

Opis przedmiotu zamówienia – Zadanie II - Załącznik Nr 1b do Zaprośzenia

SZCEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ZADANIE II

Świadczenie usługi cateringu dla dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Czarni oraz Publicznej Szkoły Podstawowej im. Brata Zenona Żebrowskiego w Surowem

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci w Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Czarni oraz Publicznej Szkoły Podstawowej im. Brata Zenona Żebrowskiego w Surowem na zasadzie cateringu w okresie od 02 września 2026 r. do 31 grudnia 2026r.

1. Dożywianie obejmuje usługi w zakresie:

- a) **przygotowywania gorących posiłków** z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w postaci wskazanej przez Zamawiającego tj.:
 - *poniedziałek, środa, – zupa z bułką (rosół z makaronem, pomidorowa, ogórkowa z kiszonych ogórków, koperkowa, buraczkowa, jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, kapuśniak) (1 porcja zupy min. 300 ml. plus 1 bułka o gramaturze nie mniejszej niż 70g)*
 - *wtorek, czwartek dania mięsne do wyboru pulpety w sosie, klopsy, a'la gołąbki, kotlet schabowy wieprzowy lub drobiowy, kotlet mielony, pyzy mięsne, schab w sosie pieczeniowym, gulasz, ryba (dorsz, mintaj, miruna), spaghetti bolognese, pierś w sosie, sakiewki, karkówka a'la gyros, udziec z kurczaka, buritto, bitki wieprzowe w sosie myśliwskim, potrawka z kurczaka z warzywami, gulasz wieprzowy, tortilla z mięsem drobiowym, plus do wyboru ziemniaki gotowane lub pieczone, frytki, ryż, makaron, kluski, kasza pęczak, dania mączne (min. 100 gram) oraz surówki: z kapusty pekińskiej, colesław, ze świeżych warzyw, wiosenna z kapusty, z buraczków, z białej kapusty, z ogórka kiszzonego, z kapusty kiszzonej, z marchewki (min. 100 g.)*
 - *piątek danie bezmięsne o gramaturze nie mniejszej niż 300 g łącznie do wyboru ryba w różnej postaci, babka ziemniaczana, placki ziemniaczane z cukrem lub kwaśną śmietaną, krokiety z kapustą i pieczarkami, pierogi, naleśniki, kopytka z zasmażką(cebulą).*
- b) **dowiezienie przygotowanych gorących posiłków** do punktu żywieniowego znajdującego się w szkole, **(zupy o temperaturze nie niższej niż 63°C i drugie dania o temperaturze nie niższej niż 75°C)**
- c) **dostarczenie przygotowanych gorących posiłków dla dzieci**, których rodzice dokonali wpłat na wskazane konto oraz dzieci uprawnionych do tej formy pomocy na podstawie decyzji Dyrektora Centrum Usług Społecznych w gminie Czarnia w punkcie żywieniowym znajdującym się ww. szkole w godzinach i na zasadach

uzgodnionych z dyrektorem szkoły.

2. Dożywianiem planuje się objąć:

a) około **77 dzieci** w Publicznej Szkole Podstawowej im. Brata Zenona Żebrowskiego w Surowem;

b) około **67 dzieci** w Publicznej Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Czarni.

Razem (w PSP Czarnia i PSP Surowe) 144 uczniów. Określona przez Zamawiającego liczba dzieci jest wartością prognozowaną, ustaloną dla okresu obowiązywania umowy i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do wysokości faktycznej należności z tytułu wykonania zamówienia ilości dzieci korzystających z dożywiania.

3. Po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w okresie objętym zamówieniem ilości zakupywanych posiłków (ze względu na zmienną liczbę dzieci), jak również ich postaci (ze względu na wysokość środków finansowych określonych w planie finansowym Zamawiającego) bez zmiany ceny 1 posiłku przedstawianego w ofercie.

4. Termin realizacji zamówienia: od dnia **02.09.2026r. do 31.12.2026r.**

5. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej.

6. Posiłki winny być przygotowywane i dostarczane w sposób zgodny z obowiązującymi w tym zakresie przepisami, a ich jakość winna odpowiadać obowiązującym normom żywieniowym. Jadłospis powinien być urozmaicony w ten sposób, że te same posiłki nie mogą się powtarzać w okresie 2 tygodniowym.

7. Wykonawca będzie we własnym zakresie dostarczać posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków w termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, przy zachowaniu wymogów określonych w przepisach sanitarnych.

8. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo i higienę pracy osób, które uczestniczą na wszystkich etapach realizacji zamówienia.

9. Wykonawca zapewni osoby z uprawnieniami do przygotowywania i dowozu posiłków.

10. Wykonawca zagwarantuje we własnym zakresie naczynia i sprzęty jednorazowego użytku.

11. Wykonawca usunie z terenu szkoły zużyte naczynia i sprzęty jednorazowego użytku oraz wszelkie odpadki żywnościowe na własny koszt.