

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie dożywiania w formie gorących posiłków dla dzieci i uczniów szkół podstawowych oraz przedszkoli i oddziałów przedszkolnych na terenie Gminy Czorsztyn wraz z przygotowaniem, dostarczaniem do wskazanego miejsca i wydawaniem we wskazanej szkole oraz zapewnieniem jednorazowych naczyń i sztućców, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 ze zm.), ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej ( Dz.U. z 2024 r., poz.416.), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007r. Nr 80, poz. 545 ze zm.),Rozporządzenia 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) oraz niniejszej specyfikacji.

Wykonawca ma obowiązek precyzyjnego informowania o składzie potraw oraz alergenach w nich zawartych zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Prognozowana ilości dzieci i uczniów korzystających z posiłków wynosi:  
Szkoła Podstawowa im. Władysława Orkana w Maniowach około 30 uczniów;  
- Zespół Szkolno - Przedszkolny w Kluszkowcach:  
a) Szkoła Podstawowa około 43 uczniów;  
b) Gminne Przedszkole Publiczne około 47 dzieci;  
- Szkoła Podstawowa im. dh Olgi Małkowskiej w Sromowcach Wyżnych:  
a) Szkoła Podstawowa około 47 uczniów;  
a) Oddział Przedszkolny z wydłużonym czasem pracy około 18 dzieci;  
- Szkoła Podstawowa w Sromowcach Niżnych:  
a) Szkoła Podstawowa około 29 uczniów;  
b) Punkt Przedszkolny około 20 dzieci.

**Zamawiający informuje, że ilość dzieci/uczniów korzystających z posiłków może zmienić się w trakcie obowiązywania umowy. (+/- 10%).**

Zamawiający zastrzega sobie:

– możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły.

**Warunki dotyczące posiłków:**

1) W niniejszym zamówieniu przez posiłek należy rozumieć posiłek gorący o jakości i wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami obowiązującymi w żywieniu

dzieci i młodzieży.

2) Posiłki będą dostarczane przez wykonawcę w okresie dni nauki szkolnej:

- Szkoła Podstawowa im. Władysław Orkana w Maniowach (od 09.09.2024 r. – 26.06.2025 r.);

- Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kluszkowcach:

a) Szkoła Podstawowa (od 09.09.2024 r. – 26.06.2025 r.);

b) Gminne Przedszkole Publiczne w Kluszkowcach (od 02.09.2024 r. – 11.07.2025 r.)

- Szkoła Podstawowa im. dh Olgi Małkowskiej w Sromowcach Wyżnych:

a) Szkoła Podstawowa (od 09.09.2024 r. – 26.06.2025 r.);

b) Oddział Przedszkolny (od 02.09.2024 – 30.06.2025 r.)

- Szkoła Podstawowa w Sromowcach Niżnych:

a) Szkoła Podstawowa (od 09.09.2024 r. – 26.06.2025 r.);

b) Punkt przedszkolny (od 02.09.2024 r. – 30.06.2025 r.)

Ponadto posiłki będą też wydawane w okresie ferii zimowych (**dotyczy Placówek przedszkolnych po wcześniejszych uzgodnieniach z Dyrekcją danej placówki**).

3) Godziny dostarczania posiłków do szkół uzgodnione zostaną indywidualnie z Dyrekcją każdej z placówek oświatowych.

Zamawiający dokonuje podziału zamówienia na części:

## **CZĘŚĆ I**

**Dożywianie uczniów w Szkole Podstawowej im. Władysława Orkana w Maniowach oraz Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Kluszkowcach**

a) Szkoła Podstawowa im. Władysława Orkana w Maniowach

Ogólna ilość uczniów ok. 30.

Posiłek w ramach niniejszej części ma składać się z jednego dania (drugie danie), przynajmniej 2 razy w tygodniu winien być to posiłek mięsny a raz w tygodniu ryba. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności oraz podawane zgodnie z wykazem wymagań, jakie zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. **Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu miesiąca wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej.** Posiłki należy dostarczać w ramach kosztów własnych a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztucce jednorazowego użytku.

W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia postępowania przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie

realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia jednorazowe i sztućce.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania uczniów w szkołach w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Za czas nie świadczenia usługi (jej zawieszenia) wynagrodzenie nie zostanie wypłacone.

## **b) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kluszkowcach**

Ogólna ilość dzieci wynosi:

- Szkoła Podstawowa – około 43 uczniów;
- Gminne Przedszkole Publiczne – około 47 dzieci.

### 1) Wymagania co do jakości dostarczanych posiłków w Szkole Podstawowej

Posiłek w ramach niniejszej części ma składać się z jednego dania (drugie danie), przynajmniej 2 razy w tygodniu winien być to posiłek mięsny a raz w tygodniu ryba. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności oraz podawane zgodnie z wykazem wymagań, jakie zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. **Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu miesiąca wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej.** Posiłki należy dostarczać w ramach kosztów własnych a także zapewnić na własny koszt naczynia jednorazowego użytku.

W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia postępowania przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia jednorazowe. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania uczniów w szkołach w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Za czas nie świadczenia usługi (jej zawieszenia) wynagrodzenie nie zostanie wypłacone.

### 2) Wymagania co do jakości dostarczanych posiłków w Gminnym Przedszkolu Publicznym

**Posiłki dowożone do Gminnego Przedszkola w Kluszkowcach, mogą być dostarczane w pojemnikach box (GN) i termosach.**

Posiłek będzie się składał z śniadania, obiadu dwudaniowego tj. zupy, drugiego dania wraz z kompotem oraz podwieczorku.

Przynajmniej 2 razy w tygodniu winien być to posiłek mięsny a raz w tygodniu ryba. 3 razy w tygodniu na śniadanie winien być podany posiłek mleczny. Na śniadania mają się także składać warzywa. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności oraz podawane zgodnie z wykazem wymagań, jakie zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. **Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu miesiąca wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej.**

Posiłki należy dostarczać w ramach kosztów własnych a także zapewnić na własny koszt naczynia jednorazowego użytku.

W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia postępowania przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia jednorazowe. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania uczniów w szkołach w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Za czas nie świadczenia usługi (jej zawieszenia) wynagrodzenie nie zostanie wypłacone.

## **CZĘŚĆ II**

### **Dożywianie uczniów oraz dzieci w Szkole Podstawowej im. dh. Olgi Małkowskiej i Oddziale Przedszkolnym w Sromowcach Wyżnych oraz Szkole Podstawowej wraz z Punktem Przedszkolnym w Sromowcach Niżnych**

a) Szkoła Podstawowa im. dh. Olgi Małkowskiej w Sromowcach Wyżnych

Ogólna ilość dzieci wynosi:

- Szkołą Podstawowa około 47 uczniów **(w tym 1 osoba z dietą specjalną – jadłospis zostanie ustalony przed dostawą posiłków);**
- Oddział Przedszkolny – około 18 dzieci.

1) Wymagania co do jakości dostarczanych posiłków w Szkole Podstawowej

Posiłek w ramach niniejszej części ma składać się z jednego dania (drugie danie), przynajmniej 2 razy w tygodniu winien być to posiłek mięsny a raz w tygodniu ryba. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności oraz podawane zgodnie z wykazem wymagań, jakie zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Produkcja , przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. **Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu miesiąca wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej.** Posiłki należy dostarczać w ramach kosztów własnych a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.

W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia postępowania przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia jednorazowe i sztućce.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania uczniów w szkołach w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Za czas nie świadczenia usługi (jej zawieszenia) wynagrodzenie nie zostanie wypłacone.

## 2) Wymagania co do jakości dostarczanych posiłków w Oddziale Przedszkolnym

Posiłek będzie się składał z zupy, drugiego dania oraz podwieczorku.

Przynajmniej 2 razy w tygodniu winien być to posiłek mięsny a raz w tygodniu ryba. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności oraz podawane zgodnie z wykazem wymagań, jakie zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Produkcja , przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. **Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu miesiąca wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej.** Posiłki do szkół należy dostarczać w ramach kosztów własnych a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.

W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia postępowania przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia jednorazowe i sztućce.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania uczniów w szkołach w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Za czas nie świadczenia usługi (jej zawieszenia) wynagrodzenie nie zostanie wypłacone.

## **b) Dożywianie uczniów w Szkole Podstawowej oraz dzieci w Punkcie Przedszkolnym w Sromowcach Niżnych**

Ogólna ilość dzieci wynosi:

- a) Szkoła Podstawowa – około 29 uczniów;
- b) Punkt Przedszkolny – około 20 dzieci.

#### 1) Wymagania co do jakości dostarczanych posiłków w Szkole Podstawowej

Posiłek w ramach niniejszej części ma składać się z jednego dania (drugie danie), przynajmniej 2 razy w tygodniu winien być to posiłek mięsny a raz w tygodniu ryba. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności oraz podawane zgodnie z wykazem wymagań, jakie zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. **Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu miesiąca wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej.** Posiłki należy dostarczać w ramach kosztów własnych a także zapewnić na własny koszt naczynia i sprzęt jednorazowego użytku.

W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia postępowania przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia jednorazowe i sprzęt.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania uczniów w szkołach w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Za czas nie świadczenia usługi (jej zawieszenia) wynagrodzenie nie zostanie wypłacone.

#### 2) Wymagania co do jakości dostarczanych posiłków w Punkcie Przedszkolnym

Posiłek będzie się składał z zupy, drugiego dania oraz podwieczorku.

Przynajmniej 2 razy w tygodniu winien być to posiłek mięsny a raz w tygodniu ryba. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności oraz podawane zgodnie z wykazem wymagań, jakie zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. **Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu miesiąca wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej.** Posiłki do szkół należy dostarczać w ramach kosztów własnych a także zapewnić na własny koszt naczynia i sprzęt jednorazowego użytku.

W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia postępowania przepisów

prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia jednorazowe i sztućce.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania uczniów w szkołach w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Za czas nie świadczenia usługi (jej zawieszenia) wynagrodzenie nie zostanie wypłacone.

#### **Wymagania stawiane Wykonawcy:**

- a) Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia,
- b) wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umów,
- c) ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy (Dyrektorem danej placówki oświatowej),
- d) Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania w pomieszczeniu gdzie wydawane będą posiłki bieżącego jadłospisu wraz z informacją o składzie potraw oraz alergenach w nich zawartych,
- e) Wykonawca przynajmniej raz na dwa tygodnie dostarczać będzie Zamawiającemu jadłospis ilościowy i jakościowy. Jadłospis winien obejmować okres wydawania posiłków od dnia złożenia go do Zamawiającego (Dyrektorzy placówek mają prawo do wnoszenia korekt w przedstawionych jadłospisach).
- f) Wykonawca będzie zobowiązany do mycia i dezynfekcji termosów oraz innych pojemników służących do transportu żywności.

#### **Wykonawca powinien:**

- dysponować pojazdem przystosowanym do przewozu żywności, dysponować termosami o różnej pojemności oraz innymi pojemnikami spełniającymi wymagania przepisów dotyczących żywności.

Miejsce przygotowywania posiłków podane w formularzu ofertowym może ulec zmianie, jednak odległość nie może być większa od podanej w formularzu ofertowym. Rozliczenie usługi następować będzie na podstawie rzeczywistej ilości posiłków dostarczonych w poszczególnym miesiącu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności dostarczanych posiłków, przez przedstawicieli szkoły, w każdym czasie bez wcześniejszego informowania o tym Wykonawcy. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do jakości, Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków w celu ich zbadania, koszt takich badań ponosi Wykonawca. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.