

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej, polegającej na zapewnieniu posiłków dla placówek oświatowych i osób dorosłych w miejscowości Zbuczyn.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie posiłków dla:
 - 1) Gminnego Przedszkola w Zbuczynie;
 - 2) Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbuczynie;
 - 3) Dziennego Domu Senior+ w Zbuczynie;
 - 4) Osób dorosłych korzystających ze wsparcia Centrum Usług Społecznych w Zbuczynie.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowywanie, dostarczanie (dowóz), wydawanie posiłków oraz odbiór odpadów związanych z usługą żywienia (w szczególności resztek).
4. Czynności objęte przedmiotem zamówienia dla podmiotów wskazanych w ust. 2 pkt. 1 i 2 będą wykonywane codziennie, z wyjątkiem sobót, niedziel, świąt i innych dni wolnych od zajęć lekcyjnych.
5. Wykonawca zobowiązany będzie ponadto do wydawania posiłków w okresie wakacyjnym (tj. od dnia 20.07.2026 r. do dnia 21.08.2026 r. (24 dni)) dla Gminnego Przedszkola w Zbuczynie, które w tym okresie pełni dyżur wakacyjny dla dzieci w wieku przedszkolnym. Faktyczna liczba posiłków i harmonogram w jakim będą wydawane będzie uzgadniany z Zamawiającym.
6. Czynności objęte przedmiotem zamówienia dla podmiotów wskazanych w ust. 2 pkt. 3 i 4 będą wykonywane codziennie, z wyjątkiem sobót, niedziel, świąt i innych dni wolnych od pracy.
7. Ze względu na brak możliwości przechowywania, w trosce o bezpieczeństwo sanitarne, odpady związane z usługą żywienia z danego dnia muszą być odbierane przez Wykonawcę w dniu dostawy.
8. Zamawiający – uwzględniając aktualną liczbą osób korzystających z posiłków - określa szacunkową liczbę posiłków wydanych przez Wykonawcę w okresie obowiązywania umowy na 144 686 sztuk.
9. Szczegółowy dzienny wykaz ilości posiłków przedstawia się następująco:
 - 1) Gminne Przedszkole w Zbuczynie - 191 szt. (ponadto w okresie pełnienia dyżuru wakacyjnego ok. 194 szt. przez 24 dni);
 - 2) Szkoła Podstawowa w Zbuczynie (467 szt.) z Oddziałami Przedszkolnymi (58 szt.) – łącznie 525 szt.;
 - 3) Dzienny Dom Pomocy Społecznej Senior+ w Zbuczynie - 16 szt.;
 - 4) Osoby dorosłe korzystające ze wsparcia Centrum Usług Społecznych w Zbuczynie – 5 szt.
10. Wskazana powyżej liczba posiłków jest maksymalną, jaką Wykonawca powinien zapewnić. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od ilości osób zainteresowanych korzystaniem z usługi cateringowej.
11. Zamawiający szacuje liczbę dni żywieniowych, w okresie obowiązywania umowy na 190 dni. Podana liczba dni jest liczbą maksymalną i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego posiłków w toku realizacji umowy w sprawie zamówienia publicznego.
12. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków w postaci obiadu dwudaniowego (zupa i drugie danie) z napojem.
13. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:
 - 1) zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. min. 200 ml,
 - 2) drugie danie zawierające:
 - ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min. 100 g,
 - mięso lub rybę – min. 100 g po obróbce,
 - surówkę lub gotowane jarzyny – min. 80 g,
 - opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 150 g do 300 g,
 - 3) napój (kompot, sok owocowy) – min. 200 ml,
14. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dniowym

- (przez okres 10-dniowy rozumie się jadłospis przygotowany na kolejne dwa tygodnie w przedziale dniowym poniedziałek-piątek); opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania; Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić uwagi Zamawiającego do jadłospisu, przekazane Wykonawcy na adres e-mail, w ciągu jednego dnia roboczego od dnia otrzymania jadłospisu przez Zamawiającego; brak uwag uznaje się za akceptację jadłospisu;
- 2) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym oraz co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,
 - 3) posiłki typu naleśniki, placki lub pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy w tygodniu,
 - 4) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
 - 5) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - 6) do przygotowania posiłku zalecane jest:
 - stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane, zaś do smażenia olej roślinny rafinowany,
 - stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz,
 - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu),
 - 7) podawane posiłki powinny cechować się estetyką i starannością podania;
 - 8) temperatura posiłków winna wynosić: zupa +75°C (+/- 3°C), danie główne mięsne lub jarskie + 63°C (+/- 3°C).
15. Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 3-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składników pokarmowych, wartości odżywczych i mineralno-witaminowych obowiązujących przy żywieniu dzieci i młodzieży
 16. Nie wymaga się różnicowania posiłków dostarczanych danego dnia do różnych placówek.
 17. W celu zachowania jednorodności smakowej i jakościowej dostarczanych posiłków, wymaga się ich przygotowania w jednej lokalizacji.
 18. Wykonawca usługi zobowiązany jest posiadać decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego, dopuszczającą go do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy oraz przygotowywania i dostarczania żywności w opakowaniach termoizolacyjnych.
 19. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane.
 20. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
 21. Wykonawca zobowiązany jest posiadać odpowiednio zorganizowane i przygotowane zaplecze odpowiadające wymogom sanitarnym, potwierdzonym decyzją Sanepidu oraz stan zatrudnienia pozwalający na terminowe i właściwe wykonanie usługi, polegającej na przygotowaniu posiłków i ich dostarczeniu do szkoły.
 22. Wykonawca zobowiązany jest posiadać odpowiednie środki transportu dostosowane do przewozu żywności i pojemniki w ilości pozwalającej na prawidłową realizację usługi.
 23. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
 24. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki.
 25. Posiłki w przedszkolach i szkołach nie mogą być wydawane na zastawach jednorazowego użytku, tj. z użyciem papierowych lub plastikowych talerzy, kubków i sztućców. Zamawiający nie zapewnia odpowiednich naczyń i sztućców dla wszystkich osób, objętych usługą cateringową. Wykonawca zagospodaruje resztki wydanych i niespożytych posiłków we własnym zakresie.

26. Posiłki dostarczane do Dziennego Domu Senior+ w Zbuczynie (w ramach Zadania nr 1) mogą być pakowane i wydawane w zestawach jednorazowych, które spełniają niezbędne normy określone przepisami prawa.
27. Posiłki będą przygotowane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego oraz 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 oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
28. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne.
29. Jadłospis musi zawierać wykaz składników użytych do produkcji potraw, w tym substancji alergennych.
30. W każdym przypadku zmiany jadłospisu Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego celem uzyskania akceptacji.
31. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
32. Gramatura obiadów powinna odpowiadać normom żywieniowym oraz powinna być dopasowana do wieku osób spożywających.
33. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli:
 - utrzymania przez Wykonawcę higieny kompleksu kuchennego, zwłaszcza na etapie porcjowania oraz wydawania potraw,
 - w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
 - jakości, wagi, ilości, kaloryczności przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków.
34. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca nie może zaniżać ustalonej wagi posiłków. Stwierdzone uchybienia w tym zakresie skutkować będą odstąpieniem od umowy.
35. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania ustalonych godzin dostarczania i wydawania posiłków, tj.:

Lp.	Nazwa jednostki	Harmonogram wydawania posiłków
1.	Gminne Przedszkole w Zbuczynie	11:30-12:30
2.	Szkoła Podstawowa w Zbuczynie	Klasy „0”: 12:00 (w czasie lekcji)
		Klasy I-III: 10:30 – 10:50
		Klasy IV-VI: 11:35 – 11:50
		Klasy IV-VI: 12:35 – 12:45
3.	Dzienny Dom Senior+ w Zbuczynie i osoby dorosłe	Do uzgodnienia z Zamawiającym

36. Do wydawania posiłków – w celu zapewnienie sprawności i terminowości wydawania posiłków - Wykonawca powinien przydzielić obowiązkowo co najmniej 2 osoby.
37. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, że osoby z pomocą których wykonywać będzie przedmiot zamówienia tj. obsługa kuchni, osoby wydające posiłki nie podlegają wyłączeniu zgodnie z art. 21 ustawy z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym (Dz. U. z 2024 roku poz. 1802).
38. Po wydaniu wszystkich zamówionych posiłków, Wykonawca zobowiązuje się do umycia i wyparzenia wszystkich naczyń i sztućców.
39. Wykonawcy zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem, bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
40. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, transporcie oraz wydawaniu, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
41. Wykonawca wyraża zgodę na kontrolowanie przez Zamawiającego i służby sanitarne miejsca przygotowywania i wydawania posiłków, oraz transportu, którym posiłki są dowożone. Zamawiający ma prawo kontroli książeczek zdrowia personelu przygotowującego i wydającego posiłki.
42. Liczba zamawianych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów i przedszkolaków zgodnie z rzeczywistym zapotrzebowaniem. Ilość posiłków Zamawiający poda Wykonawcy – telefonicznie lub

mailowo - najpóźniej do godziny 12:00 dnia poprzedzającego dostarczenie obiadów. Po terminie, o którym mowa w zdaniu poprzednim nie jest możliwe zmniejszenie liczby wydawanych posiłków.

43. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego określonych wad fizycznych (jakościowych lub ilościowych) w dostarczonych posiłkach, przysługuje mu możliwość zgłoszenia reklamacji skierowanej do Wykonawcy.
44. Wykonawca winien posiadać dokument stanowiący standardy ochrony małoletnich wynikające z ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (Dz. U. z 2024 r. poz. 560), w szczególności zapisy wynikające z art. 21 i 22c w/w ustawy, a osoba prowadząca pojazd (kierowca) oraz wszystkie osoby sprawujące opiekę w trakcie przewozu uczniów muszą spełniać standardy, o których mowa powyżej, pod rygorem odpowiedzialności przewidzianym w w/w ustawie.