OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne **świadczenie usług cateringowych dla 30 dzieci w wieku 6-16 lat uczęszczających do świetlicy środowiskowej w Centrum Edukacji Międzykulturowej i Wsparcia w Starachowicach ul. Oświatowa 5.**
2. Usługa będzie realizowana w ramach projektu pn. „Aktywne Miasto. Razem dla Rozwoju Starachowic" współfinansowanego ze środków Polsko-Szwajcarskiego Programu Współpracy oraz budżetu państwa.
3. Miejsce dostaw: Centrum Edukacji Międzykulturowej i Wsparcia w Starachowicach ul. Oświatowa 5, 27-200 Starachowice.
4. Termin realizacji zamówienia: w okresie od **04.01.2027 r. do 30.06.2027 r.** w dni pracujące od poniedziałku do piątku.
5. Maksymalna przewidywana ilość dni świadczenia usługi to **123 dni robocze** w okresie realizacji umowy.
6. Kaloryczność i wielkość posiłków powinna być dostosowana do potrzeb dzieci w wieku 6-16 lat i składać się każdorazowo w obiadu w **formie II dania i podwieczorku w formie zdrowej przekąski.**
7. Zamawiający wymaga, aby przygotowywanie obiadu i podwieczorku odbywało się na bieżąco, z produktów świeżych, I gatunku.
8. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia przygotował obiad w formie II dania i podwieczorek dla dzieci o szczególnych potrzebach żywieniowych, specjalnej diety (cukrzycowej, niskobiałkowej, bezglutenowej, bez laktozy lub z innymi schorzeniami pokarmowymi) maksymalnie 2%. Ich ilość może być zmienna, uzależniona od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych na bieżąco, które ze względów zdrowotnych nie mogą jeść wybranych produktów. Przygotowanie obiadu w formie II dania i podwieczorku dla dzieci wymagających diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej w ofercie cenie.
9. **<u>Wymagania dotyczące obiadu w formie II dania i podwieczorku:</u>**

1) Ograniczenie smażenia**:** maksymalnie 2 potrawy smażone w tygodniu. Do smażenia dopuszcza się wyłącznie rafinowaną oliwę z oliwek oraz olej rzepakowy.
2) Preferowane jest gotowanie na parze, duszenie i pieczenie.
3) Minimum 2 porcje świeżego mięsa oraz minimum 1 porcja ryby w tygodniu jako głównego źródła białka.
4) Minimum raz w tygodniu II danie musi być w pełni roślinne, bazujący na nasionach roślin strączkowych.
5) Zabrania się stosowania mięsa wysokoprzetworzonego (np. parówek, konserw, tanich mielonek) jako głównego białka.
6) Stosowanie produktów zbożowych pełnoziarnistych (brązowy ryż, kasze, pełnoziarniste makarony).
7) Minimum 1 potrawa z nasion roślin strączkowych przygotowana w 100% bez dodatków odzwierzęcych.
8) Unikanie nadmiaru soli, przypraw zawierających glutaminian sodu i cukru: II danie należy doprawiać świeżymi lub suszonymi ziołami. Maksymalna zawartość soli w produktach nie powinna przekraczać 1–1,2 g na 100 g produktu.
9) Zabrania się stosowania dań gotowych, dań wysoko przetworzonych typu kostki rosołowe, gotowe sosy z proszku oraz fast foody.
10) Posiłki muszą powstawać z naturalnych składników.
11) II danie zapakowane w zamkniętych naczyniach jednorazowych i zabezpieczonych na czas transportu przed otoczeniem.
12) Podwieczorek powinien być urozmaicony, atrakcyjne wizualnie i możliwy do zabrania na wynos przez dziecko.
13) Podwieczorek w formie deseru typu budyń, kisiel, musy, koktajle winny być podawane w zamkniętych

naczyniach jednorazowych, zabezpieczonych na czas transportu przed otoczeniem.

10. **Wymagany przez Zamawiającego schemat posiłków:**
    Zamówienie winno być skomponowane w proporcjach: 5 x w tygodniu – **obiad w formie II dania i podwieczorku.**

11. **Preferowane rodzaje II dań: 350-500 g**
    - kotleciki z roślin strączkowych
    - gulasz z roślin strączkowych i warzyw korzeniowych
    - klopsiki z roślin strączkowych
    - pierogi z serem/ruskie/z mięsem/owocami/ze szpinakiem
    - kopytka/kluski śląskie z sosem warzywnym
    - pulpety z piersi indyka duszone w sosie
    - gołąbki w sosie
    - kotlet schabowy
    - pulpeciki mięsne w sosie koperkowym
    - mięso z indyka w sosie własnym
    - udko z kurczaka
    - filet drobiowy w duszonym sosie własnym
    - kluski śląskie z sosem i sztuką mięsa
    - kolety mielone
    - filet rybny
    - pyzy z mięsem
    - kluski leniwe

    Wymagane dodatki do obiadów 100-150 g
    - gotowane buraki na słodko w tym na parze,
    - gotowane warzywa w tym na parze
    - surówka z marchewki i jabłka
    - buraczki na ciepło
    - gotowana marchewka, groszek
    - surówka z pekińskiej kapusty, kiszonej kapusty
    - gotowany brokuł w tym na parze
    - mizeria ze świeżych ogórków
    - surówka z selera, jabłka

    Wymagane dodatki do obiadów 120-150 g
    - ziemianki z wody, pieczone
    - frytki
    - kasza, kasza pęczak, jaglana, kuskus, gryczana niepalona, jęczmienna
    - ryż w tym brązowy
    - makaron w tym pełnoziarnisty, sojowy, żytni, z soczewicy.

12. **Preferowany podwieczorek – 130-150 g**
    - warzywa w słupkach typu ogórek, marchewka, papryka, seler naciowy, mini marchewki, pomidorki koktajlowe,
    - placuszki owsiane z owocami – wyrób własny
    - kanapka/bajgla z wędliną i warzywami – wyrób własny

Projekt „AkTYwne Miasto. Razem dla rozwoju Starachowic" jest współfinansowany ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy oraz budżetu państwa w ramach Drugiej Edycji Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

- ślimaczki z ciastka drożdżowego z nadzieniem owocowym – wyrób własny
- placuszki owocowe z jabłkiem, bananem – wyrób własny
- rogalik drożdżowy – wyrób własny
- ryż z jabłkiem- wyrób własny
- bułka słodka z owocami truskawą/ rabarbarem/jagodami/budyniem - wybór własny
- racuchy z jabłkami – wyrób własny
- pankejki z miodem, konfiturami – wyrób własny
- domowe ciastko biszkoptowe z owocami – wyrób własny
- ciasto drożdżowe z kruszonką, owocowe, piernik, ciasto jogurtowe, bułeczka maślana - wyrób własny
- wrapy warzywne,

oraz dodatek do podwieczorka w formie:

- jogurt
- mleko smakowe
- batonik z nasionami/musli
- suszone warzywa/owoce/nasiona
- koktajl owocowy – wyrób własny
- kisiel lub budyń – wyrób własny
- galaretka z owocami – wyrób własny
- sok naturalny różne 100 % co najmniej trzy rodzaje smaków
- smoothie – wyrób własny
- mus do picia 100%
- woda mineralna niegazowana.

lub owocu

- banany
- jabłka
- świeże owoce sezonowe
- winogron
- brzoskwinie
- morele
- pomarańcze

13. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2026 poz. 1399) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki powinny być przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
14. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków przygotowywanych ze świeżych produktów.
15. Obiad II danie i podwieczorek nie mogą być wykonane z produktów typu instant oraz produktów gotowych.
16. Wykonawca będzie przygotowywał obiad II danie i podwieczorek zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności.
17. Wykonawca przygotowywał będzie obiad II danie i podwieczorek zachowując wymogi sanitarno-

Projekt „AkTYwne Miasto. Razem dla rozwoju Starachowic" jest współfinansowany ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy oraz budżetu państwa w ramach Drugiej Edycji Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

18. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zadania zgodnie z polityką horyzontalną w Szwajcarsko-Polskim Programie Współpracy Rozwoju Miast z uwzględnieniem równości szans kobiet i mężczyzn oraz niedyskryminacji osób niepełnosprawnych. Przy realizacji zadania należy uwzględnić ewentualne potrzeby niepełnosprawnych dzieci, jeśli takowe wystąpią.
19. Zamawiający wymaga, aby osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki) posiadały aktualne orzeczenie lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.
20. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków własnym transportem do miejsca realizacji usługi w godzinach **16:00–16:30**. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków kilka razy w roku, w szczególności w okresie ferii zimowych i wakacji, a także w przypadku wystąpienia okoliczności nieprzewidzianych lub wcześniej zaplanowanych, takich jak wyjścia dzieci poza teren placówki czy organizowane wyjazdy. O konieczności zmiany godzin dostawy Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej do godz. 16:00 dnia poprzedzającego planowaną zmianę, a w przypadku wystąpienia okoliczności nieprzewidzianych – niezwłocznie po powzięciu informacji o konieczności dokonania zmiany.
21. Wykonawca wypełnia i dostarcza codziennie dowód dostawy, zawierający ilość dostarczonych posiłków oraz ich gramaturę.
22. Obiad II danie i podwieczorek nie mogą powtarzać się w okresie dekady (10 dni).
23. Wykonawca podawał będzie jadłospis na 5 dni do wiadomości Zamawiającego, poprzez drogę mailową.
24. Dostarczane obiady muszą posiadać odpowiednią temperaturę, minimum +63°C w momencie wydania i transportu, dania i produkty zimne (np. sałatki, surówki, desery): od 0°C do +5°C (maksymalnie do +4°C/+5°C).
25. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówienia własnym transportem i na własny koszt w opakowaniach jednorazowych.
26. Wykonawca będzie dostarczał przekąski w naczyniach jednorazowego użytku certyfikowanych opakowaniach wykonanych z materiałów pochodzenia naturalnego lub poddane recyklingowi, bezpieczne dla środowiska o dobrej jakości. Wyroby te powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami dla produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i spełniać wymagania Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 2023 poz. 1448) wraz z obowiązującymi aktami wykonawczymi.
27. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania sztućców jednorazowych (widelec, mała łyżeczka) elementy wykonane z selekcjonowanego drewna, bez zapachu i bezsmakowe.
28. Wykonawca zapewnia transport posiłków do placówki, który nie może trwać dłużej niż 40 minut.
29. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł.
30. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
31. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności.
32. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
33. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie stosunku pracy

Projekt „AkTYwne Miasto. Razem dla rozwoju Starachowic" jest współfinansowany ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy oraz budżetu państwa w ramach Drugiej Edycji Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.

w rozumieniu artykułu 22 § 1 Ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy, osób wykonujących wskazane czynności związane z Realizację zamówienia tj. z przygotowaniem posiłków.

34. Wykonawca oświadcza, że posiada aktualną polisę OC w zakresie przedmiotu zamówienia i zobowiązuje się ją posiadać przez cały okres świadczenia usługi.

DYREKTOR
Centrum Usług Społecznych
w Starachowicach
/-/
mgr Wioletta Grosicka

Projekt „AkTYwne Miasto. Razem dla rozwoju Starachowic" jest współfinansowany ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy oraz budżetu państwa w ramach Drugiej Edycji Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy.