SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa pn. Przygotowywanie i wydawanie w udostępnionej kuchni i stołówce zamawiającego gorących posiłków dla dzieci uczęszczających

do ***Szkoły Podstawowej nr 7 im. Ignacego Łukasiewicza w Mielcu***

1. Przedmiot i zakres zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na „Przygotowywaniu i wydawaniu w udostępnionej kuchni i stołówce zamawiającego gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 7 im. Ignacego Łukasiewicza w Mielcu", w udostępnionej przez Zamawiającego kuchni i stołówce, zgodnie z niniejszym opisem, SWZ oraz projektowanymi postanowieniami umowy.
2) Posiłki będą przygotowywane na miejscu, w udostępnionej kuchni. Wykonawca odpowiada za jakość, bezpieczeństwo, zgodność posiłków z zaakceptowanym jadłospisem oraz prawidłową organizację ich wydawania.
3) Usługa obejmuje w szczególności: planowanie jadłospisów, zakup i przechowywanie produktów, przygotowywanie posiłków, ich porcjowanie i wydawanie, przekazywanie informacji o składnikach i alergenach, utrzymywanie czystości w zakresie przypisanym Wykonawcy oraz gospodarowanie odpadami powstałymi w związku z jego działalnością.

2. Okres i organizacja świadczenia usługi

1) Usługa będzie realizowana od 4 stycznia 2027 r. do 31 grudnia 2027 r., w dni nauki szkolnej, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych, przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji oraz dni, w których szkoła nie zapewnia żywienia, w tym w okresie nauki zdalnej.
2) Posiłki będą wydawane od poniedziałku do piątku w godzinach 11:30–15:00. Zamawiający może zmienić godziny wydawania posiłków z przyczyn organizacyjnych, po poinformowaniu Wykonawcy z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem, o ile nie wymaga to zmiany umowy.
3) Szacunkowa liczba dni żywieniowych wynosi 185, a szacunkowa liczba posiłków dziennie – 283, co daje łącznie 52 355 posiłków. Są to wielkości szacunkowe służące obliczeniu ceny oferty.
4) Rodzice lub opiekunowie prawni zgłaszają nieobecność dziecka za pośrednictwem systemu Vulcan najpóźniej do godziny 8:05 danego dnia żywieniowego (dalej: „termin zgłaszania nieobecności"). Zamawiający może zmienić termin zgłaszania nieobecności, informując Wykonawcę z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem; zmiana nie wymaga aneksu do umowy. Termin nie może być wyznaczony później niż na godzinę 8:30.
5) Niezwłocznie po upływie terminu zgłaszania nieobecności, nie później niż w ciągu 15 minut od jego upływu, upoważniony pracownik Zamawiającego sporządza raport określający liczbę posiłków do przygotowania na dany dzień i przekazuje go Wykonawcy.
6) Liczba posiłków wskazana w raporcie stanowi wiążącą podstawę przygotowania i rozliczenia posiłków. Nieobecności zgłoszone po upływie terminu zgłaszania nieobecności nie powodują zmniejszenia liczby posiłków na dany dzień.

3. Cena i sposób rozliczenia

1) Przewidywaną wartość przedmiotu zamówienia, określoną w Formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ), należy wyliczyć według wzoru: cena za jeden gorący posiłek …… zł brutto × **52 355** (iloczyn

szacunkowej liczby dni żywieniowych – **185** – oraz szacunkowej dziennej liczby gorących posiłków – **283**), co daje łączną szacunkową cenę ofertową brutto …… zł (słownie: …….. zł …./100).

2) Liczba posiłków ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb, liczby uczniów korzystających z posiłków, frekwencji, decyzji rodziców, organizacji roku szkolnego, dni wolnych od zajęć dydaktycznych, nauki zdalnej lub innych przyczyn niezależnych od Zamawiającego.
3) W przypadku zmiany liczby wydawanych posiłków w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe wobec Zamawiającego, w tym o zapłatę utraconych korzyści lub odszkodowanie.
4) Wynagrodzenie Wykonawcy ustalane będzie wyłącznie w oparciu o liczbę posiłków zamówionych przez Zamawiającego zgodnie z dziennymi raportami, o których mowa w ust. 2 pkt 5–6.

4. Jadłospisy i informacje o posiłkach

1) Wykonawca przedkłada Zamawiającemu jadłospis obejmujący 10 kolejnych dni roboczych, nie później niż 5 dni roboczych przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis wymaga akceptacji Zamawiającego. Po akceptacji Wykonawca udostępnia go w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w sposób dostępny dla uczniów, rodziców i opiekunów.
2) Jadłospis zawiera co najmniej: opis planowanych potraw, wykaz składników oraz informację o alergenach występujących w poszczególnych potrawach. W przypadku zmiany składników lub receptury Wykonawca niezwłocznie aktualizuje informację o alergenach i przekazuje ją Zamawiającemu przed wydaniem posiłku.
3) Jadłospisy powinny być urozmaicone, uwzględniać sezonowość produktów oraz zapobiegać nadmiernemu powtarzaniu tych samych zestawów obiadowych. Ten sam zestaw obiadowy nie może być podawany częściej niż dwa razy w miesiącu.
4) Jadłospisy planuje się w cyklu 10-dniowym, tak aby spełnić wymagania dotyczące wartości energetycznej i składu posiłków wynikające z obowiązujących przepisów. Jeżeli szkoła zapewnia wyłącznie obiad, posiłek jednodaniowy typu drugie danie powinien odpowiadać 20%, a obiad dwudaniowy 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia.

5. Wymagania dotyczące składu i jakości posiłków

1) Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w szczególności z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem 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), a także innymi właściwymi przepisami.
2) Posiłki powinny być odpowiednie do wieku uczniów, urozmaicone i przygotowane z produktów pełnowartościowych, świeżych, o odpowiedniej jakości zdrowotnej i z aktualnym terminem przydatności do spożycia. Wykonawca stosuje aktualne normy żywienia dla populacji polskiej.
3) W przypadku podawania wyłącznie obiadu jadłospis musi spełniać wymagania określone dla takiego sposobu żywienia w § 2 ust. 3 pkt 8 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r., w tym wymagania dotyczące grup produktów i częstotliwości ich podawania.
4) W szczególności należy zapewnić: różnorodność grup produktów; warzywa lub owoce w każdym obiedzie, z przewagą warzyw; co najmniej jedną porcję ryby w ramach obiadu w tygodniu; co najmniej jedną potrawę na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych w tygodniu; oraz

dwie porcje mięsa świeżego w tygodniu. W dniach, w których podawane jest mięso lub ryba, należy zapewnić alternatywną potrawę roślinną uczniom niespożywającym produktów odzwierzęcych.

5) Zupy, sosy i pozostałe potrawy przygotowuje się z naturalnych składników. Dopuszcza się koncentraty wyprodukowane z naturalnych składników. Zabrania się stosowania kostek rosołowych i produktów typu instant. Zupy muszą być przygotowywane na wywarach warzywnych co najmniej dwa razy w tygodniu.
6) Od poniedziałku do piątku dopuszcza się nie więcej niż dwie porcje potraw smażonych w tygodniu. Do smażenia można używać wyłącznie rafinowanego oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek.
7) Należy ograniczać ilość cukru, soli i tłuszczu. Napoje przygotowywane na miejscu mogą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów dodanych na 250 ml gotowego napoju; preferowanym napojem jest woda. Nie dopuszcza się stosowania słodzików ani substancji słodzących.
8) Wykonawca nie może wykorzystywać do przygotowania posiłków produktów ani potraw pozostałych z dnia poprzedniego.

6. Bezpieczeństwo żywności, higiena i odpowiedzialność

1) Wykonawca prowadzi działalność z zachowaniem właściwych wymagań sanitarnych oraz zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i procedur opartych na zasadach HACCP.
2) Personel Wykonawcy musi posiadać wymagane prawem orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz przeszkolenie niezbędne do wykonywania powierzonych czynności, w tym w zakresie BHP, ochrony przeciwpożarowej i zasad higieny żywności.
3) Wykonawca pobiera i przechowuje próbki potraw zgodnie z obowiązującymi przepisami, na własny koszt, oraz prowadzi wymaganą dokumentację.
4) W razie awarii lub innego zdarzenia uniemożliwiającego przygotowanie albo wydanie posiłku Wykonawca niezwłocznie informuje Zamawiającego i zapewnia, na własny koszt, rozwiązanie zastępcze o jakości nie gorszej niż wymagana w SWZ, zgodne z obowiązującymi przepisami. Szczegółowy tryb postępowania i rozliczenia określa umowa.
5) Wykonawca odpowiada za zgodność posiłków z zaakceptowanym jadłospisem, wymaganiami Zamawiającego i obowiązującymi przepisami oraz za szkody wynikające z niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków, na zasadach określonych w umowie.

7. Odpady i porządek

1) Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego usuwania i odbioru odpadów powstałych w związku z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności odpadów żywnościowych, resztek pokonsumpcyjnych oraz odpadów opakowaniowych powstałych w wyniku przygotowywania, wydawania i spożywania posiłków.
2) Wykonawca zobowiązany jest do regularnego odbioru i zagospodarowania odpadów na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami oraz selektywnej zbiórki odpadów.
3) Odpady muszą być usuwane w sposób niepowodujący uciążliwości zapachowych, zagrożenia sanitarnego ani utrudnień w funkcjonowaniu szkoły.
4) Wykonawca odpowiada za utrzymanie czystości udostępnionych pomieszczeń i stanowisk kuchni, urządzeń i wyposażenia używanego przez niego w związku z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków.
5) Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego utrzymywania czystości w miejscu wydawania i spożywania posiłków w trakcie ich wydawania, w szczególności do niezwłocznego usuwania zabrudzeń powstałych w

związku z wydawaniem i spożywaniem posiłków. Sprzątanie jadalni po zakończeniu wydawania posiłków należy do obowiązków Zamawiającego.

8. Udostępnienie kuchni i wyposażenia

1) Zamawiający, w celu wykonania usługi objętej przedmiotem zamówienia, udostępni odpłatnie pomieszczenia kuchni i zaplecza kuchennego wraz z wyposażeniem wskazanym poniżej, za miesięczną opłatą w wysokości **1 500,00 zł netto** (słownie: jeden tysiąc pięćset złotych netto), na zasadach określonych w w projekcie umowy najmu stanowiącym *załącznik nr 10* do SWZ.
2) Wykonawca, oprócz czynszu, ponosi pełne koszty zużycia mediów dostarczanych do pomieszczenia kuchni (energia elektryczna, gaz, woda, odprowadzanie ścieków).
3) Rozliczenie zużycia mediów następuje na podstawie wskazań podliczników/liczników zainstalowanych w pomieszczeniu lub przypisanych do pomieszczenia, w oparciu o rzeczywiste zużycie i rzeczywiste stawki wynikające z faktur otrzymanych przez Wynajmującego od głównych dostawców.
4) Odczyty liczników/podliczników będą dokonywane na koniec każdego miesiąca kalendarzowego.
5) Z tytułu zużycia mediów przez Wykonawcę Zamawiający będzie wystawiał Wykonawcy fakturę VAT w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury od dostawcy danego medium. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty należności wynikającej z wystawionej faktury w terminie 14 dni od dnia wystawienia. W przypadku opóźnienia w płatnościach, Wynajmującemu przysługują odsetki ustawowe za opóźnienie.
6) Wyposażenie kuchni będące własnością Szkoły, oddane w użytkowanie Wykonawcy:

Nazwa wyposażenia	Ilość
Piec konwekcyjny + podstawa + 4 blachy płytkie	1 szt.
Stół ze zlewem dwukomorowym + drzwi	3 szt.
Stół przyścienny + drzwi skrzydłowe	3 szt.
Stół przyścienny + szuflady + półka	2 szt.
Patelnia elektryczna	1 szt.
Pochłaniacz nad kuchenką czteropalnikową	1 szt.
Stół z basenem jednokomorowy	1 szt.
Zamrażarka skrzyniowa	2 szt.
Maszynka do mięsa elektryczna	1 szt.
Bojler elektryczny	1 szt.
Szafa chłodnicza	3 szt.
Taboret gazowy	1 szt.
Kuchnia gazowa	1 szt.
Zmywarka	1 szt.
Obieraczka do ziemniaków	1 szt.
Wyciskarka	1 szt.
Szafka ubraniowa	1 szt.

Wózek na posiłki	2 szt.
Brytfanna	3 szt.
Pokrywka do brytfanny	2 szt.

9. Podstawa prawna

Usługa musi być realizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności:

1) ustawą z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 820, ze zm.), w szczególności art. 106a;
2) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z późniejszymi zmianami;
3) rozporządzeniem 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);
4) rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
5) rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego;
6) rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
7) innymi powszechnie obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, higieny, przygotowywania, przechowywania i wydawania posiłków.