

Załącznik nr 1 do SWZ
Opis przedmiotu zamówienia

(Numer referencyjny: ZP.271.10.2026)

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w roku szkolnym 2026/2027 dla następujących szkół podstawowych z Gminy Chełm:
 - a) Szkoła Podstawowa im. św. Jana Pawła II w Okszowie, ul. Chełmska 14, 22-105 Okszów,
 - b) Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Stawie, Staw 72, 22-151 Staw,
 - c) Szkoła Podstawowa w Stołpiu im. Marii Skłodowskiej-Curie, Stołpie 11, 22-151 Stołpie,
 - d) Szkoła Podstawowa im. Władysława Broniewskiego w Strupinie Dużym, Strupin Duży 122, 22-100 Strupin Duży,
 - e) Szkoła Podstawowa w Uhrze im. Romualda Traugutta, Uher 32, 22-100 Uher,
 - f) Szkoła Podstawowa im. Ks. Józefa Dąbrowskiego w Żółtańcach, ul. Metalowa 89, 22-100 Żółtańce-Kolonia.
2. Usługa cateringu świadczona będzie w okresie **od 7 września 2026 r. do 18 czerwca 2027 r.**, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii i innych dni wolnych od nauki szkolnej i przedszkolnej.
3. **Posiłki w ramach Zamówienia muszą posiadać alternatywną wersję roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych, dotyczy to zarówno zupy jak i drugiego dania.**
4. Maksymalna ilość zamawianych posiłków w okresie od 7 września 2026 r. do 18 czerwca 2027 r. będzie wynosić **118.800 sztuk**. Zakładana liczba uczniów i przedszkolaków korzystających z obiadów w jednym miesiącu wyniesie maksymalnie **660, w tym:**
 - a) SP Okszów – maksymalnie 100 osób, maksymalna liczba posiłków 18.000 szt.,
 - b) SP Staw – maksymalnie 80 osób, maksymalna liczba posiłków 14.400 szt.,
 - c) SP Stołpie – maksymalnie 100 osób, maksymalna liczba posiłków 18.000 szt.,
 - d) SP Strupin Duży – maksymalnie 60 osób, maksymalna liczba posiłków 10.800 szt.,
 - e) SP Uher – maksymalnie 120 osób, maksymalna liczba posiłków 21.600 szt.,
 - f) SP Żółtańce – maksymalnie 200 osób, maksymalna liczba posiłków 36.000 szt.
5. Wskazane w ust. 4 maksymalne ilości posiłków zakładają 100% frekwencji uczniów przez cały okres obowiązywania umowy, nie uwzględniają typowych absencji chorobowych i rotacji uczniów zapisujących i wypisujących się z obiadów w trakcie trwania umowy, a które występują corocznie, dlatego należy uwzględnić je przy kalkulacji oferty.
6. Historyczna ilość zamówionych posiłków w okresie 04.2025-03.2026 z uwagi na frekwencję uczniów była niższa (82.609 szt.) od umownej maksymalnej ilości posiłków na analogiczny okres (110.500 szt.) o około 25% i kształtowała się w następujący sposób:

Jednostka	kwi.25	maj.25	cze.25	wrz.25	paź.25	lis.25	gru.25	sty.26	lut.26	mar.26	RAZEM 10 m-cy
Okszów	1390	1190	698	1391	1718	1430	1123	1409	733	1818	12900
Staw	963	869	513	1061	1458	1212	976	1083	637	1278	10050
Stołpie	1069	927	537	1067	1515	1317	1115	1233	734	1634	11148
Strupin	666	548	321	716	1049	872	705	798	472	958	7105
Uher	1633	1432	589	1686	2273	1852	1466	1726	940	2004	15601
Żółtańce	2572	2167	1174	2745	3844	3066	2400	2841	1406	3590	25805
RAZEM	8293	7133	3832	8666	11857	9749	7785	9090	4922	11282	82609

7. Ilość zamawianych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów i przedszkolaków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.
8. Wykonawca wskaże w ofercie maksymalną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia (za 118.800 posiłków) i cenę jednostkową za 1 posiłek brutto oraz wyszczególni:
 - a) koszt zakupu surowców zużytych do przygotowania 1 posiłku (tzw. „wsadu do kotła”) przy uwzględnieniu wymaganej proporcji **minimalnej wartości wsadu do kotła na poziomie 70% ceny** jednostkowej 1 posiłku,
 - b) koszt przygotowania i dostarczenia 1 posiłku przy uwzględnieniu wymaganej proporcji **maksymalnej wartości przygotowania i dostarczenia posiłku na poziomie 30% ceny** jednostkowej 1 posiłku.
9. **Cena jednostkowa na 1 posiłek jest jednakowa dla posiłków standardowych oraz alternatywnych dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych.**
10. Ilość posiłków, w tym tych z alternatywną potrawą roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, Zamawiający poda Wykonawcy najpóźniej **do godziny 15:00** dnia poprzedzającego dostarczenie obiadów. Zamawiający może dokonać zamówienia telefonicznie lub mailowo.
11. Nie przewiduje się możliwości zakupu posiłków jednorazowo zamówionych i opłaconych przez rodziców uczniów, nauczycieli i pracowników szkoły.
12. Posiłki powinny być każdorazowo dostarczane w następującym schemacie: zupa, drugie danie i napój.
13. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. 300 ml, jako dodatek pieczywo,
 - b) drugie danie zawierające:
 - mięso lub rybę lub alternatywę z roślin strączkowych – min. 100 g po obróbce,
 - ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. lub alternatywę z roślin strączkowych – min. 200 g,
 - surówkę lub gotowane jarzyny – min. 100 g,

opcjonalnie naleśniki, placki, pyzy, pierogi, dania na bazie nasion strączkowych itp. – od 250 g. do 300g,

c) napój (woda, kompot, herbata itp.) – min. 200 ml.

14. Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 3-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składników pokarmowych, wartości odżywczych i mineralno-witaminowych obowiązujących przy żywieniu dzieci i młodzieży.
15. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w *Rozporządzeniu 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)* oraz *Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z 2025 poz. 1424)*.
16. Środki spożywcze używane do przygotowania posiłków dobiera się w taki sposób, aby:
 - a) co najmniej dwa razy w tygodniu zupy były przygotowywane na wywarach warzywnych,
 - b) dwa razy w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
 - c) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
 - d) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych,
 - e) posiłki mączne typu naleśniki, placki, pierogi, kopytka, kluski, pyzy, makarony itp. występujące jako danie główne były podawane nie częściej niż raz w tygodniu,
 - f) uwzględnić alternatywną potrawę roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych.
 - g) podawane były nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek, powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone,
 - h) napój do posiłku był podawany codziennie i nie może go zastąpić ciastko, jogurt, owoc itp., przy czym preferowane jest podawanie wody,
 - i) jadłospis był urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 14 dniowym (dotyczy to również zup i surówek).
 - j) uwzględnić ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne,

k) potrawy były lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych.

17. Jadłospis standardowy oraz alternatywny dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych będzie sporządzany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia (5 dni liczonych od poniedziałku do piątku) i dostarczany Zamawiającemu na wskazany adres mailowy szkoły najpóźniej do czwartku do godziny 12:00 w tygodniu poprzedzającym okres serwowania nowego jadłospisu. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków i występujące alergeny oraz zostanie on **każdorazowo podpisany przez dietetyka**.
18. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
19. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
20. Minimalna temperatura posiłków w chwili ich podania dzieciom winna wynosić dla zupy 75° C, dla drugiego dania 65°C, a czas przechowywania posiłku w termosie nie może przekraczać 2 godzin. Za czas przechowywania posiłku w termosie rozumie się czas, od momentu załadowania posiłku do termosu w miejscu przygotowywania gorącego posiłku, do czasu wydawania gorącego posiłku.
21. Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu do poszczególnych szkół:

a) SP Okszów w godzinach	9.30 – 10.00,
b) SP Staw w godzinach	9.30 – 10.00,
c) SP Stołpie w godzinach	10.00 – 10.30,
d) SP Strupin Duży w godzinach	9.00 – 9.30,
e) SP Uher w godzinach	9.15 – 9.45,
f) SP Żółtańce w godzinach	9.30 – 10.00,

z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby - po uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni.
22. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termosach gastronomicznych, cateringowych ze stali nierdzewnej, spełniających wymogi HACCP przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
23. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
24. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie **codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości**. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki,

zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

25. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
26. Przechowywanie próbek żywieniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
27. Wydawanie posiłków pozostaje w gestii Zamawiającego.
28. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków i zmywaniem naczyń.
29. Zamawiający ponosi koszty eksploatacji i utrzymania czystości pomieszczeń kuchni i jadalni szkolnej. Zamawiający zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania i spożywania posiłków – w trakcie wydawania jak i po wydaniu, własnym sprzętem i środkami do tego przeznaczonymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.