

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr **Z P . 1 . 12 . 2 0 2 5**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowywania i sukcesywnego dostarczania gorących posiłków w formie obiadów dwudaniowych dla uczniów szkoły podstawowej oraz śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków dla dzieci z oddziału przedszkolnego działającego przy szkole podstawowej, dla których organem prowadzącym jest Gmina Radziejowice, we wszystkie dni nauki szkolnej w roku 2026 z przerwą wakacyjną wynoszącą 2 miesiące oraz podczas dyżurów przedszkolnych, zgodnie z kalendarzem roku szkolnego w 2026 i przyjętą organizacją pracy szkoły.

Usługa powyższa obejmuje:

1. Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla uczniów **Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Korytowie A** ul. Szkolna 3 96-300 Żyrardów, w ilości:
  - a) dla uczniów szkoły :  
91 porcji obiadowych - dwudaniowych  
dziennie przez 175 dni nauki szkolnej – w roku 2026,
  - b) dla dzieci przedszkolnych:  
59 porcji śniadań,  
59 porcji obiadowych - dwudaniowych,  
40 porcji podwieczorków,  
dziennie przez 222 dni nauki szkolnej – w roku 2026.
2. Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. 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 dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.
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 dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.
7. 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.

8. Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych.
9. 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.
10. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru i mycia we własnym zakresie termosów i pojemników, w których dostarczane są posiłki.
11. **Wymagane parametry jednej porcji obiadowej dwudaniowej:**
  - 1) zupa – 300 ml /uczniowie szkoły i 250ml/dzieci przedszkolne
  - 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.

12. **Wymagane parametry jednej porcji śniadaniowej:**

- 1) zupa mleczna/kakao/herbata/mleko - 200ml
- 2) kanapka zawierająca:
  - pieczywo posmarowane masłem 150g:
  - wędlina 20g lub ser żółty/biały/twaróg 25g
  - warzywa (papryka, rzodkiewka, sałata, pomidor, ogórek, inne) - 50g

14. **Wymagane parametry jednej porcji na podwieczorek:**

- 1) herbata/kompot/sok - 200ml
- 2) banan lub inne owoce sezonowe - 200g
- lub kisiel/budyń/jogurt/galaretka - 200ml,
- lub biszkopty/herbatniki/ciasto - 60g
- lub drożdżówka/kanapka - 50g
- lub sałatka owocowa z jogurtem - 185 g

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

15. **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 pozostaje 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.**

16. 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.
17. Jadłospis powinien być opracowywany przez dietetyka **wskazanego przez Wykonawcę do realizacji zamówienia.**
18. Wykonawca zobowiązany będzie najpóźniej w poniedziałki do godziny 7:30 danego tygodnia przysyłać do szkół jadłospis tygodniowy uwzględniający posiłki na kolejne 5 dni.
19. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności.
20. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży oraz winny być atrakcyjne pod względem organoleptycznym.
21. Kaloryczność jednego obiadu powinna być dostosowana do przedziału wiekowego dzieci – porcja normalna i porcja mała.
22. W przygotowaniu posiłków należy wyeliminować produkty przetworzone. Należy stosować naturalne, wartościowe produkty spożywcze. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych oraz produkty pochodzące z Banku Żywności, zbiorów i darowizn.
23. Za jakość, wartość energetyczną, temperaturę oraz estetykę obiadu odpowiada Wykonawca.
24. Przygotowanie posiłków powinno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
25. 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. 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.
26. 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.

27. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w pkt. 26 w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłku.
28. Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania ceny oddzielnie za zestaw obiadowy, śniadanie i podwieczorek tak, aby umożliwić dzieciom i uczniom zamówienie wyłącznie porcji zestawu obiadowego, śniadania lub podwieczorku.
29. 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 kiełbasa 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.
30. 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.
31. 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.**
32. Wykonawca pobiera i przechowuje próby pokarmowe do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
33. 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.
34. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia menu obejmującego okres jednego tygodnia zawierający wykaz alergenów Zamawiającemu, najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem jego realizacji.
35. Wykonawca uwzględniać będzie w przygotowaniu posiłków zmienne ilości, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego i/lub rodziców najpóźniej w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz.17:00 - w przypadku zamawianych śniadań, oraz najpóźniej w dniu wydania posiłku do godziny 8:30 - w przypadku zamawianych obiadów. W przypadku braku podania ilości posiłków na dany dzień Wykonawca przygotowuje ostatnio zamawianą ilość posiłków z zastrzeżeniem.
36. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
37. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

38. 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 do 5 dnia roboczego każdego miesiąca. Faktury należy wystawiać odrębnie dla szkoły i przedszkola. 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.

39. Sposób wystawiania faktur:

Fakturę dla **Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Korytowie A** ul. Szkolna 3 96-300 Korytów A, należy wystawić na:

Nabywcę, którym jest:

Gmina Radziejowice

ul. Kubickiego 10

96-325 Radziejowice

NIP: 8381426414

I Odbiorcę, którym jest szkoła: Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Korytowie A ul. Szkolna 3 96-300 Korytów A;