Opis przedmiotu zamówienia

Rodzaj zamówienia: usługi.
Nazwy i kody zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)
55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu maksymalnie 54 porcji dziennie świeżych i gorących zestawów obiadowych dla wychowanków Placówki. Zestaw obiadowy tworzą: zupa, drugie danie, kompot.
2. Usługa realizowana będzie w okresie od 7 stycznia 2027 roku do 22 grudnia 2027 roku z wyłączeniem, między innymi, wakacji, ferii i przerw świątecznych. Szczegółowy harmonogram przygotowywania i dostarczania przez Wykonawcę posiłków w ujęciu miesięcznym przedstawia się następująco:
   Styczeń: 7-8, 11-15, 18-22, 25-29.01.2027
   Luty 1-5, 8-12.02.2027
   Marzec 1-5, 8-12, 15-19, 22-24.03.2027
   Kwiecień 1-2, 5-9, 12-16, 19-23, 26-30.04.2027
   Maj 4-7, 10-14, 17-21, 24-26, 31.05.2027
   Czerwiec 1-4, 7-11, 14-18, 21-25.06.2027
   Wrzesień 1-3, 6-10, 13-17, 20-24, 27-30.09.2027
   Październik 1, 4-8, 11-15, 18-22, 25-29.10.2027
   Listopad 2-5, 8-10, 15-19, 22-26, 29-30.11.2027
   Grudzień 1-3, 6-10, 13-17, 20-22.12.2027
   Zestawy obiadowe dostarczone zostaną pomiędzy godz. 12:00 a 14:00
   Miejsce dostawy: kuchnia Placówki. Wykonawca wniesie posiłki w miejsce wskazane przez personel kuchni. Odbioru dokona intendent, w przypadku jego nieobecności upoważniona kucharka.
   Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godziny 08:00 ilość zestawów obiadowych dostarczanych danego dania. Za wystarczające uważa się zgłoszenie przesłane pocztą elektroniczną lub telefoniczne, w tym również przy pomocy sms. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest potwierdzić odbiór zgłoszenia.
3. Wykonawca będzie dostarczał zestawy obiadowe na własny koszt i ryzyko. Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające jego przystosowanie.
4. Posiłki dostarczane będą w pojemnikach zbiorczych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, co Wykonawca jest w stanie udokumentować. Zupa, drugie danie i kompot muszą być zabezpieczone w sposób umożliwiający bezpieczny transport i wydawanie. Pojemnik zostają w placówce do dnia następnej dostawy. Kucharki umyją pojemniki, natomiast Wykonawca zapewni ich dezynfekcję.
5. Zamawiający zastrzega, że zarówno ilość zestawów obiadowych, które Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć każdego dnia jak i konkretne daty realizacji tych dostaw są pewnym założeniem. Finalnie może zdarzyć się sytuacja, w której Zamawiający będzie oczekiwał dostarczenia zestawu lub zestawów obiadowych w dni nieprzewidziane pierwotnie w harmonogramie jako dni dostawy. Może również zaistnieć potrzeba dostarczenia zastawów obiadowych w danym dniu w ilości mniejszej niż 54. Ostateczny zakres zamówienia zależeć

będzie od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Na potrzeby kalkulacji ceny oferty Wykonawca powinien przyjąć, że dzienna ilość zestawów obiadowych nie przekroczy 54 oraz że liczba dni, w które Wykonawca zobowiązany będzie je dostarczać wynosi 183.

6. Zestawy obiadowe dostarczane będą w termosach należących do Wykonawcy. W dniu dostarczenia zestawów obiadowych Wykonawca odbierze termosy, w których dostarczył posiłek w dniu poprzednim.
7. Zestawy obiadowe 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 oraz przeszkolenie w zakresie BHP i HACCP. Przepisy prawa mające zastosowanie:
   1) Rozporządzenie Ministra Zdrowia 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. z 2026 r. poz. 197)
   2) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t .j.: Dz.U. 2023 r. poz. 1448 ze zm.)
   3) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/204/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).
8. Zestawy obiadowe powinny być dostosowane do wieku i uwzględniać potrzeby żywieniowe młodzieży w wieku 12-18 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży:
   1) posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:
      - zupa – min 300 ml na osobę
      - kompot – min 250 ml na osobę
      - drugie danie – o gramaturze dostosowanej do rodzaju potrawy np.:
      - kotlet schabowy, drobiowy, sznycel - ok150 -180g (porcja po obróbce, bez sosu i panierki)
      - filet z kurczaka w formie kotleta ok 150-180 g (porcja po obróbce , bez sosu i panierki)
      - kasza, ryż ,ziemniaki ok 150-200 g
      - pierogi, kluski, dania mączne ok. 300-350 g
      - surówka lub warzywa ok 150 g

      Wszystkie podane gramatury dotyczą produktów gotowych do spożycia, po obróbce kulinarnej. Gramatura mięsa i ryb nie obejmuje panierki, sosu ani dodatków. Gramatura dodatków skrobiowych oraz warzyw dotyczy produktów po ugotowaniu lub przygotowaniu do podania. W przypadku dań składających się z kilku elementów Wykonawca wskazuje gramaturę każdego składnika osobno. Wielkość porcji powinna być odpowiednia dla wychowanków w wieku 12-18 lat i zapewnić sycący , pełnowartościowy posiłek.
   2) jadłospis należy przekazać z wyprzedzeniem co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem okresu, którego dotyczy. Jadłospis powinien zawierać datę podania, nazwy potraw, gramaturę, wartość energetyczną w kcal, informacje o alergenach.

      Wartość energetyczna powinna odnosić się do całego obiadu.

      Informacje o wartości energetycznej i składzie powinny być rzetelne i oparte na recepturach oraz składnikach faktycznie wykorzystywanych do przygotowywania posiłków.

      Zamawiający może zgłaszać uwagi do jadłospisu i wnioskować o zmianę potraw przed

rozpoczęciem danego tygodnia.
Potrawy muszą uwzględniać wiek wychowanków.
Jeżeli w placówce występują uzasadnione potrzeby stosowania diet specjalnych, Zamawiający określi ich rodzaje i sposób zgłaszania.

3) potrawy nie powinny się powtarzać w ciągu 2 tygodni, muszą być przygotowywane z różnorodnych produktów i składników z przewagą świeżych produktów, wysokiej jakości (warzyw, dań mięsnych lub rybnych, z dodatkiem świeżych owoców), bazować na sezonowych artykułach spożywczych, sporządzane ze składników naturalnych, bez użycia koncentratów spożywczych, substancji zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, bez dodatku substancji konserwujących, glutaminianu sodu. Jadłospis powinien być urozmaicony i uwzględniać różne rodzaje mięs, ryb, dań jarskich , mącznych oraz potraw warzywnych. Wykonawca zapewnia różnorodność technik kulinarnych i dodatków do dań.
4) nie należy powtarzać w jednym posiłku tego samego lub podobnego produktu (np. krupnik i kasza gryczana na II danie) i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji, czynniki te mają bowiem duży wpływ na pobudzenie apetytu, a tym samym przyczyniają się do lepszego przebiegu procesu trawienia i przyswajania składników odżywczych.
5) posiłki muszą zachowywać odpowiednie temperatury w momencie dostarczenia Zamawiającemu: zupa nie mniej niż 75°C, drugie danie nie mniej niż 63°C.
6) w przypadku dostarczenia mniejszej liczby obiadów niż zamówiono, pomyłki w rodzaju posiłku lub innej istotnej niezgodności Wykonawca niezwłocznie podejmuje działania naprawcze. W przypadku brakujących porcji, oczekiwany czas na dowiezienie wynosi 60 min od zgłoszenia. Posiłki dowożone muszą spełniać te same wymagania jakościowe, temperaturowe i sanitarne co pozostałe posiłki. Powtarzające się uchybienia będą dokumentowane i podlegają konsekwencjom określonym w umowie.
7) Wykonawca do każdej dostawy będzie przekazywał dokument zawierający datę dostawy, liczbę dostarczonych porcji , w tym dietetycznych.

9. Wykonawca zapewni, że jadłospis przygotowywał będzie dietetyk lub technolog żywienia. Wykonawca zobowiązany będzie do przedkładania Zamawiającemu przygotowanego na dany tydzień jadłospisu w celu jego akceptacji. Przedłożony do akceptacji jadłospis będzie zawierał informację na temat wartości kalorycznej posiłków oraz alergenów, będących w składzie posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia jednakowego jadłospisu, gramatury oraz standardu jakościowego posiłków (tzw. wsadu do kotła). Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany będzie do przedstawienia wykazu zastosowanych do przygotowania zestawów obiadowych produktów i surowców wraz z nazwami producentów oraz alergenów. W razie zaistnienia takiej potrzeby przygotowywany przez Wykonawcę jadłospis uwzględni wymogi diety np.: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych zgodnie z informacją przekazaną przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej potrzeby stosowania specjalnej diety Wykonawca przygotowuje posiłek zgodnie z przekazanymi zaleceniami i uzgodnionym zakresem diet. Posiłki dietetyczne muszą być jednoznacznie oznaczone i zabezpieczone przed pomyłką. Wykonawca stosuje procedury ograniczające ryzyko przypadkowego kontaktu z alergenami, których dana osoba nie może spożywać. Liczba posiłków dietetycznych jest zgłaszana w ramach codziennego zamówienia.
10. Wszelkie zmiany w jadłospisie winny być każdorazowo zaakceptowane przez Zamawiającego.

11. Za zagospodarowanie i odbiór pozostałości odpowiada Zamawiający. Zamawiający posiada własna umowę z podmiotem zajmującym się odbiorem odpadów. Koszty odbioru zlewek pozostają po stronie Zamawiającego i nie powinny być doliczane przez Wykonawcę.
12. Ponadto Wykonawca będzie zobowiązany do:
    1) przechowywania próbek wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków przez okres 72 godzin od zakończenia dnia ich pobrania, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.
    2) dołączania do każdej dostawy dokumentu potwierdzającego liczbę dostarczonych posiłków, w tym posiłków dietetycznych, oraz wykazu alergenów zgodnie z obowiązującymi przepisami.
    3) umożliwienia Zamawiającemu kontroli etykiet stosowanych produktów spożywczych na każde jego żądanie.
    4) współuczestniczenia przy odbiorze ilościowym i jakościowym dostarczonych posiłków. W przypadku stwierdzenia niezgodności Zamawiający sporządzi protokół niezgodności, również jednostronnie, jeżeli przedstawiciel Wykonawcy odmówi jego podpisania.
    5) wymiany na własny koszt zakwestionowanych posiłków na pełnowartościowe w terminie do 60 minut od zgłoszenia reklamacji.
    6) zapewnienia ciągłości realizacji zamówienia. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości z innych źródeł na własny koszt.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do czterokrotnego, w okresie obowiązywania umowy, przekazania próbek posiłków do akredytowanego laboratorium w celu zbadania ich wartości odżywczej i zgodności z wymaganiami. Koszt badań ponosi Wykonawca.
14. W przypadku niedostarczenia zamówionej liczby zestawów obiadowych w ustalonym terminie Zamawiający ma prawo zlecić wykonanie dostawy innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy. Wykonawca pokryje wszelkie związane z tym koszty, w tym różnicę w cenie zakupu i koszty transportu, bez uszczerbku dla prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.
15. W przypadku uzasadnionego podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże lub nie spełniają wymagań jakościowych, Zamawiający może odmówić ich przyjęcia. Za nieprzyjęte posiłki Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie.
16. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t. j.: Dz. U.2026, poz. 1245). Czynności te to:
    - przygotowywanie produktów
    - obróbka termiczna
    - gotowanie potraw
    - porcjowanie
    - pakowanie posiłków
    - wykonanie czynności związanych z ich przygotowaniem do transportu.