

26.1.2.2026 – Usługa cateringowa – przygotowanie i dostawa posiłków dzieciom w ramach projektu pn.: „Centrum Usług Społecznych w Gminie Wasilków”

Załącznik nr 1a do SWZ nr 26.1.2.2026

Opis przedmiotu zamówienia

Usługa cateringowa – przygotowanie i dostawa posiłków dzieciom w ramach projektu pn.: „Centrum Usług Społecznych w Gminie Wasilków”

Część 1 – Poczęstunek dla dzieci uczęszczających do świetlic środowiskowych

CPV

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

15811510-4 – Kanapki

15811511-1 - Kanapki gotowe

15894400-5 - Przekąski

15894200-3 - Posiłki gotowe

15894210-6 - Posiłki szkolne

(dostawa, usługa, robota budowlana)

Posiłek = poczęstunek = zestaw

Wymagania ogólne:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków / poczęstunków dla dzieci uczęszczających do świetlic środowiskowych w ramach projektu pn.: „Centrum Usług Społecznych w Wasilkowie” od dnia podpisania umowy do 30.04.2028 r.
2. Projekt „Centrum Usług Społecznych w Gminie Wasilków” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu Fundusze Europejskie dla Podlaskiego 2021-2027.
3. Posiłki będą dostarczane w dni wyznaczone przez Zamawiającego z wyłączeniem dni kiedy świetlice nie pracują, w godzinach do ustalenia z Zamawiającym.
4. Zamawiający określi dni dostawy z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem z zastrzeżeniem punktu 9.
5. Szacowana ilość planowanych do dostarczenia zestawów w okresie obowiązywania umowy wynosi około 15 120 zestawów.
6. Podane wyżej ilości są szacunkowe i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego wobec Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza zmiany ilościowe zamawianych posiłków w okresie realizacji zamówienia.

26.1.2.2026 - Usługa cateringowa - przygotowanie i dostawa posiłków dzieciom w ramach projektu pn.: „Centrum Usług Społecznych w Gminie Wasilków”

7. Przewidywana liczba posiłków może ulec zmianom w zależności od zapotrzebowania. Rozliczenie następować będzie za faktycznie przygotowane i dostarczone posiłki według podanej ceny jednostkowej. Zamawiający określa minimalny zakres zamówienia jako 50 % zapotrzebowania, o którym mowa w pkt 5.
8. Zmniejszenie zamówienia może mieć miejsce w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, wyjazdu dzieci na wycieczkę, przerwy w funkcjonowaniu poszczególnej placówki, jak również w przypadku zawieszenia działalności placówek z przyczyn niezależnych od Zamawiającego
9. Zamawiający może zgłosić zapotrzebowanie na dodatkową dostawę, z zachowaniem co najmniej 1 dnia roboczego wyprzedzenia w stosunku do daty planowanego zapotrzebowania.
10. W przypadku nieterminowej dostawy Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie odbierania jej bez jakichkolwiek konsekwencji.
11. O liczbie posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany przez Zamawiającego na bieżąco najpóźniej do godz. 8.30 rano w dniu dostarczenia posiłku telefonicznie lub w formie elektronicznej (godzina dostawy zostanie na bieżąco ustalona z Wykonawcą).
12. Wykonawca powinien uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty naczyń, opakowań, transportu, wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje.
13. Każdorazowo wykonana usługa zostanie potwierdzona protokołem odbioru jakościowo – ilościowym. Protokół ten winien zawierać m.in. nazwę produktu, ilość, jednostkę.
14. Posiłki powinny być dostarczane w opakowaniach jednorazowych i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty dopuszczonych prawem do pakowania i transportowania żywności (w szczególności atesty Państwowego Zakładu Higieny, Zakładu Badania Żywności i Przedmiotów Użytku lub inne równoważne wydawane przez podmioty uprawnione).
15. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu do wykonywania w/w czynności oraz w sposób zgodny z przepisami sanitarnymi właściwymi ze względu na rodzaj prowadzonej działalności.
16. Wykonawca dostarczać będzie przedmiot zamówienia w ilości wskazanej przez Zamawiającego do wskazanych lokalizacji:
 - a) ul. Wesoła 7, 16-010 Dąbrówki;
 - b) ul. Zagórna 6, 16-010 Jurowce;
 - c) ul. 3 Maja 5, 16-010 Nowodworce;
 - d) Osowicze 25, 16-010 Osowicze;
 - e) Rybniki 1, 16-010 Rybniki;
 - f) ul. Podleśna 3, 16-010 Studzianki;
 - g) ul. Kościelna 1, 16-010 Sochonie.
17. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do zachowania dbałości o środowisko naturalne, poprzez m.in. eliminowanie z użycia przedmiotów z tworzyw

26.1.2.2026 - Usługa cateringowa - przygotowanie i dostawa posiłków dzieciom w ramach projektu pn.: „Centrum Usług Społecznych w Gminie Wasilków”

sztucznych, rezygnacji z używania jednorazowych toreb, siatek i reklamówek wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych,

18. Wykonawca zobowiązany jest do wykorzystywania przy wykonaniu umowy materiałów, które pochodzą z recyklingu lub podlegają procesowi recyklingu.

Wymogi dotyczące posiłków:

1. Poczęstunek powinien być sporządzany według następujących norm ilościowych dla jednego zestawu, poczęstunek dla 1 dziecka składa się z:
 - a) Kanapka - min. 100 g - z - kombinacja 3 produktów: ser żółty, szynka, dodatek warzywny (np. pomidor/ogórek/rzodkiewka itp.), jajko, twarożek
 - b) Owoc - jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia - 1 szt. do wyboru, nie powtarzalnie w ciągu dni dostaw;
 - c) Przekąska słodka - 1 sztuka batonik zbożowy czekoladowy lub orzechowy, waga minimum 25 g; lub 2 sztuki bułeczki maślane z czekoladą, waga: 2 x minimum 36 g = minimum 72 g;
 - d) Jogurt owocowy - min. 150 g - 1 szt.;
 - e) Napoje do wyboru:
 - Woda mineralna niegazowana min. 0,5 l - 1 szt.;
 - Sok owocowy min. 250 ml x 1 szt.
2. W poczęstunku dla dzieci przebywających w świetlicach środowiskowych Wykonawca uwzględni przetwory mleczne, jaja, chude mięso, wysokogatunkowe wędliny, produkty zbożowe z pełnego przemiału ziarna, tłuszcz (masło, oleje) oraz świeże warzywa i owoce.
3. Dostarczane warzywa i owoce muszą być: całe, zdrowe, czyste, wolne od chorób i szkodników, o odpowiednim stopniu dojrzałości.
4. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie i posiadać aktualne terminy ważności.
5. Produkty żywnościowe będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie.
6. Posiłki muszą uwzględniać różne rodzaje diet:
 - dieta podstawowa
 - dieta lekkostrawna
 - dieta bezglutenowa
 - dieta wegetariańska
 - inne - zgodnie z zaleceniami lekarza/ dietetyka
7. Przy przygotowywaniu posiłków Wykonawca uwzględni zgłoszone przez Zamawiającego przypadki diety / cukrzycy / innych indywidualnych wymagań
8. Dostarczane posiłki winny być urozmaicone, dobrej jakości, porcje odpowiadające normom żywienia zbiorowego.

26.1.2.2026 - Usługa cateringowa - przygotowanie i dostawa posiłków dzieciom w ramach projektu pn.: „Centrum Usług Społecznych w Gminie Wasilków”

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł na swój koszt.
11. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi ze szczególną starannością zgodnie z warunkami umowy i obowiązującymi przepisami prawa.

Dodatkowe wymagania:

1. Lokal gastronomiczny, w którym będą przygotowywane posiłki musi spełniać wymogi sanitarno - higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i wyposażeniu adekwatnym do realizowanych zadań. Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których będą przygotowywane posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu, idealną czystość oraz technologię przygotowania i wydania posiłków zgodną z obowiązującymi wymogami sanitarnymi dietetycznymi oraz HACCP lub równoważnymi.
2. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
3. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
4. Posiłki będą 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.
5. Wydawanie posiłków uczestnikom leży po stronie Zamawiającego.

DYREKTOR

Centrum Usług Społecznych w Wasilkowie
mgr Anna Trochim-Sidorkiewicz