

1. Zakres usługi obejmuje:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla młodzieży w wieku 14 - 20 lat, która przebywa w internacie i uczęszcza do Zespołu Szkół im. S.Staszica w Miętnej w okresie: **od dnia podpisania umowy do 30.06.2026 r. i od 01.09.2026 r. do 31.12.2026 r.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie czterech posiłków dziennie tj. śniadanie, drugie śniadanie (może być to prowiant) obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie napój /np. kompot, sok, herbata) i kolacja dla grupy średnio 65 młodzieży.
3. Posiłki będą dostarczane we wszystkie dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć dydaktyczno-opiekuńczych w szkole, (w piątki tylko śniadanie, a w poniedziałki obiad i kolacja) o których Wykonawca zostanie powiadomiony. Wykonawca zostanie również niezwłocznie zawiadomiony o sytuacjach, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć np. konieczność czasowego zamknięcia internatu przez służby sanitarne, czy spowodowanego sytuacjami niezależnymi od Zamawiającego.
4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku:

a) śniadanie	07:15 – 07:45 + drugie śniadanie
b) obiad	14:00 – 16:30
c) kolacja	18:30 – 19:00

(Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany godzin i miejsca dostarczania/wydawania posiłków).
5. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **od 02.01.2026r. do 30.06.2026r. i od 1.09.2026 r. do 31.12.2026 r. w ilości 149 dni tj. około 9685 śniadań, 9685 obiadów dwudaniowych, 9685 kolacji.**
6. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
7. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie powinien powtarzać się w tym samym tygodniu. Jadłospis powinien uwzględniać zalecenia dotyczące zdrowego żywienia wydane przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej, Państwowy Zakład Higieny – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego. Jadłospisy powinny być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład produktów gotowych i mieszanek przypraw.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb młodzieży zgodnie z zaświadczeniem lekarskim i do zawarcia diet w jadłospisie.
9. Wykonawca najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu

- na okres kolejnego miesiąca. Każda modyfikacja jadłospisu musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
10. Posiłki muszą być urozmaicone. Wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
 11. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis powinien spełniać wszystkie normy zdrowego żywienia młodzieży wraz z wykazem pełnego spisu alergenów. Ponadto powinien uwzględniać zalecaną wartość energetyczną;
 12. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku młodzieży.
 13. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, zastawy stołowej niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz zastawa stołowa, zbierane będą w dniu dostawy posiłków.
 14. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w tym samym czasie i tej samej ilości.
 15. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
 16. W cenie oferty należy uwzględnić równy koszt posiłków standardowych i dietetycznych (w razie zgłoszenia przez Zamawiającego potrzeby przygotowania takowych).
 17. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji młodzieży. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości młodzieży i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego wychowanka. O liczbie posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie informowany po zakończonym wydawaniu śniadania w dniu poprzedzającym dostawę.
W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
 18. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności młodzieży, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień wcześniej do godziny 15:00.
 19. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt zakupu produktów spożywczych (wsad do kotła), przygotowania i dostarczania posiłku. W formularzu ofertowym Wykonawca wpisuje cenę jednostkową całodziennego wyżywienia ucznia z rozbiciem na koszt „wsadu do kotła” oraz usługę przygotowania i dostarczenia posiłku oraz łączną cenę za całość zamówienia.
 20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
 21. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego - dotyczące sposobu wykonywania usługi.
 22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli:
 - a) ilości wydawanych posiłków,

- b) temperatury posiłków,
 - c) terminowości dostaw (maksymalną zwłokę Zamawiający ustala na 15 minut),
 - d) norm jakościowych posiłków pod względem gramatury (zgodnie z normami HACCP),
 - e) zgodności posiłków z ustalonym i zaakceptowanym przez upoważnione osoby jadłospisem,
 - f) czystości, przepisów BHP.
23. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych młodzieży/dzieci.
24. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
25. W przypadku zwłoki w dostawie posiłków przekraczającego 15 minut Zamawiający jest uprawniony do zapewnienia opóźnionych posiłków na koszt i ryzyko Wykonawcy.
26. Odpłatność za catering będzie pobierana przez intendenta Zamawiającego do 15 każdego miesiąca.
27. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
28. Stan posiłków i sposób dowożenia muszą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymagania, w tym Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
29. Wykonawca odpowiada za przestrzeganie przygotowywania posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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, (Dz. U. 2016 poz. 1154 ze zmianami). Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla grupy młodzieży.
30. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie młodzieży przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
31. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
32. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.
33. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.

34. Określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych oraz adresów e-mail a także innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

35. Dodatkowe wymagania zamawiającego dot. jadłospisu:

- 1) Owoce podawane młodzieży/dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro uczniów.
- 2) Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
- 3) Jaja stosowane w całym jadłospisie: świeże, z chowu ściółkowego lub z wolnego wybiegu.
- 4) Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół i przypraw naturalnych.
- 5) Jogurt stosowany w żywieniu nie może zawierać skrobi modyfikowanej i żelatyny wieprzowej.
- 6) Kwaśne zupy z kapusty oraz kwaśne surówki z kapusty – mają być sporządzane z zastosowaniem kapusty kiszonej (a nie kwaszonej octem). Kapusta musi być kiszona naturalnie, bez dodatków przyspieszających proces kiszenia, w szczególności bez dodatku octu w procesie produkcji.
- 7) Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki - albo inne warzywa - kapusta kiszona – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka).
- 8) Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowania posiłków następujących produktów:
 - konserw,
 - przypraw typu vegeta,
 - kostek rosółowych,
 - tłuszczów utwardzonych tj. margaryna, olej palmowy i produktów je zawierających
 - glutaminianu sodu i innych chemicznych środków smakowych,
 - syropu glukozowo - fruktozowego i produktów jego zawierających,
 - parówek,
 - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
 - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, fosforanów,
 - posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
 - posiłków na bazie Fast Food,
 - mrożonych potraw tj. pyzy, kluski, pierogi itp.(dopuszcza się używanie mrożonych warzyw i owoców),
 - chrupiek ryżowych, kukurydzianych w tym barwionych i smakowych,
 - napojów z proszku, gazowanych, słodzonych lub na bazie suszu,
 - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych

36. Inne uwagi:

- 1) Zamawiający wymaga aby w ramach realizacji przedmiotowego zamówienia Wykonawca zatrudnił pracowników do przygotowania i wydawania posiłków oraz utrzymania bieżącej czystości.

- 2) Wykonawca we własnym zakresie zapewnia naczynia (zastawę stołową) oraz sztućce w ilości adekwatnej do ilości wydawanych w danym dniu posiłków. Zamawiający nie dopuszcza naczyń i sztućców jednorazowych.
- 3) Wykonawca usługi zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu dokumentacji HACCP – procedur transportu i dystrybucji posiłków – dostosowanego do punktu dostawy. Pozostała dokumentacja HACCP:
 - kuchni przygotowującej posiłki;
 - instrukcja mycia i dezynfekcji środków transportu;
 - rejestr mycia i dezynfekcji środków transportudo okazania na wniosek Zamawiającego.