Załącznik Nr 1do SWZ
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

(Znak postępowania: **1/07/2026**)

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dowóz gotowych obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Różynach z siedzibą przy ul. Kościelnej 2, 83-031 Różyny oraz w dodatkowej lokalizacji Szkoły Podstawowej w Różynach przy ul. Szkolnej 6, Kleszczewko 83-031.
2. Usługa objęta przedmiotem zamówienia będzie realizowana przez okres roku szkolnego 2026/2027, tj. **od dnia 07.09.2026 r. – 23.06.2027 r.** w dni robocze, od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, z uwzględnieniem:
    1) przerw określonych w kalendarzu roku szkolnego na dany rok,
    2) przerw wynikających z okresu zawieszenia funkcjonowania jednostek oświaty z uwagi na sytuacje nieprzewidziane np. COVID-19 itp.,
    3) przerw ustalonych przez organ prowadzący w porozumieniu z Dyrektorem Szkoły.
3. Dostarczanie obiadów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku pomiędzy godziną 10:45 a godziną 11:00.
4. Zakładana liczba uczniów korzystających z obiadów w jednym dniu wyniesie 230 przez około 173 dni nauki szkolnej w roku szkolnym. Ilość rzeczywiście wydawanych obiadów uzależniona jest od frekwencji uczniów w danym dniu i liczby wykupionych obiadów. Zamawiający szacuje, że przez cały okres zamówienia ilość posiłków wyniesie około 39 790 obiadów.
5. Podana ilość posiłków jest szacunkowa. Zamawiający zapłaci wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i dostarczone obiady. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia zakresu zamówienia – nie mniej niż 180 obiadów dziennie, jeżeli taka konieczność wyniknie z absencji uczniów bądź zmniejszenia liczby uczniów. Z tytułu zmiany ilości posiłków Wykonawcy nie przysługuje roszczenia względem Zamawiającego.
6. Obiady Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu, przystosowanym do przewozu obiadów dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Dostawa realizowana będzie na koszt Wykonawcy.
7. Informacja o zapotrzebowaniu na dany dzień świadczenia Usługi zostanie Wykonawcy przekazana telefonicznie i/lub pocztą elektroniczną na adres e-mail: ……, najpóźniej do godziny 7:00 w dniu świadczenia Usługi, którego informacja dotyczy.
8. Obiady przygotowywane będą na podstawie jadłospisów przygotowanych przez Wykonawcę i zatwierdzonych przez Zamawiającego.
9. Wykonawca przygotuje Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem dekady, 10-dniowe jadłospisy przygotowywanych obiadów. Obiady będą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej/gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 15 lat zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności, a w szczególności z Rozporządzenie 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. 2026 poz.197).

10. Wszystkie obiady powinny być przygotowane zgodnie z:
    a) Należytą starannością,
    b) Wymogami sztuki kulinarnej,
    c) Zasadami racjonalnego i zdrowego żywienia dzieci i młodzieży,
    d) Zasadami żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zasad HACCAP
    e) Wykonawca będzie przygotowywał i dowoził obiady zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przygotowanie.
11. Zamawiający przez obiad rozumie:
    danie główne: gramatura nie mniej niż 400 gram, tj. danie mięsne/rybne – 100 gram, dodatek skrobiowy – 200 gram, surówka – 100 gram
    lub zupę – 450 ml – maksymalnie 1 razy w tygodniu.
12. W jadłospisie należy zapewnić:
    przy każdym obiedzie warzywa lub owoce (większy udział warzyw niż owoców)
    produkty zbożowe, w tym produkty pełnoziarniste lub ziemniaki
    co najmniej raz w tygodniu rybę
    co najmniej raz w tygodniu potrawę z nasion roślin strączkowych, bez dodatku produktów odzwierzęcych
    2 razy w tygodniu porcję mięsa przygotowaną z mięsa świeżego
13. Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu Vegeta, kostek rosołowych, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, posiłków na bazie Fast Food, mrożonych potraw, napojów w proszku, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
14. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażone w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku.
15. Produkty, z których będą przygotowywane posiłki muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448 oraz z 2025 r. poz. 1424)), wraz z przepisami wykonawczymi oraz ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (tj. Dz.U. z 2023r. poz. 1980), wraz z przepisami wykonawczymi. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP.
16. Wykonawca przygotuje i dostarczy do budynków Szkoły dania zgodne z zatwierdzonym jadłospisem, samochodem spełniającym wymagania sanitarne w taki sposób, aby nie została naruszona ich jakość oraz wymagania przepisami prawa. Serwowane dania powinny posiadać odpowiednią i właściwą temperaturę ich podania (np. brak efektu tzw. zimnej zupy).

17. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiłek w formie cateringu powinien być wydawany w ciągu czterech godzin od momentu jego sporządzenia. Wykonawca ma obowiązek przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
18. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę w zbiorczych opakowaniach termoizolacyjnych - termosach i szczelnych pojemnikach, a wydawane w pojemnikach, posiadających atesty do przechowywania żywności. Wykonawca zapewnia jedno lub wielorazowe naczynia oraz sztućce wielorazowego użytku, wykonane ze stali nierdzewnej, przeznaczone do kontaktu z żywnością - do spożycia posiłku dla każdego dziecka. Wykonawca zapewnia odbiór i wywóz użytych naczyń i sztućców.
19. Dyrektor Szkoły lub osoba przez niego upoważniona, zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przygotowania posiłków, przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
20. W przypadku zamknięcia kuchni przez Sanepid Zamawiający ma prawo rozwiązania umowy z Wykonawcą bez zachowania terminu wypowiedzenia oraz bez odszkodowania.
21. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za rzeczywistą ilość dostarczonych obiadów. Wynagrodzenie będzie stanowiło iloczyn dostarczonych zgodnie z umową obiadów i ceny jednostkowej wynikającej z Umowy.
22. Wykonawca po upływie każdego miesiąca dostarczy do Zamawiającego fakturę, która będzie uregulowana w umownym terminie. Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy.
23. Ustalenie oferowanej ceny brutto jednego obiadu dla jednego ucznia, powinno być wyliczone przy założeniu, że cena stanowi: koszt przygotowania i dowozu obiadu oraz koszt wsadu do kotła.