

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie dożywiania w formie gorących posiłków dla dzieci i uczniów szkół podstawowych oraz przedszkoli z 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 2022r., poz. 2132 ze zm.), ustawy z dnia 14 marca 1985r. Państwowej Inspekcji Sanitarnej ( Dz.U. z 2023 r., poz.338 ze zm.), 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.

Planowana ilość dzieci i uczniów korzystających z posiłków wynosi:

Szkoła Podstawowa w Maniowach około 30 uczniów;

- Zespół Szkolno- Przedszkolny w Kluszkowcach:

a) Szkoła Podstawowa około 40 uczniów;

b) Gminne Przedszkole Publiczne około 50 dzieci;

- Szkoła Podstawowa w Sromowcach Wyżnych:

a) Szkoła Podstawowa około 50 uczniów;

a) Oddział Przedszkolny z wydłużonym czasem pracy około 17 dzieci;

- Szkoła Podstawowa w Sromowcach Niżnych:

a) Szkoła Podstawowa około 26 uczniów;

b) Punkt Przedszkolny około 25 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:

- **Gminne Przedszkole Publiczne w Kluszkowcach dostawy do 12.07.2024 r.,**

- Oddział Przedszkolny w Sromowcach Wyżnych dostawy do 30.06.2024 r.,

- Punkt Przedszkolny w Sromowcach Niżnych dostawy do 30.06.2024 r.,

oraz od września do czerwca dla szkół podstawowych Ponadto posiłki będą też wydawane w okresie ferii zimowych (**dotyczy Placówek przedszkolnych**).

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 w Maniowach**

Ogólna ilość uczniów w ramach niniejszej części wynosi 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 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.

Dostawy posiłków w tej części będą odbywały się od 04.09.2023 r. do 20.06.2024 r. – około 187 dni

### **CZĘŚĆ II – Dożywianie uczniów oraz dzieci w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Kluszkowcach**

Ogólna ilość dzieci w ramach niniejszej części wynosi:

- a) Szkoła Podstawowa – około 40 uczniów;
- b) Gminne Przedszkole Publiczne – około 50 dzieci.

- a) 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.

Dostawy posiłków w tej części będą odbywały się od 05.09.2023 r. do 20.06.2024 r. – około 186 dni.

b) 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 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 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.

Dostawy będą odbywały się w terminie od 01.09.2023 r. do 12.07.2024 r. także w trakcie ferii zimowych – około 212 dni.

### **CZĘŚĆ III – Dożywianie uczniów oraz dzieci w Szkole Podstawowej oraz Oddziale Przedszkolnym w Sromowcach Wyżnych**

Ogólna ilość dzieci w ramach niniejszej części wynosi:

- a) Szkoła Podstawowa – około 50 uczniów;
- b) Oddział Przedszkolny – około 17 dzieci.

#### a) 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 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.

Dostawy posiłków w tej części będą odbywały się od 04.09.2023 r. do 20.06.2024 r. – około 187 dni.

#### b) 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.

Dostawy będą odbywały się w terminie od 01.09.2023 r. do 30.06.2024 r. także w trakcie ferii zimowych – około 205 dni.

#### **CZĘŚĆ IV – Dożywianie uczniów w Szkole Podstawowej oraz dzieci w Punkcie Przedszkolnym w Sromowcach Niżnych**

Ogólna ilość dzieci w ramach niniejszej części wynosi:

- a) Szkoła Podstawowa – około 26 uczniów;
- b) Punkt Przedszkolny – około 26 dzieci.

##### c) 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.

Dostawy posiłków w tej części będą odbywały się od 04.09.2023 r. do 20.06.2024 r. – około 187 dni.

a) 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 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.

Dostawy będą odbywały się w terminie od 01.09.2023 r. do 30.06.2024 r. także w trakcie ferii zimowych – około 205 dni.

**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.