

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „**Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Władysława Rdzanowskiego w Radziejowicach ul. Główna 2.**”

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowywania i sukcesywnego dostarczania gorących posiłków w formie obiadów dwudaniowych dla uczniów szkoły podstawowej, dla której organem prowadzącym jest Gmina Radziejowice, we wszystkie dni nauki szkolnej w okresie od dnia **02 stycznia 2026 r. do dnia 31 grudnia 2026 r.**, zgodnie z rokiem kalendarzowym.

Usługa powyższa obejmuje:

1. Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla uczniów **Szkoły Podstawowej im. Władysława Rdzanowskiego w Radziejowicach** ul. Główna 2, druga lokalizacja prowadzenia zajęć ul.Kubickiego 3a 96-325 Radziejowice, w ilości:
127 porcji zupy,
147 drugich dań
tj. w dni robocze (od poniedziałku do piątku), zgodnie z kalendarzem roku szkolnego, z uwzględnieniem przerw świątecznych, z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej i ferii zimowych, dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni „dyrektorskich”.
2. Ilości przewidywane powyżej są ilościami szacunkowymi, prognozowanymi przez Zamawiającego, określonymi w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy posiłków objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.
3. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązany jest w terminie do 3 dni roboczych od dnia podpisania umowy uzgodnić z dyrektorem szkoły obowiązujące godziny dostaw posiłków.
5. Posiłki będą przygotowane przez Wykonawcę w obiektach lub obiekcie, dla którego Wykonawca posiada decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowywania posiłków. Taką decyzję należy przedstawić Zamawiającemu w dniu zawarcia umowy.
6. Dostarczanie przygotowanych posiłków w stanie gotowym do spożycia w osobnych termosach do budynków ww. placówek, własnym środkiem transportu Wykonawcy i na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest posiadać decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków. Taką decyzję należy przedstawić Zamawiającemu w dniu zawarcia umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostaw posiłków do Szkoły, której struktura obejmuje dwa niezależne budynki (tj. ul. Główna 2, Radziejowice oraz ul. Kubickiego 3a, Radziejowice), w sposób zapewniający jednoczesną obsługę obu lokalizacji.
Dostawa posiłków do obu budynków musi nastąpić w ściśle określonym czasie, który jest tożsamy dla obu lokalizacji:
- Główna 2 – 11:00

- Kubickiego 3a – 11:00

8. Wykonawca ponosi koszt załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. Osoby, które będą wykonywały usługę, w tym również przewożące posiłki oraz dokonujące załadunku i rozładunku posiłków są obowiązane posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych.
9. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego dostarczenia posiłków z kompletem naczyń i sztućców wielokrotnego użytku, dopuszczonych do kontaktu z żywnością, np. szkło hartowane lub ceramika:
- talerze (głębokie, płytkie do wydawania II dania)
 - sztućce (łyżki, widelce, noże)
 - kubki do napojów

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za transport brudnych naczyń ze szkoły do swojej placówki, ich mycie i dezynfekcję oraz ponowne dostarczenie czystych naczyń wraz z kolejną dostawą.

Proces mycia i dezynfekcji musi być zgodny z aktualnymi przepisami sanitarnymi (SANEPID) oraz udokumentowany.

Wykonawca odpowiada za:

- dostawę
- odbiór brudnych
- mycie i dezynfekcję poza terenem szkoły

Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie odpowiedniego stanu technicznego i ilościowego dostarczonych naczyń. W przypadku stłuczenia lub uszkodzenia naczynia, wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego uzupełnienia braków na własny koszt.

10. W celu zapewnienia jakości i świeżości posiłków Wykonawca zapewni przygotowanie posiłków (maksymalnie) na 90 minut przed rozpoczęciem ich wydawania oprócz podwieczorku, który może być dostarczony razem z obiadem.
11. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru i mycia we własnym zakresie termosów i pojemników, w których dostarczane są posiłki.
12. **Wymagane parametry jednej porcji obiadowej:**
- 1) zupa – 300 ml /uczniowie szkoły
 - 2) drugie danie 350g - w tym:
 - ziemniaki (kasza/ ryż/makaron) - 150g
 - mięso/ryba - 100g
 - sos; - surówka lub jarzyny gotowane - 100g
 - naleśniki/pierogi/kluski/krokiety - 300g
 - 3) kompot/sok - 200 ml.

Wykonawca nie może zaniżać ustalonej wagi posiłków ani jakości wydawanych potraw pod groźbą zastosowania kar umownych, łącznie z odstąpieniem od umowy.

13. **Temperatura dostarczonych gorących posiłków do siedziby szkół nie może być niższa niż:**
- zupy: 60°C - 75°C
 - mięsa: 60°C - 70°C
 - ziemniaki/kasza / ryż , pierogi , kluski , naleśniki: 60°C - 70°C
- a czas przechowywania posiłku w termosie nie może przekraczać 2 godzin.

Wykonawca przewozi przygotowane gorące posiłki w osobnych termosach środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniającymi podstawowe wymagania sanitarno-epidemiologiczne.

Wykonawca pozostałe produkty, które nie muszą być przewożone w termosach, przewozi w pojemnikach przystosowanych do bezpiecznego przewożenia artykułów spożywczych.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiednią ilość termosów niezbędnych do przewozu gorących posiłków, gwarantujących właściwą temperaturę do momentu wydania posiłków oraz zapewniających ochronę i jakość przewożonych potraw.

14. Przedmiot zamówienia winien być realizowany zgodnie z zasadami w obowiązujących w przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.) oraz w przepisach wykonawczych a w szczególności w 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 w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016, poz 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
15. Wykonawca zobowiązany będzie najpóźniej w poniedziałki do godziny 7:30 danego tygodnia przysyłać do szkół jadłospis tygodniowy uwzględniający posiłki na kolejne 5 dni.
16. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności.
17. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży oraz winny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym.
18. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci – porcja normalna i porcja mała.
19. W przygotowaniu posiłków należy wyeliminować produkty przetworzone. Należy stosować naturalne, wartościowe produkty spożywcze. Wyklucza się mięso oraz przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiorok i darowizn.
20. Za jakość, wartość energetyczną, temperaturę oraz estetykę obiadu odpowiada Wykonawca.
21. Przygotowanie posiłków powinno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
22. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania posiłków oraz aktualne zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku. Dokumenty muszą być przedstawione Zamawiającemu w dniu zawarcia umowy.
23. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w pkt. 22 w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłku.
24. Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania ceny oddzielnie za porcję zupy, drugiego dania, tak, aby umożliwić dzieciom i uczniom zamówienie wyłącznie porcji zupy, drugiego dania.

25. Zupa powinna mieć odpowiednią konsystencję, zawierać widoczną ilość składników: np. ziemniaków, warzyw, makaronu, ryżu itp. Preferowane drugie dania to: kotlety, klopsy, gulasze mięsne, filety rybne bez ości, jarzyny, kurczaki, naleśniki, placki, pierogi, kopytka, pyzy itp. **Wykluczyć całkowicie takie dania takie jak np. bigos, łazanki, fasolka po bretońsku, czy gorąca kielbasa bądź parówka.** Przynajmniej raz w miesiącu powinny być przygotowane pierogi, kopytka lub kluski śląskie, naleśniki. **Nie dopuszcza się serwowania** w jednym zestawie obiadowym tych samych produktów, np. pomidorowa z ryżem i ryż na drugie danie lub krupnik i kasza z gulaszem.
26. Wykonawca zobowiązany jest umożliwić korzystanie z posiłków dla dzieci z alergią pokarmową np. poprzez przekazanie porcji zupy bez śmietany w osobnym pojemniku lub osobnych porcji w zależności od rodzaju alergii.
27. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki nie są świeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości, co do ich jakości, dyrektor szkoły może tych posiłków nie przyjąć. W takim przypadku nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki **a powtarzająca się sytuacja może skutkować naliczeniem kar umownych, łącznie z odstąpieniem od umowy.**
28. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem kalorycznym, wagowym i jakościowym oraz zgodnym z jadłospisem. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych uczniom do spożycia w danym dniu w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów itd. Koszt takich badań ponosi Wykonawca.
30. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia zawierający wykaz alergenów Zamawiającemu, najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji.
31. Wykonawca uwzględniać będzie w przygotowaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego i/lub rodziców najpóźniej w dniu wydania posiłku do godziny 9:00 - w przypadku zamawianych obiadów. W przypadku braku podania ilości posiłków na dany dzień Wykonawca przygotuje ostatnio zamawianą ilość posiłków z zastrzeżeniem pkt. 31.
32. Wykonawca w celu sprawnego informowania o rezygnacji, zamawianiu i rozliczaniu posiłków zobowiązany jest do obsługi programu posiłków dostępnego w placówce tj. 4parents, za pomocą którego rodzice uczniów będą mogli również zgłaszać rezygnacje w dniu wydania posiłku do godziny 9:00 - w przypadku zamawianych obiadów.
33. Wykonawca do dostarczonych posiłków powinien załączyć listę uczniów ze wskazaniem posiłku do wydania.
34. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
35. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.
36. Rozliczenia za dostarczone posiłki będą realizowane jeden raz w miesiącu na podstawie zestawień ilości dostarczonych posiłków. Zestawienia powinny być opatrzone podpisem dyrektora szkoły potwierdzającym wykonanie usługi przez Wykonawcę na rzecz uczniów danej

szkoły. Zestawienia należy dostarczyć do Zamawiającego odrębnie dla każdej ze szkół do 5 dnia roboczego każdego miesiąca. Faktury należy wystawiać odrębnie dla każdej ze szkół. Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy w ciągu 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury wraz z zestawieniem. Faktury wraz z zestawieniami za miesiąc grudzień należy dostarczyć do 21 grudnia.

37. Wykonawca dostarczy posiłki w pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę żywności, tak, aby wydanie ich było możliwe na dwóch odrębnych przerwach, a temperatura zachowana.
38. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia personelu (w zależności od liczby osób wskazanych w ofercie Wykonawcy) na teren stołówki Zamawiającego w celu bieżącej obsługi procesu przygotowania do wydania (porcjowania), wydania posiłków oraz zebrania brudnych naczyń celem przygotowania ich do transportu do mycia poza terenem Szkoły przez Wykonawcę.

Koszty zatrudnienia, wynagrodzenia i ubezpieczenia tego personelu ponosi w całości Wykonawca i wlicza je w cenę usługi.

Pracownik oddelegowany przez Wykonawcę musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz wszelkie niezbędne szkolenia z zakresu BHP.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości i niezawodności obsługi. W przypadku nieobecności pracownika, Wykonawca musi niezwłocznie i we własnym zakresie zapewnić zastępstwo posiadające te same kwalifikacje i uprawnienia.