

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dot. zadania pn.:

**„Usługa cateringowa w zakresie przygotowywania, dostawy i wydania gorących posiłków dla uczniów w Zespołach Szkół na terenie gminy Zbiczno w 2025 roku”**

### Przedmiot zamówienia

Postanowienia ogólne

1. Kod CPV: 55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków  
55322000-3 – usługi gotowania posiłków  
55520000-1 – usługi dostarczania posiłków  
55320000-9 – usługi podawania posiłków
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu w zakresie przygotowywania, dostawy i wydania gorącego posiłku naprzemiennie 3 razy w tygodniu zupa + porcjowane do niej dodatki i 2 razy w tygodniu drugie danie dla Zespołu Szkół w Pokrzydowie i dla Zespołu Szkół w Zbicznie.
3. Zamawiający planuje, że w okresie od 07.01.2025 r. do 19.12.2025 r. dziennie należy dostarczyć **228** obiadów.
- 3.1. Z uwagi na szczególny charakter przedmiotu zamówienia zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków w trakcie trwania umowy do +/-30 %. Ilość posiłków jest zmienna i niezależna od Zamawiającego, dlatego Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.
- 3.2. Dostawa obiadów będzie następować od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przerw w nauce (tj. sobót, niedziel, świąt i dni ustawowo wolnych od pracy, ferii zimowych, świątecznych i wakacji letnich oraz innych dni wolnych od nauki) tj. **180** dni w roku kalendarzowym.
4. Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczeniu i wydaniu obiadów dla Zespołu Szkół w Pokrzydowie i Zespołu Szkół w Zbicznie w tym:
  - a) Szkoła Podstawowa w Zbicznie – szacunkowa liczba 80 posiłków dziennie,
  - b) Przedszkole w Zbicznie – szacunkowa liczba 74 posiłków dziennie,
  - c) Szkoła Podstawowa w Pokrzydowie – szacunkowa liczba 22 posiłków dziennie,
  - d) Przedszkole w Pokrzydowie - szacunkowa liczba 52 posiłków dziennie,

4.1. Szacunkowa łączna ilość posiłków ad. ust. 4 lit. a: 80 posiłków/dzień x 180 dni = 14.400 posiłków,

4.2. Szacunkowa łączna ilość posiłków ad. ust. 4 lit. b.: 74 posiłków/dzień x 180 dni = 13.320 posiłków,

4.3. Szacunkowa łączna ilość posiłków ad. ust. 4 lit. c.: 22 posiłków/dzień x 180 dni = 3.960 posiłków,

4.4. Szacunkowa łączna ilość posiłków ad. ust. 4 lit. d.: 52 posiłków/dzień x 180 dni = 9.360 posiłków,

**4.5. Razem szacunkowa ilość posiłków w Szkołach Podstawowych w roku: 18.360 posiłków.**

**4.6. Razem szacunkowa ilość posiłków w Przedszkolach w roku: 22.680 posiłków.**

5. Posiłek musi być gotowy do wydania w każdym Zespole Szkół najpóźniej do godz. 10<sup>30</sup> (szczegóły wydawania posiłków będą uzgodnione z dyrektorami Zespołów Szkół).

6. Wykonawca zobowiązany będzie do wysyłania tygodniowego jadłospisu na adresy email ww. zespołów szkół wraz z podaniem składników wagowych (gramatury) oraz alergenów potraw do wiadomości Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed jego obowiązywaniem.

7. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 2016 r. poz. 1154). Wykonawca zobowiązany będzie do bezwzględnego przestrzegania 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.

8. Obiad dla uczniów szkół podstawowych o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal, musi spełniać następujące warunki:

a) zupa o gramaturze nie mniej niż 250 ml + porcjowane do niej dodatki (kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki, kiełbasa itp.),

b) drugie danie - 120 g mięsa lub ryba bez ości, 200 g ziemniaków/lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp., 100 g surówki - (łącznie nie mniej niż 420 g),

c) kompot/sok gramatura nie mniej niż 200 ml.

9. Obiad dla dzieci przedszkoli o kaloryczności nie mniejszej niż 500 kcal, musi spełniać następujące warunki:

a) zupa o gramaturze nie mniej niż 250 ml + porcjowane do niej dodatki (kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki, kiełbasa itp.),

b) drugie danie – 100 g mięsa lub ryba bez ości, 150 g ziemniaków/lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron, itp., 100 g surówki - (łącznie nie mniej niż 350 g),

c) kompot/sok gramatura nie mniej niż 200 ml.

10. W ramach przedmiotu zamówienia tygodniowy jadłospis powinien zawierać:

a) trzy razy w tygodniu zupę oraz porcjowane do niej dodatki (kluski, racuchy, pierogi, naleśniki, placki, kiełbasa itp.),

b) dwa razy w tygodniu drugie danie mięsne/ rybne z dodatkami (surówka, kompot).

11. Jadłospis powinien być urozmaicony. Dania nie mogą się powtarzać w okresie, co najmniej dwóch tygodni (14 dni). Posiłki powinny być wydane w odpowiedniej temperaturze, tj. zupa min. 75°C, drugie danie 63°C, sałatki i surówki 4°C.

12. Posiłki powinny być urozmaicone, sycące i zdrowe. Potrawy powinny być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością dodatkowych substancji konserwujących, zagęszczonych, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, nie powinny być odgrzewane i odmrażane. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (stosowanie tłuszczów zwierzęcych powinno być maksymalnie ograniczone), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. Zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywnomięsnym. Posiłki powinny być przygotowane i wydane w sposób estetyczny.

13. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania realizacji zaleceń Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż., itp. Wykonawca będzie przygotowywał i dowoził posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i transportu żywności oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z zachowaniem

bezpieczeństwa zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz zasadami systemu HACCP. Obowiązkiem Wykonawcy będzie pobieranie i przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres (72 godziny) przewidziany przez przepisy prawa z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej wraz z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę zamówienia przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Transport powinien być realizowany środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Wykonawca zobowiązany będzie do podania posiłków we własnym zakresie na własnych naczyniach (talerze porcelanowe lub szklane). Nie dopuszcza się stosowania zamienników jednorazowych lub wielorazowych. Wykonawca przyjmie na siebie również wszelkie sprawy kadrowe i organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków uczniom korzystającym z żywienia w Zespołach Szkół. Pracownik odpowiedzialny za dostarczanie i wydawanie posiłków powinien posiadać odpowiednie zaświadczenie dokumentujące dopuszczenie do pracy przy żywieniu zbiorowym oraz ważne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

16. Wykonawca zajmie się dezynfekcją, myciem naczyń i termosów we własnym zakresie.

17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wglądu do procesu sporządzania posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz oceny organoleptycznej.

18. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego w trakcie kontroli organoleptycznej, że posiłki są przygotowane w sposób nienależyty (przypalone, przesolone, niedopieczone, niedogotowane, rozgotowane lub nieświeże) zwróci dostarczone posiłki. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego dostarczenia brakującej liczby posiłków. W przypadku zastrzeżeń, co, do jakości posiłków Zamawiający podda je badaniu laboratoryjnemu. Jeżeli ww. badanie potwierdzi zastrzeżenie Zamawiającego, co do braku spełnienia wymaganych norm Wykonawca zostanie obciążony kosztami tego badania.

**19. Zamawiający będzie zgłaszał telefonicznie lub e-mailowo wstępne zapotrzebowanie na obiady do godz. 15.00 w przeddzień dostawy i potwierdzał/korygował zamówioną ilość do godz. 8.00 w dniu dostawy.**

20. Zamawiający obciążany będzie tylko za zamówione przez Zamawiającego i faktycznie przygotowane posiłki.

21. Wykonawca w zaoferowanej cenie zobowiązany jest uwzględnić koszt: przygotowania, dostarczenia posiłków do poszczególnych stołówek, wydania posiłków, zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych, zmywania naczyń, sprzątania miejsca wydawania posiłków oraz produktów niezbędnych do przygotowania tzw. „wsadu do kotła”.
22. Wykonawca zobowiązany będzie do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości usług objętych realizacją niniejszego zamówienia.
23. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilościach przedmiotu zamówienia, np. w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, w tym również całkowitego zawieszenia realizacji usługi w przypadku stanu epidemii. Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy, co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków i w takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
25. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego, jak i wobec osób trzecich, na rzecz, których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.