

Opis przedmiotu zamówienia dla

Zadania 2 - Przygotowanie i dostarczenie posiłków: zupa z pieczywem w ramach wieloletniego programu: Posiłek w szkole i w domu (catering)

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków: zupa z pieczywem w ramach wieloletniego programu „Posiłek w szkole i domu” w formie usługi cateringowej do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 1 w Oleśnicy w okresie 02.01.2026r.- 31.12.2026r., **co stanowi około 180 dni żywieniowych.**
2. Miejsce świadczenia usługi: Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 1 w Oleśnicy, ul. Kleeberga 4, 56-400 Oleśnica.
3. Ilość zamawianych posiłków dziennie szacuje się na **70**, łącznie w okresie zamówienia około **12 600 posiłków.**
4. Ogółem planowana liczba dzieci objętych dożywianiem: **70 uczniów.** Podana liczba uczniów korzystających z dożywiania jest liczbą orientacyjną, ponieważ będzie uzależniona od liczby złożonych wniosków.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu umowy objętego zamówieniem podstawowym (np. w przypadku rezygnacji ucznia z dożywiania). Zamawiający zamierza zlecić do wykonania co najmniej **50%** maksymalnej wartości brutto umowy określonej w § 6 ust. 1 umowy. Z tytułu niewykorzystania maksymalnej wartości brutto umowy wskazanej w § 6 ust. 1 umowy w pełnej wysokości Wykonawcy nie przysługują od Zamawiającego jakiegokolwiek roszczenia odszkodowawcze.
6. Usługa świadczona będzie w dni nauki szkolnej przewidzianej organizacją roku szkolnego określonego przez Ministra Edukacji i Nauki oraz zmianami ustalonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, decyzjami dyrektorów szkół.
7. W sytuacji zmniejszenia liczby dni świadczenia usługi z tytułu zmiany organizacji pracy placówek oświatowych Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za gotowość świadczenia usługi.
8. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
9. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży zgodnie Rozporządzeniem 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) i być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.).

10. Opis realizacji usługi:

- 1) posiłki wytwarzane będą w siedzibie Wykonawcy z własnych produktów najwyższej jakości,
- 2) dostawa posiłków (wraz z wydaniem) własnym transportem spełniającym wymagania sanitarne do przewożenia posiłków, w czasie zapewniającym dostawę do miejsca przeznaczenia w takim stanie, aby nie została naruszona ich jakość,
- 3) wydawanie posiłków w godzinach: od 12:15 do 14:00 w budynku szkoły. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji pracy szkoły, dostawa posiłku odbędzie się o innej godzinie po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- 4) usługa będzie świadczona od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki przewidzianymi w organizacji roku szkolnego, o czym Wykonawca będzie informowany drogą elektroniczną, telefonicznie lub inną formą przyjętą w uzgodnieniu z Dyrektorem Szkoły z wyprzedzeniem co najmniej dwudniowym,
- 5) posiłki będą dostarczane w dostosowanych do tego celu opakowaniach – pojemnikach porcjowanych, jednorazowych, posiadających wymagane atesty do przechowywania żywności,
- 6) wykonawca zapewnia transport posiłków do miejsca ich wydawania w taki sposób, aby dostarczone posiłki posiadały wymaganą przepisami temperaturę.
- 7) wykonawca zapewnia odbiór opakowań jednorazowych do utylizacji (odbiór może następować najpóźniej w dniu następnym),
- 8) posiłki dla dzieci będą przygotowywane zgodnie z:
 - ✓ obowiązującymi normami i przepisami prawa,
 - ✓ należyta starannością,
 - ✓ wymogami sztuki kulinarnej,
 - ✓ zasadami racjonalnego i zdrowego żywienia dzieci i młodzieży,
 - ✓ zasadami żywienia zbiorowego z uwzględnieniem zasad HACCAP
- 9) wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie,
- 10) posiłki winny posiadać i spełniać:

- ✓ wartość odżywczą i energetyczną zgodnie z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży zgodnie z Rozporządzeniem 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),
- ✓ spełniać obowiązujące normy sanitarne,
- ✓ posiadać wartość kaloryczną nie niższą niż **150 kcal**,
- ✓ zamawiający wymaga, aby w tygodniowym jadłospisie posiłek-zupa o pojemności nie mniejszej niż 400 ml oraz pieczywo min. 50 g (z dużą zawartością mąki pełnoziarnistej) jako dodatek i była sporządzana przemienne,
- ✓ nie dopuszcza się przygotowywania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki,
- ✓ rodzaj przygotowywanej zupy powinien uwzględniać sezonowość surowców, czyli w sezonie letnim bazą pozostają świeże warzywa, w sezonie zimowym kiszonki,
- ✓ do przygotowywania zup zalecane jest stosownie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, markowane stosowanie jaj, cukru i soli.

11) wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na tydzień roboczy (5 dni) do wiadomości zamawiającego,

12) wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości posiłków-zupy zgodnie z przedstawionym jadłospisem,

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

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez wykonawcę jakości wykonywanej usługi – prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych racji pokarmowych, a także wielkości porcji posiłku i jego temperatury.

12. Przedmiot zamówienia obejmuje również inne prace niewymienione, a oczywiste i konieczne do prawidłowego świadczenia usług cateringowych, w szczególności dowozu posiłków, wydawanie posiłków, dowozu, oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych oraz inne koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia.

13. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary będące przedmiotem reklamacji, a wykonawca dostarczy towar wolny od wad.
14. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
15. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, przeciwpożarowych i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie w/w przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno-sanitarnymi i porządkowymi.
16. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać wszystkie koszty przygotowania i dostarczania posiłków.
17. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowywanych i dostarczanych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin (licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do zakładu) w miejscu wydzielonym wyłącznie do tego celu oraz w warunkach zapewniających utrzymanie temperatury $+4^{\circ}\text{C}$ lub niższej (w zależności od przechowywanego produktu) z oznaczeniem określającym zawartość, datę i godzinę przygotowania posiłku oraz imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby, która pobrała próbę zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545).
18. Osobą odpowiedzialną merytorycznie za kontrolę jakości, ilości, terminowości świadczonej usługi jest Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 1 w Oleśnicy, lub osobę przez niego wyznaczoną
19. Zamawiający przewiduje możliwość przeprowadzania ankiet wśród uczniów korzystających z posiłków oraz ich rodziców w celu badania satysfakcji z wydawanych posiłków. O częstotliwości przeprowadzania ankiet decyduje Zamawiający.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym, organoleptycznym (smak, zapach, konsystencja) i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków: zupy – temperatura 75°C ($\pm 2^{\circ}\text{C}$). z użyciem „Arkusza kontroli firmy cateringowej w realizacji umowy na dostawę posiłków” – arkusz w załączniku do umowy.