OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Przygotowywanie i dostarczanie obiadów dwudaniowych wraz z napojem i deserem dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 w Nowogrodzie Bobrzańskim w roku szkolnym 2026/2027 i 2027/2028”

Znak sprawy: SP1.271.1.2026.MK

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dowozie obiadów dwudaniowych wraz z napojem i deserem dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 im. Janusza Korczaka w Nowogrodzie Bobrzańskim przy ul. Marcinkowskiego 2.
2. Usługa świadczona będzie dla szacunkowo 100 uczniów w dni robocze od poniedziałku do piątku, począwszy od dnia 1 września 2026 r. do dnia 25 czerwca 2027 r. oraz od dnia 1 września 2027 r. do 23 czerwca 2028 r., z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
3. Szkoła Podstawowa nr 1 w Nowogrodzie Bobrzańskim posiada stołówkę szkolną, do której należy dostarczyć obiady.
4. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do stołówki w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
5. Szkoła przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. Szkoła posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
6. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Szkoła - nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostarczania Szkole posiłków w następujących terminach i ilości:

a) przewidywana liczba dni, w których będą dostarczane obiady to 163 w jednym roku szkolnym. Jednocześnie Szkoła zastrzega sobie, że liczba ta może ulec zmianie.
b) Szkoła planuje, że dzienne zapotrzebowanie to szacunkowo 100 obiadów. W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Szkołę na dzień (100 sztuk), Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów,
c) ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów, zgłaszane będą Wykonawcy, najpóźniej do godziny oświadczonej w formularzu ofertowym,
d) zgłoszenia o zmianach ilości dokonywane będą przez rodziców/opiekunów zapisanych na obiady uczniów, bezpośrednio do Wykonawcy zadania, w sposób opisany w projektowanych postanowieniach umowy. Dane kontaktowe Wykonawca przedłoży w celu zawarcia umowy i udostępni Szkole po jej podpisaniu,
e) Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego prowadzenia wykazu zaprowiantowania, według wzoru Zamawiającego, który stanowi załącznik nr 2 do umowy,
f) Zamawiający i Wykonawca zobowiązani będą do sprawdzania stanu ilościowego posiłków w wykazie zaprowiantowania za dany miesiąc i wyjaśniania ewentualnych nieścisłości ustalając ostateczną liczbę wydanych posiłków,
g) w razie zaistnienia konieczności zwiększenia lub zmniejszenia obiadów w sytuacjach zaplanowanych wcześniej (np. wycieczka szkolna, dodatkowy dzień wolny) o co najmniej 20 szt. danego dnia, Szkoła będzie informować Wykonawcę z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem,
h) dostawa obiadów będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – ok. godziny 11.00 do Szkoły Podstawowej nr 1 w Nowogrodzie Bobrzańskim. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

8. Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić Szkole jadłospis na dany tydzień w czwartek poprzedzający jego rozpoczęcie z podaniem gramatury posiłku. Jadłospis zatwierdza Szkoła.
9. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę, jadłospisów z wyszczególnioną gramaturą porcji dla jednej osoby, na okres jednego tygodnia który musi być zatwierdzony przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego. Zatwierdzony jadłospis stanowi podstawę do realizacji zamówienia. Zamawiający ma prawo dokonywać korekty w jadłospisie, w przypadku niewłaściwych lub nagminnie powtarzających się tych samych potraw. Zmiana jadłospisu może być dokonana w uzasadnionych przypadkach, za zgodą Zamawiającego.

10. Jadłospisy przygotowane przez Wykonawcę nie mogą się powielać/ powtarzać w okresie co najmniej 2 tygodni.
11. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności oraz przygotowywanie zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
12. Osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowywanie i dostarczanie obiadów) muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.
13. Zasady realizacji usługi w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków:
    a) Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie,
    b) Posiłki winne być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia – przygotowywane z surowców wysokiej jakości, zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych),
    c) Wyklucza się sporządzania potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu,
    d) Wyklucza się posiłki na bazie fastfood,
    e) Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych. Pasztety, pierogi, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie wyrób własny wykonawcy przygotowany przy zastosowaniu mąki o minimalnym typie 500,
    f) W procesie produkcyjnym zaleca się stosowanie masła 82% lub tłuszczów roślinnych,
    g) Zamawiający wyklucza stosowanie: konserw, parówek, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej,
    h) Nie dopuszcza się wydawania suchego prowiantu w zamian za posiłek,
    i) Posiłki muszą być wydawane w sposób schludny i estetyczny,
    j) Zaleca się przygotowywanie i dostarczanie deserów w formie „na wynos” w odpowiednio do tego przystosowanych pudełkach/opakowaniach lub dostarczanie pudełek/opakowań do Szkoły, tak aby umożliwić szkole wydawanie deserów „na wynos” , na życzenie ucznia,
    k) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych,

l) Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania uwag zamawiającego dotyczących dostarczanych posiłków,
m) Wykonawca używać będzie przede wszystkim owoców i warzyw sezonowych,
n) Wykonawca zachęca dzieci do spożywania oferowanych posiłków oraz promuje zasady zdrowego odżywiania poprzez wygląd i atrakcyjność serwowanych dań.

14. W przypadku dowozu posiłków do siedziby zamawiającego, wykonawca powinien to czynić pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
15. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
16. 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 próbek.
17. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru każdego dnia odpadów żywieniowych, niejadalnych produktów zgodnie z obowiązującymi przepisami.
18. Wszędzie tam, gdzie przedmiot zamówienia został opisany poprzez wskazanie znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu lub norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych, systemów referencji technicznych, wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności, cech materiału, produktu lub usługi, Zamawiający dopuszcza oferowanie przez Wykonawcę materiałów, urządzeń lub rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych w dokumentacji, pod warunkiem, że nie obniżą określonych w dokumentacji standardów, będą posiadały wymagane odpowiednie atesty, certyfikaty lub dopuszczenia oraz zapewnią wykonanie zamówienia zgodnie z oczekiwaniami i wymaganiami Zamawiającego określonymi w SWZ. Wskazanie w dokumentacji przykładowych znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu lub norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności, cech materiału, produktu lub usługi, ma na celu doprecyzowanie oczekiwań Zamawiającego w stosunku do przedmiotu zamówienia i stanowi wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zamówienia.
19. Do wszystkich znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu lub norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych, systemów referencji technicznych, wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności, cech materiału, produktu lub usługi, wskazanych w SWZ dopisuje się wyrazy „lub równoważne”.
20. W przypadku gdy Wykonawca nie złoży w ofercie dokumentów o zastosowaniu innych równoważnych materiałów, urządzeń lub rozwiązań, to Zamawiający przyjmie, że do kalkulacji ceny oferty i wykonania przedmiotu zamówienia ujęto materiały i urządzenia zaproponowane w SWZ.
21. Wspólny słownik zamówień CPV:

55523100-3	**-**	**Usługi w zakresie posiłków szkolnych**
55524000-9	**-**	**Usługi dostarczania posiłków do szkół**