

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej, polegającej na zapewnieniu posiłków dla placówek oświatowych i osób dorosłych na terenie Gminy Zbuczyn.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje zapewnienie posiłków dla:
  - 1) Szkoły Podstawowej im. Żołnierzy Wyklętych w Borkach – Kosach,
  - 2) Szkoły Podstawowej im. Czesława Tajcherta w Czuryłach,
  - 3) Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Dziewulach,
  - 4) Szkoły Podstawowej w Krzesku – Królowa Niwa;
  - 5) Niepublicznej Szkoły Podstawowej w Borkach Wyrkach,
  - 6) Niepublicznego Przedszkola w Borkach Wyrkach,
  - 7) Niepublicznej Szkoły Podstawowej i Przedszkola w Ługach Wielkich,
  - 8) Niepublicznego Przedszkola w Cielemcu,
  - 9) Niepublicznej Szkoły Podstawowej i Przedszkola w Izdebkach – Kosnach,
  - 10) Niepublicznego Przedszkola w Dziewulach,
  - 11) Niepublicznego Przedszkola w Borkach Kosach.
  - 12) 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 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 29.06.2026 r. do dnia 17.07.2026 r. (15 dni) dla oddziałów przedszkolnych placówek wskazanych w ust. 2 pkt. 1 – 4, które w tym okresie pełnią 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. 12 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 121 600 sztuk. W okresie dyżuru wakacyjnego dodatkowo ok. 2 625 posiłków.
9. Szczegółowy dzienny wykaz ilości posiłków przedstawia się następująco:
  - 1) Szkoła Podstawowa w Borkach Kosach (101 szt.) z Oddziałami Przedszkolnymi (43 szt.) - łącznie 144 szt.;
  - 2) Szkoła Podstawowa w Czuryłach (81szt.) z Oddziałem Przedszkolnym (14 szt.) – łącznie 95 szt.;
  - 3) Szkoła Podstawowa w Dziewulach (88 szt.) z Oddziałem Przedszkolnym (23 szt.) – łącznie 111 szt.;
  - 4) Szkoła Podstawowa w Krzesku – Królowa Niwa (158 szt.) z Oddziałami Przedszkolnymi (67 szt.) – łącznie 225 szt.
  - 5) Niepubliczna Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Borkach Wyrkach – 5 szt.
  - 6) Niepubliczna Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Ługach Wielkich – 10 szt.
  - 7) Niepubliczne Przedszkole w Cielemcu – 5 szt.
  - 8) Niepubliczna Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Izdebkach – Kosnach - 25 szt.
  - 9) Niepubliczne Przedszkole w Dziewulach – 5 szt.
  - 10) Niepubliczne Przedszkole w Borkach Kosach – 5 szt.
  - 11) osoby dorosłe wspierane przez CUS – 5 szt.
10. Dodatkowo w okresie wskazanym w ust. 5 w Oddziałach przedszkolnych publicznych szkół podstawowych Wykonawca zobowiązany będzie wydać ok. 175 posiłków dziennie.
11. 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.

12. 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.
13. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków w postaci obiadu dwudaniowego (zupa i drugie danie) z napojem.
14. 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,
15. 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).
16. 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
17. Nie wymaga się różnicowania posiłków dostarczanych danego dnia do różnych placówek.
18. W celu zachowania jednorodności smakowej i jakościowej dostarczanych posiłków, wymaga się ich przygotowania w jednej lokalizacji.
19. 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.
20. 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.

21. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
22. 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.
23. Wykonawca zobowiązany jest posiadać odpowiednie środki transportu dostosowane do przewozu żywności i pojemniki w ilości pozwalającej na prawidłową realizację usługi.
24. 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.
25. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki.
26. 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.
27. 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.
28. 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.
29. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne.
30. Jadłospis musi zawierać wykaz składników użytych do produkcji potraw, w tym substancji alergennych.
31. W każdym przypadku zmiany jadłospisu Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego celem uzyskania akceptacji.
32. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
33. Gramatura obiadów powinna odpowiadać normom żywieniowym oraz powinna być dopasowana do wieku osób spożywających.
34. 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.
35. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca nie może zaniżać ustalonej wagi posiłków. Stwierdzone uchybienia w tym zakresie skutkować będą odstąpieniem od umowy.
36. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania ustalonych godzin dostarczania i wydawania posiłków, tj.:

Lp.	Nazwa jednostki	Harmonogram wydawania posiłków
1.	Szkoła Podstawowa w Borkach Kosach	około 3-4 godz. lekcyjnej tzn. 10:30 – 11:00
2.	Szkoła Podstawowa w Czuryłach	
3.	Szkoła Podstawowa w Dziewulach	
4.	Szkoła Podstawowa w Krzesku – Królowa Niwa	
5.	Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Borkach Wyrkach	11:00
6.	Niepubliczne Przedszkole w Borkach Wyrkach,	około 3-4 godz. lekcyjnej tzn. 10:30 – 11:00
7.	Niepubliczna Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Ługach	

	Wielkich	
8.	Niepubliczne Przedszkole w Cieleńcu	
9.	Niepubliczna Szkoła Podstawowa i Przedszkole w Izdebkach – Kosnach,	
10.	Niepubliczne Przedszkole w Dziewulach	
11.	Niepubliczne Przedszkole w Borkach Kosach	
12.	Osoby dorosłe	miejsce i termin dostarczenia do uzgodnienia z Zamawiającym

37. Do wydawania posiłków – w celu zapewnienie sprawności i terminowości wydawania posiłków - Wykonawca powinien przydzielić obowiązkowo co najmniej 2 osoby.
38. 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).
39. Po wydaniu wszystkich zamówionych posiłków, Wykonawca zobowiązuje się do umycia i wyparzenia wszystkich naczyń i sztućców.
40. Wykonawcy zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem, bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
41. 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.
42. 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.
43. 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.
44. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego określonych wad fizycznych (jakościowych lub ilościowych) w dostarczonych posiłkach, przysługuje mu możliwość zgłoszenia reklamacji skierowanej do Wykonawcy.
45. 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.