



Znak postępowania: ZSCKR.PN.15.2025

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zadania:

Usługa cateringowa polegająca na przygotowywaniu posiłków dla wychowanków internatu Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Starym Lubiejewie.

Zamawiający:

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Szkoły Podchorążych Piechoty w Komorowie, w Starym Lubiejewie

Lokalizacja:

Stare Lubiejewo, ul. Klonowa 4, 07-300 Ostrów Mazowiecka, powiat ostrowski, województwo mazowieckie

1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiot zamówienia obejmuje **przygotowywanie posiłków (śniadanie I i II + obiad + kolacja) dla uczniów mieszkających w szkolnym internacie.**

1.2. Okres realizacji zamówienia:

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: 07.01.2026 r. - 22.12.2026 r. (ok. 193 dni).
W dniach nauki szkolnej, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt, dni wolnych od zajęć dydaktycznych, praktyk oraz dni, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem roku szkolnego.

2. SZCZEGÓŁOWY OPIS MINIMALNYCH WYMAGAŃ W ZAKRESIE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

- 2.1 Usługa będzie świadczona w siedzibie Zamawiającego w Starym Lubiejewie, ul. Klonowa 4, 07-300 Ostrów Mazowiecka.
- 2.2 Aktualna liczba osób znajdujących się w internacie: 35.
- 2.3 Szacunkowa dzienna liczba posiłków wynosi (dla wychowanków internatu) około 35 szt. (śniadania – około 35 szt., obiady dwudaniowe – około 35 szt., kolacja – około 35 szt.) z zastrzeżeniem, że liczba ta nie jest stała, może się ona zmniejszyć/zwiększyć w ciągu roku szkolnego.
- 2.4 Posiłki będą wydawane w pełnym zakresie od poniedziałku do piątku, **natomiast w piątki lub dzień poprzedzający dzień wolny od zajęć dydaktycznych – bez kolacji** (wychowankowie opuszczają wcześniej internat).
 - a) Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów. Każda zmiana ilości osób będzie podana Wykonawcy przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym wykonanie usługi do godz. 22⁰⁰, najpóźniej do godz. 6⁰⁰ w dniu wykonania usługi.
- 2.5 Usługa będzie dotyczyła również osób objętych pomocą socjalną (GOPS) – odnosi się to wyłącznie **do dania obiadowego** (zupa + drugie danie).
- 2.6 Aktualna liczba osób korzystająca z pomocy socjalnej wynosi: 4.

Zrodzona z marzeń, spełniająca pragnienia



- 2.7 Dodatkowo Wykonawca, po wcześniejszym uzgodnieniu, umożliwi pracownikom szkoły i chętnym uczniom (w cenie podanej w ofercie) korzystanie z obiadów – rozliczenie finansowane nastąpi bezpośrednio między pracownikiem/ucznikiem a Wykonawcą (osoba zainteresowana będzie zgłaszać telefonicznie zapotrzebowanie Wykonawcy w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9⁰⁰).
- 2.8 Posiłki będą odbywać się w godzinach:
- a) śniadanie (I i II): 7⁰⁰ – 7³⁰,
 - b) obiad: 14⁰⁰ – 15³⁰,
 - c) kolacja: 18⁰⁰ – 18³⁰.
- 2.9 W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin serwowania posiłków. Informacja powinna być przekazana z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
- 2.10 Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 15 – 20 lat, a także uwzględnić alergie pokarmowe i indywidualne potrzeby uczniów (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej).
- 2.11 Zasady ogólne sporządzania posiłków:
- a) dzienny posiłek obejmuje:
 - **śniadanie (I i II):** w formie bufetu:
 - energetyczność śniadania: 30 – 35% zapotrzebowania energii,
 - średnio: 650 – 750 kcal dla młodzieży,
 - struktura posiłku: każde śniadanie powinno zawierać:
 - o źródło białka (nabiał, jajka, rośliny strączkowe, mięso),
 - o pełnoziarniste produkty zbożowe,
 - o warzywa i/lub owoce,
 - o zdrowe tłuszcze (masło, oliwa, orzechy),
 - o napój (herbata, mleko, kakao, woda).
 - różnorodność – jadłospis powinien być układany na minimum 10 dni, bez powtarzania tych samych propozycji w krótkim czasie.
 - ograniczenia – minimalizacja produktów wysokoprzetworzonych (min. kostki rosółowe, przypraw typu Vegeta, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z zawartością syropu glukozowo-fruktozowego, produktów masłopodobnych i seropodobnych, ciasta paczkowane z długim terminem ważności), ograniczenie soli i cukru (zwiększenie ilości ziół świeżych bądź suszonych), unikanie napojów słodzonych;
 - **obiad:**
 - energetyczność obiadu: 35 – 40% dziennego zapotrzebowania energii,
 - średnio: 800–1000 kcal dla młodzieży,
 - zupa: min. 250 ml,
 - danie główne, a w nim:
 - o źródło białka (mięso, ryba, strączki),
 - o dodatek węglowodanowy (ziemniaki, kasza, ryż, makaron),
 - o warzywa gotowane lub surowe w formie surówki,
 - o napój (kompot, woda, herbata)
 - różnorodność – jadłospis powinien być układany na minimum 10 dni, bez powtarzania tych samych propozycji w krótkim czasie,
 - ograniczenia – minimalizacja produktów wysokoprzetworzonych (min. kostki rosółowe, przypraw typu Vegeta, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z zawartością syropu glukozowo-fruktozowego, produktów masłopodobnych i seropodobnych, ciasta paczkowane z długim terminem ważności), ograniczenie soli i cukru (zwiększenie ilości ziół świeżych bądź suszonych), unikanie napojów słodzonych,
 - różne techniki obróbki: duszenie, pieczenie, gotowanie, grillowanie,
 - smażenie tylko okazjonalne,
 - możliwość modyfikacji: wersje bezglutenowe, wersje bez laktozy, wersje wegetariańskie;
 - **kolacja:** w formie bufetu:
 - energetyczność kolacji: 25–30% dziennego zapotrzebowania energii,

- średnio: 500–650 kcal dla młodzieży,
 - kolacja powinna być lżejsza niż obiad, ale pełnowartościowa,
 - kolacja ciepła max 3 razy w tygodniu, reszta – kolacje kanapkowe, sałatkowe, nabiałowe,
 - struktura posiłku:
 - o produkt zbożowy (pieczywo, kasza, makaron),
 - o źródło białka (nabiał, jajka, ryby, drób, rośliny strączkowe),
 - o warzywa, a czasem owoce,
 - o napój (herbata, woda, kakao w wersji niesłodzonej).
 - różnorodność – jadłospis powinien być układany na minimum 10 dni, bez powtarzania tych samych propozycji w krótkim czasie,
 - ograniczenia – minimalizacja produktów wysokoprzetworzonych (min. kostki rosółowe, przypraw typu Vegeta, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z zawartością syropu glukozowo-fruktozowego, produktów masłopodobnych i seropodobnych, ciasta paczkowane z długim terminem ważności), ograniczenie soli i cukru (zwiększenie ilości ziół świeżych bądź suszonych), unikanie napojów słodzonych.
- 2.12 Wykonawca będzie zaopatrywał i dostarczał produkty niezbędne do przygotowywania posiłków do miejsca świadczenia usługi własnym transportem i na własny koszt.
- 2.13 Zakres zamówienia obejmuje przygotowywanie posiłków z produktów własnych Wykonawcy oraz ich wydawanie wychowankom internatu/innym uczniom szkoły/pracownikom, zgodnie z zaleceniami i normami Instytutu Żywności i Żywienia.
- 2.14 Posiłek odnosi się do śniadania (I i II), obiadu (zupa + drugie danie) oraz kolacji.
- 2.15 Przygotowywane posiłki muszą być o odpowiedniej jakości oraz właściwych wartościach odżywczych i kalorycznych, stosownie do wymogów dotyczących żywienia młodzieży.
- 2.16 Wynagrodzenie Wykonawcy za tzw. „wsad do kotła”, tj. koszt zakupu produktów użytych do przygotowania jednego posiłku musi stanowić co najmniej 60% wynagrodzenia za przygotowanie jednego posiłku.
- 2.17 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych wydawanych w odpowiedniej temperaturze, z aktualnym terminem ważności, zgodnych z normami bezpieczeństwa, standardami HACCP oraz zgodnych z Rozporządzeniem 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), a także muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
- 2.18 Wykonawca przy realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania zaleceń i norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
- 2.19 Proces przygotowywania posiłków musi odbywać się zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
- 2.20 Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- 2.21 Porcjowanie, przygotowywanie posiłków oraz wydawanie leży po stronie Wykonawcy.
- 2.22 Wykonawca zobowiązany jest do utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami.
- 2.23 Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez wyznaczone osoby w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad zaakceptowanych poprzez zawarcie umowy,
- 2.24 Wykonawca zapewni niezbędne naczynia stołowe i sztucce do spożywania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał, w razie takiego zapotrzebowania.

Korzystanie przez Wykonawcę z naczyń i sztućców jednorazowych jest niedopuszczalne.

- 2.25 Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki w pomieszczeniach kuchennych udostępnionych przez Zamawiającego (umowa użyczenia – załącznik nr 4 do zapytania ofertowego) wraz z niezbędnym wyposażeniem (protokół zdawczo-odbiorczy).
- 2.26 Przygotowywanie i przewożenie posiłków przez Wykonawcę poza lokal szkoły jest niedopuszczalne.
- 2.27 Rozliczenia finansowe będą odbywać się na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej podanej w formularzu oferty.
- 2.28 W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.
- 2.29 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania zamówienia.
- 2.30 W przypadku zmiany przepisów prawnych obowiązujących w dniu ogłoszenia zapytania ofertowego dotyczących dożywiania młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.