

Zamawiający:

Gmina Ostrowiec Świętokrzyski - Centrum Usług Społecznych
w Ostrowcu Świętokrzyskim
ul. Świętokrzyska 22,
27-400 Ostrowiec Świętokrzyski

Opis przedmiotu zamówienia

I. Warunki ogólne:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej polegającej na przygotowaniu i wydawaniu posiłków w okresie od 2 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r. osobom dorosłym na terenie gminy Ostrowiec Świętokrzyski, uprawnionym do dożywiania na podstawie wydanych decyzji, w zakresie:
 - 1) przygotowywania i wydawania od poniedziałku do piątku dwudaniowych posiłków w lokalu będącym w dyspozycji Wykonawcy na terenie miasta Ostrowca Świętokrzyskiego osobom uprawnionym, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki (spożywanie wydanych posiłków odbywa się w lokalu),
 - 2) przygotowania w piątek z wyłączeniem świąt, przypadających w ten dzień oraz 03.04.2026 r., 2 dwudaniowych posiłków oraz zapakowania ich w pojemniki hermetyczne, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 3 dni od ich przygotowania i przygotowanie do odebrania w piątek przez osoby uprawnione, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki,
 - 3) przygotowanie w dzień roboczy tj. 05.01.2026 r., 03.06.2026 r., 10.11.2026 r. , poprzedzający następujące święto: 06.01.2026 r., 04.06.2026 r., 11.11.2026 r. 1 dwudaniowego posiłku i zapakowania go w pojemniki hermetyczne, umożliwiające jego spożycie w terminie minimum 2 dni od przygotowania i przygotowanie do odebrania przez osoby uprawnione, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki,
 - 4) przygotowanie w dzień roboczy, tj.: 03.04.2026 r., 30.04.2026 r., poprzedzający następujące święto: 06.04.2026 r., 01.05.2026 r. 3 dwudaniowych posiłków i zapakowania ich w pojemniki hermetyczne, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 4 dni od ich przygotowania i przygotowanie ich do odebrania przez osoby uprawnione, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki,
 - 5) przygotowanie w dzień roboczy 23.12.2026 r. poprzedzający dzień wolny od pracy 24.12.2026 r. i święto 25.12.2026 r. i 26.12.2026 r. 4 dwudaniowych posiłków i zapakowania ich w pojemniki hermetyczne, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 5 dni od ich przygotowania i przygotowanie ich do odebrania przez osoby uprawnione, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki,
 - 6) przygotowania od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt dwudaniowych posiłków, zapakowania ich w pojemniki jednorazowego użytku i przygotowania do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem,
 - 7) przygotowania w piątek z wyłączeniem świąt, przypadających w ten dzień i 03.04.2026 r. 2 dwudaniowych posiłków oraz zapakowania ich w pojemniki hermetyczne, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 3 dni od ich przygotowania i przygotowanie do

odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem,

- 8) przygotowanie w dzień roboczy tj. 05.01.2026 r., 03.06.2026 r., 10.11.2026 r., poprzedzający następujące święto: 06.01.2026 r., 04.06.2026 r., 11.11.2026 r. 1 dwudaniowego posiłku i zapakowania go w pojemniki hermetyczne, umożliwiające jego spożycie w terminie minimum 2 dni od przygotowania i przygotowanie do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem,
- 9) przygotowanie w dzień roboczy, tj.: 03.04.2026 r., 30.04.2026 r., poprzedzający następujące święto: 06.04.2026 r., 01.05.2026 r. 3 dwudaniowych posiłków i zapakowania ich w pojemniki hermetyczne, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 4 dni od ich przygotowania i przygotowanie ich do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem,
- 10) przygotowanie w dzień roboczy 23.12.2026 r. poprzedzający dzień wolny od pracy 24.12.2026 r. i święto 25.12.2026 r. i 26.12.2026 r. 4 dwudaniowych posiłków i zapakowania ich w pojemniki hermetyczne, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 5 dni od ich przygotowania i przygotowanie ich do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem.

Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 2 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r.:

1. liczba posiłków wydawanych w lokalu Wykonawcy - max. **12 903 (51 średnio dziennie)**,
2. liczba posiłków przygotowanych w piątek z wyłączeniem świąt, przypadających w ten dzień (t.j 01.05.2026 r. i 25.12.2026 r.) i 03.04.2026 r., do odebrania przez osobę, która decyzją administracyjną ma przyznane posiłki – max. **4 998 (51 średnio dziennie)**,
3. liczba posiłków przygotowanych w dzień roboczy tj. 05.01.2026 r. 03.06.2026 r. 10.11.2026 r. poprzedzający następujące święto: 06.01.2026 r., 04.06.2026 r., 11.11.2026 r. do odebrania przez osobę, która decyzją administracyjną ma przyznane posiłki – max. **153 (51 średnio dziennie)**,
4. liczba posiłków przygotowanych w dzień roboczy tj.: 03.04.2026 r., 30.04.2026 r., poprzedzający następujące święto: 06.04.2026 r., 01.05.2026 r. do odebrania przez osobę, która decyzją administracyjną ma przyznane posiłki -max. **306 (51 średnio dziennie)**
5. liczba posiłków przygotowanych w dzień roboczy 23.12.2026 r. poprzedzający dzień wolny od pracy 24.12.2026 r. i święto 25.12.2026 r. i 26.12.2026 r. do odebrania przez osobę, która decyzją administracyjną ma przyznane posiłki – max. **204 (51 średnio dziennie)**,
6. liczba posiłków przygotowanych od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania podopiecznych CUS – max. **5 313 (21 średnio dziennie)**,
7. liczba posiłków przygotowanych w piątek z wyłączeniem świąt, przypadających w ten dzień t.j 01.05.2026 r. i 25.12.2026 r. i 03.04.2026 r., do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania podopiecznych CUS – max. **2 058 (21 średnio dziennie)**.

8. liczba posiłków przygotowanych w dzień roboczy tj. 05.01.2026 r., 03.06.2026 r., 0.11.2026 r. poprzedzający następujące święto: 06.01.2026 r., 04.06.2026 r., 11.11.2026 r. do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania podopiecznych CUS – max. **63 (21 średnio dziennie)**,
9. liczba posiłków przygotowanych w dzień roboczy tj.: 03.04.2026 r., 30.04.2026 r., poprzedzający następujące święto: 06.04.2026 r., 01.05.2026 r. do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania podopiecznych CUS – max. **126 (21 średnio dziennie)**.
10. liczba posiłków przygotowanych w dzień roboczy 23.12.2025 r. poprzedzający dzień wolny od pracy 24.12.2026 r. i święto 25.12.2026 r. i 26.12.2026 r. do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania podopiecznych CUS – max. **84 (21 średnio dziennie)**.

Łączna maksymalna liczba posiłków: 26 208 sztuk.

1. Ilość dni przygotowania i wydawania posiłków w 2026 r. – 253 dni dla posiłków wydawanych w lokalach, 49 dni dla posiłków wydawanych w lokalu w piątki z wyłączeniem świąt przypadających w ten dzień oraz 03.04.2026 r., 3 dni dla posiłków dostarczanych do miejsca zamieszkania w dzień roboczy, poprzedzający następujące święto 06.01.2026 r., 04.06.2026 r., 11.11.2026 r. i 3 dni dla posiłków wydawanych w lokalu w dzień roboczy poprzedzający następujące święto: 06.04.2026 r., 01.05.2026 r. oraz 4 dni dla posiłków wydawanych w lokalu w dzień roboczy 23.12.2026 r. poprzedzający dzień wolny od pracy 24.12.2026 r. i święto 25.12.2026 r. i 26.12.2026 r., 253 dni dla posiłków dostarczanych do miejsca zamieszkania od poniedziałku do piątku, 49 dni dla posiłków dostarczanych do miejsca zamieszkania w piątki z wyłączeniem świąt przypadających w ten dzień oraz 03.04.2026 r., 3 dni dla posiłków dostarczanych do miejsca zamieszkania w dzień roboczy, poprzedzający następujące święto 06.01.2026 r., 04.06.2026 r., 11.11.2026 r. i 3 dni dla posiłków dostarczanych do miejsca zamieszkania w dzień roboczy, poprzedzający następujące święto: 06.04.2026 r., 01.05.2026 r. oraz 4 dni dla posiłków dostarczanych do miejsca zamieszkania w dzień roboczy 23.12.2026 r. poprzedzający dzień wolny od pracy 24.12.2026 r. i święto 25.12.2026 r. i 26.12.2026 r.
2. Wydawanie posiłków odbywać ma się zgodnie z wymaganiami sanitarnymi Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego.
3. Stosownie do treści art. 95 ust. 1 ustawy PZP Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 6 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2025 r. poz. 277). Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem, tj. 1 osoby na stanowisku kucharza posiadającej wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący czynności w zakresie jak wyżej, będą zatrudnieni na umowę o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy.

Wymagania dotyczące zatrudnienia zostały określone w § 13 wzoru umowy.

4. Zamawiający zastrzega sobie:

- 1) prawo zmiany umowy w zakresie zmiany liczby zamówionych posiłków, a w konsekwencji zmniejszenie wartości wynagrodzenia Wykonawcy za zrealizowanie przedmiotu zamówienia w sytuacji zmiany przepisów o pomocy społecznej, mającej wpływ na uprawnienia do otrzymania pomocy w postaci dożywiania, zmniejszenia liczby osób objętych pomocą w postaci dożywiania, odbioru posiłków przez mniejszą liczbę osób niż liczba osób uprawnionych. Stosowne zmiany zostaną wprowadzone aneksami do umowy.
 - 2) prawo do ograniczenia zakresu zamówienia do 50 % wielkości świadczenia stron, tj.: do 13 104 posiłków,
 - 3) możliwości przesunięć ilościowych posiłków w przypadku zaistnienia takich potrzeb, pod warunkiem, iż przesunięcia te nie przekroczą maksymalnej liczby posiłków, a tym samym maksymalnej kwoty wynagrodzenia ustalonej w umowie.
5. Podana wyżej liczba posiłków jest liczbą szacunkową oraz liczba dni jest liczbą maksymalną jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego posiłków w toku realizacji umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Zamawiający zastrzega sobie prawo stałej kontroli wydawania posiłków.**
6. Wykonawca zobowiązany jest w dni żywieniowe do przygotowania posiłków, które zostaną wydane w jego lokalu osobom uprawnionym w ilości odpowiadającej liczbie osób wskazanych na listach przygotowanych i przekazanych przez Zamawiającego Wykonawcy oraz posiłków przygotowanych do dowozu w ilości zamówionych przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Lista osób uprawnionych do odbioru posiłków w lokalu Wykonawcy będzie przekazywana przez Zamawiającego raz w tygodniu najpóźniej w pierwszy dzień tygodnia żywienia do godziny 9:00 papierowo lub elektronicznie z adresów poczty elektronicznej Zamawiającego wskazany w umowie na adres poczty elektronicznej Wykonawcy wskazany w umowie. Przekazywane pliki będą podpisane przez osobę upoważnioną oraz zabezpieczone hasłem przekazanym telefonicznie.
7. W dni żywieniowe do godziny 9:00 upoważniony pracownik Zamawiającego złoży telefonicznie zamówienie na posiłki, które mają być przygotowane do zapakowania: w pojemniki jednorazowego użytku i w pojemniki hermetyczne, przygotowane do odebrania przez pracowników Zamawiającego dla osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem.
8. Wykonawca zobowiązany jest od 2 stycznia 2026 posiadać minimalny udział pojazdów elektrycznych lub pojazdów napędzanych gazem ziemnym we flocie użytkowanych pojazdów przy realizacji zadania, określony w ustawie z dnia 11 stycznia 2018 r. o elektromobilności i paliwach alternatywnych (Dz. U. 2024 r. poz. 1289 z późn. zm.) lub innych przepisach prawa.
- Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za posiłki faktycznie wydane w lokalu oraz zamówione do dowozu do miejsca zamieszkania podopiecznych CUS.**

II. Wymagania dotyczące posiłków:

1. Posiłki objęte przedmiotem zamówienia muszą być gorące i mieć formę dania obiadowego.
2. Posiłki będą przygotowane i wydawane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wykonawca jest zobowiązany ograniczyć w wydawanych posiłkach ilość soli, ostrych i intensywnych przypraw. Mięso stanowiące składnik posiłków musi być poddane obróbce termicznej (wyłącznie gotowanie, duszenie i pieczenie) by było miękkie. Niedopuszczalne są potrawy ciężkostrawne w szczególności: kaszanka, boczek, kiełbasa

podane jako składnik II dania.

3. Ustala się gramaturę posiłków dla podopiecznych CUS:

- Zupa – 400 ml
- Pieczywo (chleb lub bułka) – 100 g
- Ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – 250 g
- Kluski śląskie – 400 g
- Kopytka – 400 g
- Naleśniki – 400 g
- Pierogi – 450 g
- Kotlet mielony/schabowy – 120 g
- Mięso pieczone/duszone/gotowane (bez kości) – 120 g
- Drób (wyłącznie pierś, pałka lub udko, bez skrzydełek) pieczony/gotowany – 150 g
- Ryba – 120 g
- Gulasz z mięsem – 200 g
- Sos – 200 g
- Sos spaghetti – 200 g
- Surówka/marchewka z groszkiem/warzywa gotowane – 120 g
- Kompot/gorąca herbata/sok – 200 ml

Wykonawca nie może zaniżyć ustalonej wagi posiłków. Stwierdzone uchybienia w tym zakresie skutkować będą zastosowaniem kar umownych, łącznie z odstąpieniem od umowy.

4. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym, obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj.: posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
5. Posiłki mają być dwudaniowe - zupa plus pieczywo oraz drugie danie, dodatkowo do posiłków wydawanych na miejscu w lokalu - kompot/herbata/sok. Drugie danie przynajmniej 3 razy w tygodniu powinno być mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz, itp.). Dwa razy w tygodniu zamiast mięsa Zamawiający dopuszcza inny produkt (np. ryba, pierogi, naleśniki, knedle, itp.).
6. Zamawiający wskazuje, że w przypadku posiłków, o których mowa w warunkach ogólnych w pkt 1 ppkt 2 i 6 dopuszcza, aby 1 danie było bezmięsne, a w przypadku posiłków, o których mowa w ppkt 4 i 8, aby 2 dania były bezmięsne.
7. Zamawiający dopuszcza powtarzalność posiłków, o których mowa w warunkach ogólnych pkt 1 ppkt 2 - 4 i 6 - 8.
8. Posiłki, których spożycie ma wynosić minimum 2 lub 5 dni muszą zawierać wszelkie etykiety wymagane przepisami prawa. Posiłki zapakowane hermetycznie będą podgrzewane przez podopiecznych.
9. Posiłki wydawane w piątek i dni ścisłego postu nie mogą być daniami mięsnymi. Posiłek musi być pełnowartościowy.
10. Posiłki mają być przygotowywane i wydawane zgodnie z 10-dniowym jadłospisem, przedstawionym przez Wykonawcę Zamawiającemu z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem (każdy dzień cyklu powinien zawierać inny posiłek). Wykonawca jest zobowiązany przedstawić jadłospis dla posiłków wydawanych w lokalu, jak i odrębny dla osób, dla których będą dowożone posiłki do miejsca zamieszkania.

11. Jadłospis ma być przygotowany przez dietetyka, dostosowany do pór roku z uwzględnieniem występowania warzyw sezonowych. Jadłospis ten będzie stanowił bazę do przygotowywania 10 – dniowych jadłospisów. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu jadłospis przygotowany przez dietetyka przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, tj. do 31 grudnia 2025 r. Nie przedstawienie jadłospisu przygotowanego przez dietetyka stanowić będzie naruszenie zapisów umowy, które może skutkować rozwiązaniem umowy przez Zamawiającego.
12. Jadłospis dla osób starszych, chorych i z niepełnosprawnością, dla których posiłki są dowożone ma być właściwie zbilansowany i zróżnicowany. Jadłospis ma zawierać posiłki, które są lekkostrawne, a przy tym łatwe do przeżucia, wysokobiałkowe, z uwzględnieniem:
 - przetworów zbożowych (pieczywo pełnoziarniste, mieszane i graham),
 - kaszy, ryżu, makaronów i ziemniaków,
 - ryb,
 - nabiału (kefir, jogurt naturalny, maślanka),
 - gotowanych warzyw (np. puree warzywne), roślinne źródła białka, takie jak fasola, soczewica, ciecierzycy, groch, bób i owoców (również w formie zmiksowanej, przetartej),
 - wyłącznie gotowanego, duszonego lub pieczonego chudego mięsa, np. chuda wołowina, mięso drobiowe (pierś, udko, pałka) z wyłączeniem podrobów,
 - tłuszczów roślinnych,
 - łagodnych przypraw ziołowych (np. pietruszki, koperku, lubczyku, majeranku, rozmarynu, tymianku).
13. Posiłki powinny być urozmaicone, świeże i przygotowywane w dniu ich wydania.
14. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki, w sytuacjach określonych przez Zamawiającego, z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów, klopsów, gołąbków, gotowych paluszków rybnych, itp.), nie dopuszcza się serwowania dania typu makaron z serem. Do przygotowywania potraw będą używane ziemniaki świeże - Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie płatków ziemniaczanych. Do sporządzania zup oraz sosów warzywnych Wykonawca będzie używał warzyw świeżych lub mrożonych - Zamawiający wyklucza możliwość stosowania warzyw suszonych.
15. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
16. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę.
17. Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki zawierające wartości energetyczne i odżywcze dostosowane do wieku podopiecznych CUS.
18. Zamawiający oczekuje, iż Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
 - stosowanie tłuszczów roślinnych,
 - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych,
 - umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”,
 - stosowanie mięsa drobiowego (pierś, udko, pałka),
 - stosowanie ryb,
 - umiarkowane stosowanie cukru i soli,

- duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
- 19. Wykonawca usług musi przestrzegać przepisów ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
- 20. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed inspektorem sanitarnym.
- 21. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie.

III. Wydawanie posiłków:

1. Posiłki w lokalu wydawane będą osobom uprawnionym na podstawie dowodu osobistego i decyzji administracyjnej wydanej przez Centrum Usług Społecznych w Ostrowcu Św. Przed wydaniem posiłku Wykonawca ma obowiązek sprawdzić czy dane personalne wskazane w decyzji są zgodne z danymi dowodu osobistego osoby, która ją przedstawiła.
2. Wydawanie posiłków odbywać się będzie codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt, w godzinach od 12:00 do 14:00 w jednym miejscu na terenie miasta Ostrowca Św. należącym do Wykonawcy i dostosowanym do wydawania posiłków na naczyniach tradycyjnych.
3. Wykonawca zobowiązany jest:
 - 1) w piątek zapakować 2 (dwa) dwudaniowe posiłki umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 3 dni od ich przygotowania w pojemniki hermetyczne i przygotowania ich do odebrania przez osoby uprawnione, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki. Posiłki będą wydawane wraz z posiłkiem wydawanym na miejscu od godziny 12:00 do 14:00,
 - 2) w dzień roboczy tj. w dniach 05.01.2026 r., 03.06.2026 r., 10.11.2026 r., poprzedzający następujące święto: 06.01.2026 r., 04.06.2026 r., 11.11.2026 r. zapakować 1 (jeden) dwudaniowy posiłek w pojemniki hermetyczne, umożliwiające jego spożycie w terminie minimum 2 dni od przygotowania i przygotowanie go do odebrania przez osoby uprawnione, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki. Posiłki będą wydawane wraz z posiłkiem wydawanym na miejscu od godziny 12:00 do 14:00,
 - 3) w dzień roboczy tj. 03.04.2026 r., 30.04.2026 r., poprzedzający następujące święto: 06.04.2026 r., 01.05.2026 r., zapakować 3 (trzy) dwudaniowe posiłki w pojemniki hermetyczne, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 4 dni od ich przygotowania i przygotowanie ich do odebrania przez osoby uprawnione, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki. Wykonawca przygotowuje do przekazania posiłki od godziny 12:00 do 14:00,
 - 4) w dzień roboczy tj. 23.12.2026 r. poprzedzający święto 25.12.2026 r. i 26.12.2026 r. i dzień wolny od pracy 24.12.2026 r. zapakować 4 (cztery) dwudaniowe posiłki w pojemniki hermetyczne, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 5 dni od ich przygotowania i przygotowanie ich do odebrania przez osoby uprawnione, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki. Wykonawca przygotowuje do przekazania posiłki od godziny 12:00 do 14:00,
 - 5) od poniedziałku do piątku zapakować dwudaniowe posiłki w pojemniki styropianowe jednorazowego użytku dopuszczone do kontaktu z żywnością i przygotowania ich do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób

uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem. Wykonawca przygotowuje do przekazania posiłki do godziny 11:00,

- 6) w piątek, zapakować 2 (dwa) dwudaniowe posiłki, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 3 dni od ich przygotowania w pojemniki hermetyczne i przygotowania ich do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem. Wykonawca przygotowuje do przekazania posiłki do godziny 11:00,
 - 7) w dzień roboczy tj. 05.01.2026 r., 03.06.2026 r., 10.11.2026 r., poprzedzający następujące święto: 06.01.2026 r., 04.06.2026 r., 11.11.2026 r. zapakować 1 (jeden) dwudaniowy posiłek w pojemniki hermetyczne, umożliwiające jego spożycie w terminie minimum 2 dni od przygotowania i przygotowanie do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem. Wykonawca przygotowuje do przekazania posiłki do godziny 11:00,
 - 8) w dzień roboczy tj. 03.04.2026 r., 30.04.2026 r., poprzedzający następujące święto: 06.04.2026 r., 01.05.2026 r., zapakować 3 (trzy) dwudaniowe posiłki w pojemniki hermetyczne, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 4 dni od ich przygotowania i przygotowanie ich do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem. Wykonawca przygotowuje do przekazania posiłki do godziny 11:00.
 - 9) w dzień roboczy tj. 23.12.2026 r., poprzedzający święto 25.12.2026 r. i 26.12.2026 r. i dzień wolny od pracy 24.12.2026 r. zapakować 4 (cztery) dwudaniowe posiłki w pojemniki hermetyczne, umożliwiające ich spożycie w terminie minimum 5 dni od ich przygotowania i przygotowanie ich do odebrania przez pracowników CUS do dostarczenia do miejsca zamieszkania osób uprawnionych, które decyzją administracyjną mają przyznane posiłki wraz z dowozem. Wykonawca przygotowuje do przekazania posiłki do godziny 11:00.
4. Wykonawca do faktury za wydane posiłki dołącza listy obecności – potwierdzające ilość wydanych posiłków w lokalu Wykonawcy.
 5. Podstawą do wydawania posiłków dla podopiecznych CUS jest lista przekazana Wykonawcy przez Zamawiającego.
 6. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia listy obecności osób, którym wydawane są posiłki w lokalu Wykonawcy. Osoba, której został wydany posiłek/posiłki kwituje jego/ich odbiór czytelnym podpisem na liście obecności. W przypadku kiedy obiad odbiera inna osoba, powinna ona okazać się pisemnym upoważnieniem osoby, na którą wydano decyzję przyznającą posiłek. Upoważnienie takie należy dołączyć do listy obecności. Nie dopuszcza się skreślania podpisów. Skreślony podpis będzie traktowany jako obiad nieodebrany.
 7. Usługa wydawania posiłków leży po stronie Wykonawcy. Wykonawca zapewni co najmniej dwuosobową obsługę przy wydawaniu posiłków. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków. Ponadto musi posiadać odpowiednie zaświadczenia dokumentujące dopuszczanie tych osób do pracy przy żywieniu zbiorowym.
 8. Wykonawca wyraża zgodę na kontrolowanie przez Zamawiającego i służby sanitarne miejsca przygotowywania i wydawania posiłków. Zamawiający ma prawo kontroli książeczek zdrowia personelu przygotowującego i wydającego posiłki.
 9. Wykonawca zobowiązany jest wywieszać jadłospis w widocznym miejscu z podaniem ilościowym potrawy „na talerzu”. Posiłki wydawane w lokalu Wykonawcy nie mogą być wydawane na zastawach jednorazowego użytku, tj. z użyciem papierowych lub plastikowych

talerzy, kubków i sztućców. Wykonawca zapewnia odpowiednie naczynia i sztućce do wydawania posiłków. Wykonawca zagospodaruje resztki wydanych a niespożytych posiłków we własnym zakresie.

10. Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania posiłków w pojemnikach jednorazowego użytku, gdy taka konieczność będzie wynikać z przepisów prawa lub z wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub też gdy Zamawiający uzna, że jest to konieczne ze względu na dobro podopiecznych Centrum. Wykonawca okoliczność tę powinien uwzględnić przy kalkulacji ceny jednego posiłku. Powoływanie się na tę okoliczność po zawarciu umowy nie może być podstawą do żądania zwiększenia ceny za jeden posiłek, a w konsekwencji zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo stałej kontroli wydawanych posiłków.
12. Wyjątkowo w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń nie leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł. W takim przypadku Wykonawca winien udowodnić przyczynę zapewnienia posiłku z innego źródła oraz podać nazwę podmiotu zapewniającego posiłek.
13. W przypadku nie przygotowania posiłku przez Wykonawcę, z przyczyn leżących po jego stronie, Zamawiający ma prawo zakupić posiłek u innego dowolnego kontrahenta, a kosztami zakupu obciążyć Wykonawcę w oparciu o rachunek, przy czym w takim przypadku koszt zakupionych przez Zamawiającego posiłków może być dowolny, tzn. może przekraczać cenę za jeden posiłek ustaloną dla Wykonawcy.
14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne.
15. Wykonawca nie może wydawać osobie korzystającej z dożywiania suchego prowiantu, półproduktów ani równowartości posiłku w gotówce.
16. Wykonawca zobowiązany jest poinformować pisemnie Zamawiającego o nieodebraniu przez osobę uprawnioną posiłku przez co najmniej 3 następujące po sobie dni żywieniowe.
17. Wykonawca ma obowiązek zgłaszać wszelkie agresywne zachowania klientów bez zbędnej zwłoki na Policję lub Straż Miejską i Zamawiającemu.
18. Wykonawca zobowiązany jest na prośbę osoby uprawnionej, która oświadczyła, że nie będzie spożywać posiłku na miejscu, zapakować jej posiłek w przyniesione przez nią pojemniki.

IV. Lokal

1. Miejsce do wydawania i spożywania posiłków winno być:
 - położone na terenie miasta Ostrowca Świętokrzyskiego w tzw. "górnej części miasta", przez którą należy rozumieć północną część miasta położoną po lewej stronie rzeki Kamiennej, tj. część miasta położoną od linii brzegowej rzeki Kamiennej w stronę ul. Mickiewicza, ul. Sienkiewicza, ul. Waryńskiego, Al. Jana Pawła II, ul. Chrzanowskiego, ul. Radwana, ul. Denkowskiej, ul. Okólnej, Aleja 3 Maja,
 - zlokalizowane w pobliżu przystanku autobusowego (ok. 10 min. pieszo), posiadające dobry węzeł komunikacyjny (tj. co najmniej 2 linie autobusowe).
2. Miejsce do wydawania posiłków powinno spełniać minimalne wymagania służące zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, określone w art. 6 pkt 1 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (t.j. Dz.U. z

2024 r. poz. 1411) w szczególności poprzez zapewnienie wolnych od barier poziomych i pionowych przestrzeni komunikacyjnych budynków, instalację urządzeń lub zastosowanie środków technicznych i rozwiązań architektonicznych w budynku, które umożliwiają dostęp do wszystkich pomieszczeń, z wyłączeniem pomieszczeń technicznych, wyposażenie w graficzne informacje z rozkładem pomieszczeń oraz zapewnienia osobie słabowidzącej lub niewidomej możliwość wejścia z psem asystującym, o którym mowa w art. 2 pkt 11 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (tj. Dz. U. z 2025 r. poz. 913).

3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednie warunki lokalowe umożliwiające spożycie posiłku jednorazowo przez co najmniej 10 osób (miejsca siedzące przy stoliku bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania).
4. Dodatkowe wymagania:
 - wprowadzenie i bezwzględne przestrzeganie zakazu spożywania alkoholu w miejscu spożywania posiłków,
 - niezwłoczne powiadomienie Zamawiającego o sytuacji zgłoszenia się po posiłek osób, których stan ewidentnie wskazuje na spożycie alkoholu,
 - wprowadzenie i bezwzględne przestrzeganie zakazu palenia tytoniu poza miejscami do tego wyznaczonymi, które muszą być wyraźnie oddzielone od miejsca wydawania posiłku,
 - utrzymanie w pomieszczeniach w trakcie stołowania się klientów temperatury co najmniej 18 st. C.