

Numer referencyjny: GPI.III.2710.6.26

Załącznik nr 7 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Świadczenie usługi cateringu, transportu oraz usług wyjazdowych dla uczestników projektu „Szkoła otwarta na wiedzę”

Część 1 - Catering dla uczestników projektu

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie posiłków, dostawa posiłków oraz podanie posiłków dla 100 uczniów w wieku 7-15 lat, którzy uczęszczają do SP w Złotej, ul. Parkowa 4, 28-425 Złota, łącznie 6000 posiłków
2. Posiłek dostarczany będzie od dnia podpisania umowy do dnia 31-12-2026r. dwa dni w tygodniu, w wtorki 60 sztuk, w środę 40 sztuk – łącznie 6000 posiłków.
3. Posiłki muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów.
4. Ciepłe posiłki przygotowywane i dowożone przez Wykonawcę winny być urozmaicone, tj. każdego dnia winien być przygotowany inny zestaw. Usługa obejmuje: gorące danie (lub danie jednogarnkowe) + napój(woda, sok- minimum 0,5 litra). Pod pojęciem gorącego dania należy rozumieć: ok. 500g. w tym porcja mięsa – 1 rodzaj z wymienionych: kotlet schabowy, zraz wołowy z sosem, rolada wołowa, rolada drobiowa z warzywami, kotlet de Volaille z serem lub pieczarkami, ryba, pieczeń wołowa z sosem – 150 g na osobę, porcja ziemniaków, kluski śląskie, kopytka z ziołami, makaron, ryż /kasza z dodatkami – 180 g na osobę, surówka warzywna/sałatka – 150 g na osobę. Każdy zestaw obiadowy podawany ma być na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych, serwetek oraz kubków i dostarczony wyporcjowany.
5. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku uczniów.
6. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
7. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności uczniów, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy do godz. 9.00 danego dnia (po sprawdzeniu listy obecności na zajęciach szkolnych).
8. Posiłki muszą być dostarczone jako porcje w opakowaniach jednorazowego użytku) w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
9. Do obowiązków Wykonawcy należy także odbiór pojemników, zużytych opakowań i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.
10. Posiłki powinny być przygotowywane i dostarczane w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, z uwzględnieniem norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Dostarczane posiłki muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności, w

Numer referencyjny: GPI.III.2710.6.26

szczegółności Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.); Ustawy z dnia 28 listopada 2014r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 35); Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r., poz. 1154).

11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
12. Potrawy przyrządzane winny być z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
13. Posiłki winny być wykonane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, krokiety itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso oddzielane mechanicznie). Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce.
14. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków i podpisem upoważnionego pracownika szkoły.
15. Obowiązek wydawania posiłków uczniom należy do Wykonawcy. Posiłki winny być podawane uczniom w naczyniach jednorazowego użytku wraz ze sztućcami.

Część 2: Transport uczniów po zajęciach w ramach Projektu

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na transporcie uczniów w ramach projektu „Szkoła otwarta na wiedzę” w okresie od podpisania umowy do 31 grudnia 2026.

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług transportu uczniów z miejsca prowadzonych zajęć warsztatowych w Zespole Placówek Oświatowych w Żłotej ul. Parkowa 4,28-425 Żłota do miejscowości zamieszkania dzieci. Wsparciem w postaci usług transportowych w ramach Projektu zostanie objętych 25 dzieci w wieku od 7 do 15 lat z terenu gminy Żłota.

Transport z parkingu przy ZPO w Żłotej do miejsca zamieszkania, pojazdem sprawnym technicznie, wyposażonym w liczbę miejsc siedzących co najmniej odpowiadającej liczbie uczestników, fotele regulowane z pasami bezpieczeństwa i podłokietnikami, klimatyzacja.

Pojazd musi spełniać warunki techniczne oraz wymagania określone przepisami prawa, obowiązujące na terenie Rzeczypospolitej Polskiej w zakresie dopuszczenia pojazdów do ruchu drogowego. Przewoźnik musi posiadać wszelkie uprawnienia do wykonywania odpłatnego transportu drogowego, stosownie do treści ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (tj. Dz.U.2024.1539 z późn. zm.) oraz posiadać w terminie realizacji zamówienia aktualną i ważną polisę ubezpieczenia OC komunikacyjnego i NW w zakresie ryzyka wynikającego z prowadzonej działalności.



Fundusze Europejskie
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Numer referencyjny: GPI.III.2710.6.26

I. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Gmina Złota w województwie świętokrzyskim. Szczegółowy wykaz osób objętych usługą transportu i harmonogram przewozów będzie przekazywany Wykonawcy nie później niż dwa dni przed realizacją usługi.

II. WARUNKI ZAMÓWIENIA:

1. Miejsce zajęć znajduje się w Szkole Podstawowej w Zespole Placówek Oświatowych w Złotej ul. Parkowa 4, 28-425 Złota, z której odbywać się będzie transport.
2. Zajęcia grupowe trwają 4 h x 1 raz w tygodniu.
3. Liczba osób odjeżdżających po zajęciach w ramach projektu: **25**
4. Termin realizacji transportu: od podpisania umowy do 31.12.2026 r.
5. Trasa transportu: z miejsca zajęć grupowych (Świetlica Środowiskowa w Zespole Placówek Oświatowych w Złotej, ul. Parkowa 4, 28-425 Złota) do miejscowości zamieszkania uczestników:

Trasy przejazdu busami:

I trasa : Złota-Graby- –Biskupice- Żurawniki- Niegosławice- Nieprowice- Rudawa- Chroberz- Wojśławice długość trasy to około 15 km -1 x bus w tygodniu

II trasa: Złota – Lubowiec – Odżywół -Kostrzeszyn--Pełczyńska – Miernów-Stawiszycy - długość trasy to około 15 km-1 x bus w tygodniu

6. Busy będą zobowiązane wjeżdżać do centrum wyżej wymienionych wiosek ze względu na wiek uczestników projektu oraz późny powrót do domu, szczególnie w okresie jesienno- zimowym.
7. Liczba uczniów objęta dowozem:
Trasa 1 około 10 dzieci
Trasa 2 – około 15 dzieci

W trakcie przewozu będzie obecny opiekun którego zapewnienie pozostaje po stronie zamawiającego, będą to nauczyciele pracujący w projekcie.

8. **Odwóz dzieci planowany jest po zajęciach w jednym dniu tygodnia.**
9. Zamówienie będzie realizowane w godzinach ustalonych przez Zamawiającego. Harmonogram zajęć i adresy uczestników zostaną dostarczone Wykonawcy po naborze uczestników, przed pierwszymi zajęciami, po których będą odwiezieni uczestnicy do miejsc zamieszkania.
10. Jeżeli w trakcie realizacji zajęć zaistnieją okoliczności powodujące konieczność modyfikacji harmonogramu lub godzin, Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji harmonogramu o której jest zobowiązany poinformować Wykonawcę.
11. Szacunkowy zakres zamówienia wynosi około **60 kursów trasami I i II**
Trasa I - 15 km x 1 kurs
Trasa II -15 km x 1 kurs
(Długość trasy to około 30km/tydzień).
Przewóz dzieci polega na odbiorze ich z miejsca zajęć tj. Szkoły Podstawowej w ZPO w Złotej, ul. Parkowa 4, 28-425 Złota i odwiezieniu dzieci do miejscowości ich zamieszkania trasą I i II.
12. Przewozy powinny być realizowane wg harmonogramu zajęć, który będzie dostarczony przez zamawiającego. Wykonawca na podstawie otrzymanego harmonogramu, swojej wiedzy i doświadczenia oszacuje potrzebny czas dokona ustaleń godziny odjazdu z miejsca swojego



Fundusze Europejskie
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Numer referencyjny: GPI.III.2710.6.26

postoiu. Taki harmonogram godzin odjazdów Zamawiający przekaze Wykonawcy. Zamawiający zastrzega możliwość odwołania lub zmiany godzin kursu w maksymalnym czasie do 2 godzin przed planowaną godziną wyjazdu.

13. Przewoźnik zapewnia dyspozycyjność samochodu dla potrzeb przewozu dzieci na trasach opisanych w pkt 5 oraz w terminach zgodnych z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego.
14. W stawkę ryczałtowej ceny brutto za usługę Wykonawca powinien wliczyć ewentualne opłaty postojowe, parkingowe, drogowe i inne koszty związane z realizacją usług transportowych.
15. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody komunikacyjne.
16. Zamawiający ma prawo do dokonywania kontroli wykonywanych przewozów.
17. Wykonawca winien zapewnić kierowców do ww. przedmiotu zamówienia o odpowiednich kwalifikacjach zawodowych.
18. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić odpowiedni stan techniczny pojazdów.
19. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków transportu.
20. W przypadku awarii pojazdu przewożącego uczestników projektu lub innej nieprzewidzianej sytuacji uniemożliwiającej wykonanie przewozu, Wykonawca ma obowiązek zapewnić bez dodatkowej opłaty transport zastępczy do miejsca przeznaczenia, w czasie maksymalnie 1 godziny, powiadamiając o zmianie Zamawiającego.

III. DODATKOWE OBOWIĄZKI WYKONAWCY:

W ramach realizacji zajęć dla uczestników projektu Wykonawcy zobowiązani są w szczególności do:

1. Przedstawienia planu przewozu osób zgodnego z harmonogramem przekazany przez zamawiającego. Plan przewozu musi być zaakceptowany przez zamawiającego.
2. Wykonywania dodatkowych czynności administracyjno – biurowych związanych z zarządzaniem transportem oraz logistyką.
3. Niezwłocznego informowania telefonicznego, mailowego, pisemnego Zamawiającego o nieobecności uczestników lub rezygnacji w trakcie zajęć , a także innych czynników mających wpływ na realizację zamówienia.