

Załącznik nr 1 do SWZ
Opis przedmiotu zamówienia
(Numer referencyjny: ZP.271.10.2025)

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w roku szkolnym 2025/2026 dla Szkół Podstawowych z Gminy Chełm:
 - a) Szkoła Podstawowa im. św. Jana Pawła II w Okszowie, ul. Chełmska 14, 22-105 Okszów,
 - b) Szkoła Podstawowa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w Stawie, Staw 72, 22-151 Staw,
 - c) Szkoła Podstawowa im. Marii Skłodowskiej-Curie w Stołpiu, Stołpie 11, 22-151 Stołpie,
 - d) Szkoła Podstawowa im. Władysława Broniewskiego w Strupinie Dużym, Strupin Duży 122, 22-100 Strupin Duży,
 - e) Szkoła Podstawowa im. Romualda Traugutta w Uhrze, Uher 32, 22-100 Uher,
 - f) Szkoła Podstawowa im. Ks. Józefa Dąbrowskiego w Żółtańcach, ul. Metalowa 89, 22-100 Żółtańce-Kolonia.
2. Usługa cateringu świadczona będzie w okresie **od 8 września 2025 r. do 19 czerwca 2026 r.**, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii i innych dni wolnych od nauki szkolnej i przedszkolnej.
3. Posiłki powinny być dostarczane w następującym schemacie: zupa, drugie danie i napój.
4. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. 300 ml, jako dodatek pieczywo,
 - b) drugie danie zawierające:
ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min. 200 g,
mięso lub rybę – min. 100 g po obróbce,
surówkę lub gotowane jarzyny – min. 100 g,
opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 250 g. do 300g,
 - c) napój (kompot, sok owocowy, herbata itp.) – min. 200 ml.
5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy **nie może powtarzać się w okresie 14 dniowym (dotyczy to również zup),**
 - b) w tygodniu powinien być dostarczany **co najmniej 1 obiad z drugim daniem mięsnym oraz co najmniej 1 obiad z drugim daniem rybnym,**
 - c) posiłki mączne typu naleśniki, placki, pierogi, kopytka, kluski, pyzy, makarony itp. występujące jako danie główne mogą być dostarczane **nie częściej niż 1 raz w tygodniu,**
 - d) rodzaj surówki lub jarzyn jako dodatku do dań **nie może się powtarzać w okresie 7 dniowym,**
 - e) napój do posiłku powinien być dostarczany codziennie, a jego rodzaj **nie może się powtarzać w okresie 7 dniowym** i nie może go zastąpić ciastko, jogurt, owoc itp.

- f) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, potrawy smażone powinny się pojawiać okazjonalnie - **nie mogą się powtarzać w okresie 7 dniowym**,
 - g) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
 - h) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane, zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu),
 - i) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
6. Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 3-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składników pokarmowych, wartości odżywczych i mineralno-witaminowych obowiązujących przy żywieniu dzieci i młodzieży.
7. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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. z 2016 r. poz. 1154 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).*
8. Minimalna temperatura posiłków w chwili ich podania dzieciom winna wynosić dla zupy 75° C, dla drugiego dania 65°C, a czas przechowywania posiłku w termosie nie może przekraczać 2 godzin. Za czas przechowywania posiłku w termosie rozumie się czas, od momentu załadowania posiłku do termosu w miejscu przygotowywania gorącego posiłku, do czasu wydawania gorącego posiłku.
9. **Maksymalna ilość zamawianych posiłków w okresie od 8 września 2025 r. do 19 czerwca 2026 r. będzie wynosić 110.500 sztuk.** Zakładana liczba uczniów i przedszkolaków korzystających z obiadów w jednym miesiącu wyniesie maksymalnie **650, w tym:**
- a) SP Okszów – maksymalnie 100 osób, maksymalna liczba posiłków 17.000 szt.,
 - b) SP Staw – maksymalnie 90 osób, maksymalna liczba posiłków 15.300 szt.,
 - c) SP Stołpie – maksymalnie 80 osób, maksymalna liczba posiłków 13.600 szt.,
 - d) SP Strupin Duży – maksymalnie 70 osób, maksymalna liczba posiłków 11.900 szt.,
 - e) SP Uher – maksymalnie 110 osób, maksymalna liczba posiłków 18.700 szt.,
 - f) SP Żółtańce – maksymalnie 200 osób, maksymalna liczba posiłków 34.000 szt.
10. Historyczna ilość zamówionych posiłków w roku szkolnym 2024/2025 z uwagi na frekwencję uczniów była niższa (81.820 szt.) od umownej maksymalnej ilości posiłków (105.400 szt.) o około 22% i kształtowała się w następujący sposób:

Jednostka	09.2024	10.2024	11.2024	12.2024	01.2025	02.2025	03.2025	04.2025	05.2025	06.2025	Razem szt. posiłków 2024/2025
SP Okszów	1321	1887	1646	1153	1444	725	1644	1390	1190	698	13098
SP Staw	1057	1758	1241	1132	1456	633	1186	963	869	513	10808
SP Stołpie	1009	1462	1264	981	1031	612	1281	1069	927	537	10173
SP Strupin	723	1101	1094	771	889	476	824	666	548	321	7413
SP Uher	1364	2135	1646	1424	1747	961	2028	1633	1432	589	14959
SP Żółtańce	2365	3876	3385	2454	2966	1430	2980	2572	2167	1174	25369
Razem	7839	12219	10276	7915	9533	4837	9943	8293	7133	3832	81820

11. Ilość zamawianych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów i przedszkolaków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.
12. Ilość posiłków Zamawiający poda Wykonawcy najpóźniej do godziny 15:00 dnia poprzedzającego dostarczenie obiadów. Zamawiający może dokonać zamówienia telefonicznie lub mailowo.
13. Wykonawca wskaże w ofercie maksymalną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia (za 110.500 posiłków), cenę jednostkową za 1 posiłek brutto oraz wyszczególni koszt zakupu surowców zużytych do przygotowania 1 posiłku (tzw. „wsadu do kotła”) i koszt przygotowania i dostarczenia 1 posiłku przy uwzględnieniu wymaganej proporcji **minimalnej wartości wsadu do kotła na poziomie 70% ceny jednostkowej 1 posiłku oraz maksymalnej wartości przygotowania i dostarczenia posiłku na poziomie 30% ceny jednostkowej 1 posiłku.**
14. Nie przewiduje się możliwości zakupu posiłków jednorazowo zamówionych i opłaconych przez rodziców uczniów, nauczycieli i pracowników szkoły.
15. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia (5 dni liczonych od poniedziałku do piątku) i dostarczany Zamawiającemu na wskazany adres mailowy szkoły najpóźniej do czwartku do godziny 12:00 w tygodniu poprzedzającym okres serwowania nowego jadłospisu. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków i występujące alergeny oraz zostanie on każdorazowo podpisany przez dietetyka.
16. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
17. Posiłki muszą być 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.
18. Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu do poszczególnych szkół:
 - a) SP Okszów w godzinach 9.30 – 10.00,
 - b) SP Staw w godzinach 9.30 – 10.00,

- c) SP Stołpie w godzinach 10.30 – 11.00,
- d) SP Strupin Duży w godzinach 9.00 – 9.30,
- e) SP Uher w godzinach 9.15 – 9.45,
- f) SP Żółtańce w godzinach 9.30 – 10.00,

z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby - po uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni.

- 19. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termosach gastronomicznych, cateringowych ze stali nierdzewnej, spełniających wymogi HACCP przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
- 20. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
- 21. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie **codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości**. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
- 22. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
- 23. Przechowywanie próbek żywieniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
- 24. Wydawanie posiłków pozostaje w gestii Zamawiającego.
- 25. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków i zmywaniem naczyń.
- 26. Zamawiający ponosi koszty eksploatacji i utrzymania czystości pomieszczeń kuchni i jadalni szkolnej. Zamawiający zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania i spożywania posiłków – w trakcie wydawania jak i po wydaniu, własnym sprzętem i środkami do tego przeznaczonymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.