzelcu – klasy I-IV;
2) Szkoła Podstawowa nr 2 z siedzibą przy ul. Orzeszkowej 60 w Zgorzelcu – klasy V - VIII;

2. Przedmiot zamówienia w szczególności obejmuje:

2.1 Przygotowanie i dostawę posiłków: dwudaniowego obiadu.

2.2 Przygotowywanie posiłków i dostarczenie ich do siedziby zamawiającego w każdym dniu roboczym dla następującej liczby dzieci w wieku od 6 do 15lat:

1) Szkoła Podstawowa nr 2 z siedzibą przy ul. Reymonta 16 w Zgorzelcu - około **220** dzieci,
2) Szkoła Podstawowa nr 2 z siedzibą przy ul. Orzeszkowej 60 w Zgorzelcu - około **60** dzieci,

2.3. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. **Wyżej wymieniona liczba dzieci uwzględnia 30% absencję**. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie lub zwiększenie ilości posiłków.

2.4 Zamawiający przewiduje szacunkową ilość posiłków w okresie wykonywania zamówienia:

- ilość posiłków dziennych składających się z dwudaniowego obiadu, które mają być przygotowane, a następnie dostarczone przez wykonawcę do szkoły wyniesie: 50 400 sztuk, 302 400 zł w tym:

1) Szkoła Podstawowa nr 2 ul. Reymonta 16 – 39 600 sztuk, 237 600 zł
2) Szkoła Podstawowa nr 2 ul. Orzeszkowej 60 – 10 800 sztuk, 64 800 zł

2.5. Szkoła będzie codziennie przekazywać wykonawcy liczbę dzieci korzystających z posiłków. W przypadku niezgodności, wiążącym dokumentem będzie zapis ewidencji dzieci w dzienniku zajęć danej klasy.

2.6. Posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć lekcyjnych.

2.7. Usługa nie będzie świadczona przez dwa tygodnie ferii zimowych oraz dwa miesiące wakacyjne:

1) Ferie zimowe od 18.01.2027 r. do 29.01.2027 r.
2) Wakacje od 28.06.2027 r. do 31.08.2027 r.

3. Wymagania jakościowe przedmiotu zamówienia

3.1 Jakość posiłków powinna być zgodna z zasadami racjonalnego żywienia dla poszczególnych grup wiekowych. Wykonawca usług musi przestrzegać przepisów:

- *art. 52c, art. 59, art. 72 ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448.)*,
- *Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych*,
- *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r.(Dz. U. z 2016 poz. 1154) w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzież w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań , jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach*

żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach .oraz innych przepisów szczegółowych dotyczących wymagań higienicznych i zdrowotnych żywności.
3.2 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCAP.

3.3 Posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów, np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp., nie można używać produktów masłopodobnych i seropodobnych.
3.4 Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U.2007 r. nr 80, poz. 545)
3.5 Posiłki muszą mieć właściwą wartość energetyczną oraz składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, o zmniejszonej zawartości soli, cukru z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników.
Wartość energetyczna posiłków dziennych powinna wynosić:
Obiad – **420-510 kcal**
3.6. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków szkoła będzie zgłaszać wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
3.7. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym w Zgorzelcu.
3.8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
3.9. Rozliczenie za realizację zamówienia odbywać się będzie raz w miesiącu na koniec miesiąca na podstawie faktycznej liczby dostarczonych posiłków.

4. Uzgodnienia jadłospisu
§ 19 *Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z dnia 23 grudnia 2014r (Dz.U 2024 poz. 217) - jadłospisy posiłków serwowanych dzieciom w jednostkach systemu oświaty powinny zawierać wykaz składników poszczególnych potraw. W związku z powyższym rodzice mają prawo wymagać udostępnienia wykazu składników wchodzących w skład podawanych produktów spożywczych np. wędliny, dżemu, pieczywa itp. Wykaz ten powinien znajdować się w miejscu dostępnym dla rodziców.*
4.1 Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia szkole tygodniowego jadłospisu z 5-dniowym wyprzedzeniem. Po uzgodnieniu i zatwierdzeniu przez dyrektora należy wywieszać jadłospis w wyznaczonym miejscu.
4.2 Jadłospis układany będzie przez wykonawcę przy udziale dietetyka na okres 10 dni.
4.2.1 Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną i normy produktów oraz zalecenia zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. (Dz. U. z 2016 poz. 1154) 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.

4.3 Dzienny posiłek obejmuje:

4.3.1 **obiad** jest najbardziej energetycznym posiłkiem w ciągu dnia, powinien składać się z dwóch dań, kompotu z owoców mrożonych lub świeżych. Układając jadłospis należy pamiętać, że jeżeli w skład zupy wchodzą produkty zbożowe, to nie mogą one się powtarzać w drugim daniu. Zupa powinna być przyrządzana na wywarze jarskim lub mięsnym. Drugie danie powinno zawierać pełnowartościowe białko, które znajdziemy w mięsie, rybach, jajach, serach, warto je połączyć z ziemniakami, makaronem itp. Na talerzu z drugim daniem obowiązkowo musi być porcja warzyw, gotowanych lub surowych.
4.3.2. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłków.

5. Dowóz posiłków:

5.1 Wykonawca będzie dowoził posiłki do poszczególnych szkół we własnych termosach i pojemnikach oraz własnym transportem dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przystosowanym do przewożenia ciepłej żywności co najmniej na 30 minut przed wydawaniem posiłków. Posiłki muszą posiadać formę gotowych potraw.

5.2 Godziny wydawania posiłków zgodnie z ramowym rozkładem dnia, tj.
1) Szkoła Podstawowa nr 2 ul. Reymonta 16 - $10.^{00}$,
2) Szkoła Podstawowa nr 2 ul. Orzeszkowej 60 – $11.^{00}$,
5.3. Na wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostawy, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.
5.4. Półprodukty lub całe dania dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zup winna wynosić 75 oC, drugiego dania 65 oC, płynów 80 oC,

6. Obowiązki wykonawcy.

6.1. Do obowiązków wykonawcy należy:

6.1.1. Przygotowanie i terminowe dostarczenie posiłków do przedszkoli.
6.1.2. Mycie i wyparzanie termosów oraz pojemników, w których będą dostarczane posiłki.
6.1.3. Codzienny odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych i odpadków we własnym zakresie i na własny koszt zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.
6.2 Wykonawca powinien przygotowywać posiłki sam i specjalizować się w żywieniu dzieci oraz posiadać odpowiednie zaplecze produkcyjne.
6.3 Do każdego 5 dnia roboczego miesiąca przedstawienie zamawiającemu rozliczenia wsadu do kotła za poprzedni miesiąc.

II. Wymagany termin realizacji zamówienia: od 01.01.2027r. do 31.12.2027 r.

III. Koszt zakupu surowców tzw. wsad do kotła (opłata za obiad) nie może być niższy od wartości ustalonej na podstawie art. 106 ust. 3 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2024 r. poz. 854) – tj. Art. 106. [Stołówki szkolne]

1. W celu zapewnienia prawidłowej realizacji zadań opiekuńczych, w szczególności wspierania prawidłowego rozwoju uczniów, szkoła może zorganizować stołówkę.
2. Korzystanie z posiłków w stołówce szkolnej jest odpłatne.
3. ***Warunki korzystania ze stołówki szkolnej, w tym wysokość opłat za posiłki, ustala dyrektor szkoły w porozumieniu z organem prowadzącym szkołę.***
4. Do opłat wnoszonych za korzystanie przez uczniów z posiłku w stołówce szkolnej, o których mowa w ust. 3, nie wlicza się wynagrodzeń pracowników i składek naliczanych od tych wynagrodzeń oraz kosztów utrzymania stołówki.
5. Organ prowadzący szkołę może zwolnić rodziców albo pełnoletniego ucznia z całości lub części opłat, o których mowa w ust. 3:

6,00 zł brutto na jedno dziecko dziennie. Wykonawca powinien określić w ofercie wysokość wsadu do kotła jaką przyjął do wyceny.
Koszt wsadu do kotła, to koszt produktów użytych do przygotowania posiłku. Z kwoty wsadu do kotła wykonawca nie będzie mógł pokrywać innych kosztów związanych z realizacją zamówienia.