

**Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)****1. Przedmiotem zamówienia jest:**

Przygotowywanie w pomieszczeniach kuchennych SP w Woli Rasztowskiej i wydawanie całodziennego wyżywienia dla oddziałów przedszkolnych oraz jednodaniowych obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej.

**2. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia:**

1) Posiłki dla dzieci z oddziałów przedszkolnych składają się z: śniadania, dwudaniowego obiadu z kompotem lub napojem i podwieczorku. Posiłek dla uczniów szkoły to obiad jednodaniowy z kompotem lub napojem. Przedmiot zamówienia realizowany będzie przez okres **15 miesięcy od dnia udzielenia zamówienia (od dnia zawarcia umowy), jednak nie wcześniej niż od dnia 1 października 2025 r.**

**Dane placówki oświatowej:** Szkoła Podstawowa im. Jana III Sobieskiego w Woli Rasztowskiej, ul. Warszawska 41, 05-205 Wola Rasztowska.

2) Szacowana dzienna liczba posiłków w okresie obowiązywania przedmiotu zamówienia.

a) dla dzieci z oddziałów przedszkolnych:

Rodzaj posiłku	Szacunkowa liczba porcji dziennie
Śniadanie	75
Obiad	75
Podwieczorek	75

b) dla uczniów szkoły:

Rodzaj posiłku	Szacunkowa liczba porcji dziennie
Obiad	90

3) Posiłki będą przygotowywane w pomieszczeniach kuchennych i wydawane w następujący sposób:

a) dla dzieci z przedszkola: śniadanie - 8.30; obiad - 12.00; podwieczorek - 14.30.

Posiłki dla przedszkola mają być dostarczone na wózkach transportowych do oddziałów przedszkolnych zlokalizowanych na parterze budynku. Wózki transportowe zapewnia Wykonawca.

b) dla uczniów szkoły: w ciągu dwóch przerw lekcyjnych, w godzinach: 11:25 - 11:40 oraz 12:25 – 12:40.

4) Liczba posiłków jest wartością szacunkową. Ze względu na brak możliwości podania na etapie ogłoszenia niniejszego postępowania dokładnej liczby dzieci żywionych, zakres zamówienia może zostać zmniejszony lub zwiększony, odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych usług. Wykonawca nie może odmówić realizacji usług ze względu na zmniejszenie zamówienia. Dzienna liczba posiłków będzie zależna od frekwencji dzieci.

5) Posiłki będą wydawane na zastawie stołowej Wykonawcy. Nie dopuszcza się wydawania posiłków na zastawie jednorazowej. Obiady dla uczniów szkoły będą wydawane na stołówce.

6) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

7) W zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu i szkole, o zapotrzebowaniu na dany rodzaj posiłku, Wykonawca będzie codziennie informowany w uzgodniony między stronami sposób tj. do godziny 8:00 danego dnia. W oparciu o uzyskane informacje, Wykonawca wydawać będzie konkretną, zamówioną liczbę posiłków.

8) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję wydawanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu.

9) Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden rodzaj posiłku, pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.

10) Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 7 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub specjalności dietetyka, realizującą w programie nauczania, co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem, jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego

w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy. Zamawiający wymaga, aby posiłki spełniały następujące warunki:

Rodzaj posiłku	Wartość energetyczna	Rodzaj dania	Wielkość posiłku
Śniadanie	350 kcal	Zupa mleczna	300 ml
		Kanapka	150 g
		Herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – (słodzone miodem)	200 ml
Obiad	490 kcal	Zupa (150 kcal)	300 ml
		Drugie danie	350 g
		Kompot z owoców lub sok	200 ml
Podwieczorek	210 kcal	Napój mleczny lub herbata z cytryną	200 ml
		Np. ciasto własnego wypieku, kanapka, bułka maślana z miodem, dżemem, kisiel, jogurty i desery owocowe, owoce	150 g

11) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

12) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego, od poniedziałku do piątku;

c) do przygotowania posiłku należy zastosować:

- produkty zbożowe lub ziemniaki,

- warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby, co najmniej raz w tygodniu,
- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli;

d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny;

e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących;

f) ważna jest estetyka potraw i posiłków;

**g) tygodniowe posiłki jednodaniowe dla uczniów Szkoły, powinny być przygotowywane i wydawane w następujący sposób:**

- 2 razy w tygodniu – zupa,
- 2 razy w tygodniu – drugie danie obiadowe,
- raz w tygodniu – dopuszczalne jest danie mączne;

h) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wody do spożycia podczas konsumpcji posiłków.

13) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących, w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Posiłki muszą być podane dzieciom w odpowiedniej temperaturze GHP/GMP, w czasie 4 godzin od momentu ich sporządzenia.

14) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu Vegeta,
- kostek rosołowych,
- tłuszczów utwardzonych, tj. margaryn,
- produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produktów z syropem glukozowo-fruktozowym,
- parówek,

- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
- posiłków na bazie Fast Food,
- gotowych mrożonych potraw,
- napojów z proszku lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

15) 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.

16) W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł.

17) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

18) Jeśli zaistnieje taka potrzeba, Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił również posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, z alergiami pokarmowymi lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami, np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.

19) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę obiady są odwoływane.

20) Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia, na wniosek dyrektora placówki oświatowej, usług żywienia zbiorowego w trakcie organizowanych imprez (np. pikników rodzinnych) lub innych okoliczności, przy czym szczegółowe warunki świadczenia

takich usług uzgodnione zostaną w formie Porozumienia.

21) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o ceny jednostkowe zadeklarowane w ofercie Wykonawcy.

22) Wykonawca zobowiązany jest do przyjmowania opłat od rodziców/opiekunów uczniów korzystających z żywienia zbiorowego.

23) Zamawiający udzieli Wykonawcy wsparcia w zakresie komunikacji z rodzicami/opiekunami prawnymi uczniów oraz pracownikami szkoły odnośnie organizacji usługi żywienia zbiorowego (terminy i sposób przyjmowania opłat, wysokość opłat, zasady korzystania z usługi żywienia zbiorowego), w szczególności poprzez udostępnienie Wykonawcy wydzielonego miejsca na stronie internetowej Zamawiającego.

24) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

25) Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania pozwolenia w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia z Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Wołominie (ul. Legionów 78, 05-200 Wołomin).

26) Wykonawca nie ponosi kosztów zużycia mediów, tj. kosztów energii elektrycznej, gazu, wody i ścieków związanych bezpośrednio z przygotowywaniem posiłków dla dzieci objętych przedmiotem zamówienia.

27) Koszty mediów niezwiązane bezpośrednio z przygotowaniem posiłków dla dzieci (jak wyżej) zawarte są w kwocie należnego czynszu, określonego w § 4 ust. 1 Umowy.

28) Wykonawca jest zobowiązany do usuwania odpadów kuchennych oraz komunalnych na swój koszt.

29) Wykonawca od dnia podpisania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i stołówki związane z jej funkcjonowaniem, sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi urządzeń, stanem technicznym pomieszczeń i budynku, zatrudnieniem pracowników, zakupu środków czystości, zakupu środków i produktów żywnościowych. Środki czystości niezbędne do czyszczenia urządzeń znajdujących się w wyposażeniu kuchni winny być zgodne z zaleceniami Producenta zawartymi w dokumentacji techniczno-ruchowej oraz w kartach gwarancyjnych. Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania się z ww. dokumentacją, którą udostępni Zamawiający.

30) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń i urządzeń kuchennych oraz stołówki – codziennego sprzątania pomieszczeń oraz zalewania krtek odpływowych w podłodze. Koszt obsługi kuchni i stołówki oraz sprzątania ponosi Wykonawca.

31) Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt wyposażyć pomieszczenia w brakujące urządzenia niezbędne do prowadzenia kuchni i stołówki. Urządzenia te po okresie trwania umowy pozostają własnością Wykonawcy.

**Informacje dotyczące wynajmowanych pomieszczeń:**

<b>Adres (Siedziba)</b>	Szkoła Podstawowa im. Jana III Sobieskiego w Woli Rasztowskiej, ul. Warszawska 41, 05-205 Wola Rasztowska
<b>Powierzchnia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wiatrołap - 1,72 m<sup>2</sup></li> <li>- Komunikacja - 8,91 m<sup>2</sup></li> <li>- Łazienka pracowników - 5,53 m<sup>2</sup></li> <li>- Szatnia prac. kuch. - 7,75 m<sup>2</sup></li> <li>- Mag. chłodn. - 4,84 m<sup>2</sup></li> <li>- Mag. prod. such. - 4,51 m<sup>2</sup></li> <li>- Mag. warzyw - 3,99 m<sup>2</sup></li> <li>- Obieralnia warzyw – 4,63 m<sup>2</sup></li> <li>- Pom. porządkowe - 1,41 m<sup>2</sup></li> <li>- Kuchnia – 29,00 m<sup>2</sup></li> <li>- Wydawalnia – 13,21 m<sup>2</sup></li> <li>- Zmywalnia naczyń – 8,68 m<sup>2</sup></li> <li>- Parking wózków - 5,44 m<sup>2</sup></li> <li>- Pom. na odpadki - 2,94 m<sup>2</sup></li> <li><b>Łączna ilość pomieszczeń (w m<sup>2</sup>) – 102,56 m<sup>2</sup></b></li> <li>- Wysokość pomieszczeń – 3,00 m</li> <li>- Wysokość pomieszczeń (bez podwieszanego sufitu) – 3,53 m</li> </ul>

**Zestawienie urządzeń:**

Lp.	Nazwa urządzenia	Szt.	Typ/model
1.	Piec konwekcyjno-parowy	1	Electrolux Professional 217820
2.	Trzon gazowy 4-palnikowy	1	Electrolux Professional 371178
3.	Taboret gazowy	2	Kromet 000.TG-1
4.	Patelnia uchylna elektryczna	1	Kromet 000.PE-040p
5.	Stół ze zlewem po lewej stronie i półką	1	Stalgast 980707140s
6.	Stół ze zlewem po prawej stronie i półką	1	Stalgast 980697120s
7.	Stół przyścienny drzwi suwane 1000x700x850	1	Stalgast 980187100
8.	Stół przyścienny drzwi suwane 1100x700x850	1	Stalgast 980187110
9.	Stół z basenem 1-komorowym	1	Stalgast 981347080
10.	Bateria z prysznicem wyciąganym	1	Monolith 651115
11.	Stół przelotowy	1	MB – 922-612
12.	Stół roboczy z półką	2	Stalgast 980047040s

13.	Szafa magazynowa	1	Stalgast 981605080
14.	Zmywarka AQUA A3	1	Stalgast
15.	Stół wstępnego mycia Bateria zlewozmywakowa z prysznicem	1	Stalgast
16.	Stół wyładowczy	1	Stalgast

Pozostałe wyposażenie wymagane do funkcjonowania kuchni zapewnia Wykonawca.

**Ważne:** Zamawiający – Gmina Klembów, załącza do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego: **Rzut parteru i Technologię kuchni.**

Przed złożeniem oferty, uczestnicy ww. postępowania **są zobowiązani do odbycia wizji lokalnej** oraz zapoznania się z dokumentacją techniczną dotyczącą pomieszczeń.  
Termin wizji lokalnej należy uzgodnić telefonicznie pod nr tel.: **798-085-575** lub **(29) 777-82-01.**

*/-/Rafał Mathiak  
Wójt Gminy Klembów*