

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

Załącznik nr 1b 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 2 - Przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci podczas warsztatów**

### CPV

**55321000-6** - Usługi przygotowywania posiłków

**55322000-3** - Usługi gotowania posiłków

**55520000-1** - Usługi dostarczania posiłków

**55521200-0** - Usługi dowożenia posiłków

**55300000-3** - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

(dostawa, usługa, ~~roboty budowlane~~)

Przez pojęcie zestaw należy rozumieć 2 dania tj. zupa + danie drugie.

### Wymagania ogólne:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych – przygotowanie i dostawa posiłków / wyżywienia dla dzieci będących na warsztatach 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. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostawę posiłków dla średnio 40 dzieci, przez łączny okres około 180 dni w czasie trwania umowy, tj. od dnia podpisania umowy do 30 kwietnia 2028 roku, przy czym usługa będzie świadczona średnio przez 60 dni w każdym roku kalendarzowym.
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 7200.



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

---

6. Podane wyżej ilości są szacunkowe i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego wobec Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza zmiany ilościowe zamawianych posiłków w okresie realizacji zamówienia.
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: ul. Dworna 19, 16-010 Wasilków lub ul. Białostocka 32, 16-010 Wasilków. Miejsce dostawy zostanie ustalone z Zamawiającym z 1 dniowym wyprzedzeniem.
17. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do zachowania dbałości o środowisko naturalne, poprzez m.in. eliminowanie z użycia przedmiotów z tworzyw sztucznych, rezygnacji z używania jednorazowych toreb, siatek i reklamówek wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych,

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

---

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

**Wymogi dotyczące posiłków:**

1. Posiłki powinny być sporządzane według następujących norm ilościowych dla jednego posiłku [zestawu – pierwsze danie + drugie danie]:
  - pierwsze danie zupa - min. 200 ml,
  - drugie danie [do wyboru a, b, c]:
    - a) mięsne w składzie np.: – kotlet - min. 100 g lub gulasz mięsny – min. 150 g lub kurczak – min. 200 g lub ryba - min. 150 g lub wątróbka smażona - min. 150 g, lub inne mięso o gramaturze min 150 g plus ziemniaki – min. 150 g lub kasza – min. 150 g lub makaron – min. 150 g lub ryż - min. 150 g, plus surówka - min. 100 g lub warzywa gotowane min. 150 g.
    - b) danie bezmięsne (np.: pierogi, krokiety, naleśniki itp.) – min. 250 g
    - c) danie półmięsne (np.: bigos, fasolka po bretońsku itp.) - min. 250 g
2. 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.
3. Produkty żywnościowe będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie.
4. Posiłki muszą uwzględniać różne rodzaje diet:
  - dieta podstawowa
  - dieta lekkostrawna
  - dieta bezglutenowa
  - dieta wegetariańska
  - inne – zgodnie z zaleceniami lekarza/ dietetyka
5. Przy przygotowywaniu posiłków Wykonawca uwzględni zgłoszone przez Zamawiającego przypadki diety / cukrzycy / innych indywidualnych wymagań
6. Dostarczane posiłki winny być urozmaicone, dobrej jakości, gorące, porcje odpowiadające normom żywienia zbiorowego.
7. Wykonawca będzie układał jadłospis na okres 5 kolejnych dostaw i będzie go dostarczał drogą elektroniczną do Zamawiającego z uwzględnieniem pełnego składu posiłków i wykazem alergenów. Wszelkie zmiany w jadłospisie muszą być uzgodnione w porozumieniu z Zamawiającym i Zatwierdzone przez niego.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
9. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł na swój koszt
10. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi ze szczególną starannością zgodnie z warunkami umowy i obowiązującymi przepisami prawa.

**Dodatkowe wymagania:**

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

---

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