



Szkoła Podstawowa nr 4 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego

Adres szkoły: 34-500 Zakopane, ul. Janosówka 15A, 15B

tel/fax 18 201 18 26

e - mail szkoły: sp4zakopane@wp.pl

Załącznik nr 1 do umowy – Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
 - 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków,
 - 55320000-9 - Usługi podawania posiłków,
 - 55322000-3 - Usługi gotowania posiłków,
 - 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków.
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na zapewnieniu całodziennego żywienia dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 4 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Zakopanem, tj. przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
3. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**
 - 3.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego.
 - 3.2. Zamawiający planuje, że:
 - dziennie należy dostarczyć ok. 100 obiadów,
 - w okresie od dnia podpisania umowy (Zamawiający przewiduje, że podpisanie umowy nastąpi na początku stycznia 2023 roku) a zakończenia na dzień 21 czerwca 2023 roku, należy dostarczyć około **10 000 posiłków** (tj. **100 dni nauki x 100 szt.**).
 - 3.3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 15%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
 - 3.4. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia podpisania umowy do dnia 21 czerwca 2023 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - **o godzinie 11:20.**
 - 3.5. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 - 3.6. Wykonawca dostarczać będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
 - 3.7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
 - 3.8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015 r. poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
 - 3.9. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
- 3.10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - 3.10.1. zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
 - 3.10.2. drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal,
 - 3.10.3. Obiad musi spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) powinien zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;
 - b) powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów.
 - 3.10.4. Przygotowując obiady należy stosować:
 1. produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone):
 - a. o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości



Szkoła Podstawowa nr 4 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego

Adres szkoły: 34-500 Zakopane, ul. Janosówka 15A, 15B

tel/fax 18 201 18 26

e - mail szkoły: sp4zakopane@wp.pl

- b. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia,
 - c. trzy lub więcej różnych produktów z tej kategorii środków spożywczych w posiłkach obiadowych w tygodniu,
 - d. nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej z tej kategorii środków spożywczych w tygodniu, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- 2. warzywa:**
- a. surowe lub przetworzone,
 - b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
 - c. w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta lub kwaszone ogórki,
 - d. w przypadku warzyw suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, e) jedną lub więcej porcji warzyw każdego dnia w posiłku obiadowym,
 - e. trzy lub więcej porcji surowych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu,
 - f. trzy lub więcej różnych warzyw w posiłkach obiadowych w tygodniu;
- 3. owoce:**
- a. surowe lub przetworzone,
 - b. bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008,
 - c. w przypadku owoców suszonych: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu, Dziennik Ustaw – 5 – Poz. 1256
 - d. jedną lub więcej porcji owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,
 - e. trzy lub więcej różnych owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu;
- 4. mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona:**
- a. przy czym w przypadku orzechów i nasion: bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, soli oraz tłuszczu,
 - b. jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia,
 - c. porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - d. przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - e. przy czym nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej w ciągu tygodnia
- 5. tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;**
- 6. mleko lub produkty mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,**
- 7. inne napoje:**
- a. woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średnio zmineralizowana, woda źródłana lub woda stołowa,
 - b. soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne: – w porcjach nieprzekraczających 200 ml, – bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu



Szkoła Podstawowa nr 4 im. Marszałka Józefa Piłsudskiego

Adres szkoły: 34-500 Zakopane, ul. Janosówka 15A, 15B

tel/fax 18 201 18 26

e - mail szkoły: sp4zakopane@wp.pl

(WE) nr 1333/2008 w przypadku soków warzywnych i owocowo- warzywnych, – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,

c. koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka,

8. inne produkty:

- a. sól: – w procesie przygotowania posiłku jest stosowana sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa),
- b. zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
- c. zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- d. zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,
- e. zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

3.11. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

3.12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. 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 tych próbek.

3.13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

3.14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

3.15. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).

3.16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

3.17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.