



Fundusze Europejskie
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Projekt nr FESW.09.05.IZ.00-0022/25 pn. „Czas na Wzgórzu” Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+) w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027

Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne **świadczenie usług cateringowych dla 30 dzieci w wieku 6-16 lat uczęszczających do świetlicy środowiskowej na Osiedlu Wzgórze w Starachowicach.**
2. Usługa będzie realizowana w ramach projektu nr FESW.09.05-IZ.00-0022/25 pn. „Czas na Wzgórzu” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego PLUS (EFS+) w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego na lata 2021-2027.
3. Miejsce dostaw: Centrum Aktywności Społecznej ul. Widok 10 a, 27-200 Starachowice.
4. Termin realizacji zamówienia: w okresie od **01.03.2026 r. do 29.02.2028 r.** w dni pracujące od poniedziałku do piątku.
5. Maksymalna przewidywana ilość dni świadczenia usługi to **502 dni robocze** (z czego 211 dni roboczych w 2026 roku 251 dni roboczych w 2027 roku i 40 dni roboczych w 2028 roku) w okresie realizacji umowy.
6. Zamawiający zobowiązany będzie do zapłaty za wyżywienie dla 30 dzieci dziennie za każdy dzień roboczy danego miesiąca.
7. Kaloryczność i wielkość przekąski powinna być dostosowana do potrzeb dzieci w wieku 6-16 lat.
8. Przekąska powinna być przygotowana według zasad racjonalnego żywienia dzieci w wieku 6-16 lat.
9. Zamawiający wymaga, aby przygotowywanie przekąsek odbywało się na bieżąco, z produktów świeżych, I gatunku.
10. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia przygotował przekąski dla dzieci o szczególnych potrzebach żywieniowych, specjalnej diety (cukrzycowej, niskobiałkowej, bezglutenowej, bez laktozy lub z innymi schorzeniami pokarmowymi) maksymalnie 2%. Ich ilość może być zmienna, uzależniona od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych na bieżąco, które ze względów zdrowotnych nie mogą jeść wybranych produktów. Przygotowanie przekąsek dla dzieci wymagających diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej w ofercie cenie.
11. **Wymagania dotyczące przekąsek i deserów:**
 - 1) przekąski powinny być urozmaicone i atrakcyjne wizualnie,
 - 2) produkty powinny być miękkie, łatwe do zgryzienia dla małych dzieci,
 - 3) unika się potraw ciężkostrawnych, które długo zalegają w żołądku,
 - 4) ze względu na występującą u większości dzieci obniżoną tolerancję glukozy należy ograniczyć cukier i słodcyce,
 - 5) ogranicza się dodatek soli oraz przypraw zawierających glutaminian sodu,
 - 6) ogranicza się potrawy ciężkostrawne,
 - 7) przekąski zapakowane w zamkniętych naczyniach jednorazowych i zabezpieczonych na czas transportu przed otoczeniem,
 - 8) desery typu budyń, kisiel, musy, koktajle podawane w zamkniętych naczyniach jednorazowych i zabezpieczonych na czas transportu przed otoczeniem.
12. **Wymagany przez Zamawiającego schemat posiłków:**

Zamówienie winno być skomponowane w proporcjach: 5 x w tygodniu – posiłek składający się z przekąski i deserku.
13. **Preferowane rodzaje przekąsek i deserów:**



Fundusze Europejskie
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Projekt nr FESW.09.05.IZ.00-0022/25 pn. „Czas na Wzgórze” Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu

Społecznego Plus (EFS+) w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027

- naleśniki z konfiturami, jabłkami, serem – wyrób własny
- placuszki owsiane z owocami – wybór własny
- kanapka/baigla z wędliną i warzywami – wybór własny
- placuszki kukurydziane z miodem – wybór własny
- gofry z konfiturami lub cukrem pudrem – wyrób własny
- ślimaczki z ciastka drożdżowego z nadzieniem owocowym – wyrób własny
- placuszki owocowe z jabłkiem, bananem – wyrób własny
- rogalik drożdżowy – wyrób własny
- croissant – wyrób własny
- racuchy z jabłkami – wyrób własny
- pankejkę z miodem, konfiturami – wyrób własny
- racuchy, faworki, pampuchy na parze – wyrób własny
- domowe ciastko biszkoptowe z owocami – wyrób własny
- ciasto drożdżowe z kruszonką, owocowe, piernik, ciasto jogurtowe, bułeczka maślana - wyrób własny

deser

- jogurt
 - batonik z nasionami
 - koktajl owocowy – wyrób własny
 - kisiel lub budyń – wyrób własny
 - galaretka z owocami – wyrób własny
 - sok naturalny z rurką 100 %
 - smoothie – wyrób własny
 - mus do picia 100%
 - woda mineralna niegazowana.
14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki powinny być przygotowane na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
 15. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków przygotowywanych ze świeżych produktów, zakazane jest wykorzystywanie przekąsek z dnia poprzedniego.
 16. Przekąski nie mogą być wykonane z produktów typu instant oraz produktów gotowych.
 17. Wykonawca będzie przygotowywał przekąski zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.
 18. Wykonawca przygotowywał będzie przekąski zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 19. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zadania zgodnie z polityką horyzontalną UE z uwzględnieniem równości szans kobiet i mężczyzn oraz niedyskryminacji osób niepełnosprawnych. Przy realizacji zadania należy uwzględnić ewentualne potrzeby niepełnosprawnych dzieci jeśli takowe wystąpią.
 20. Zamawiający wymaga, aby osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki) posiadały aktualne orzeczenie lekarskie, niezbędne

Projekt nr FESW.09.05.IZ.00-0022/25 pn. „Czas na Wzgórze” Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+) w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027

przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.

21. Wymagane jest dostarczanie posiłków transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego pomiędzy **godziną 15:00 a 15:15**, istnieje możliwość przeniesienia godzin dostarczenia zamówienia kilka razy w roku.
22. Wykonawca wypełnia i dostarcza codziennie dowód dostawy, zawierający ilość dostarczonych posiłków oraz ich gramaturę.
23. Przekąski nie mogą powtarzać się w okresie dekady (10 dni).
24. Wykonawca podawał będzie jadłospis na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego, poprzez drogę mailową.
25. Minimalna gramatura przekąski i deseru dla jednego dziecka nie może być mniejsza niż:
 - 1) naleśniki z jabłkami, serem, konfiturami – wybór własny 150 g +/- 1 szt.
 - 2) placuszki owsiane z owocami – wybór własny – 150 g
 - 3) placuszki kukurydziane z miodem – wybór własny – 150 g
 - 4) racuchy z jabłkami – wybór własny, po 2 sztuki każdy 40g
 - 5) gofry z konfiturami lub cukrem pudrem 150 g +/- 1 szt. – wybór własny - duży lub 2 małe
 - 6) ślimaczki z ciastka drożdżowego z nadzieniem owocowym – wybór własny, 2 sztuki każdy 40 g
 - 7) placuszki owocowe z jabłkiem, bananem – wybór własny, 2 sztuki każdy 40g
 - 8) rogalik drożdżowy – wybór własny – 2 sztuki każdy 40 g
 - 9) croissant – wybór własny 100 g
 - 10) racuchy z jabłkami – wybór własny – 2 sztuki każdy 40 g
 - 11) pankejk z miodem, konfiturami – wybór własny - 2 sztuki każdy 40g
 - 12) racuchy, faworki, pampuchy na parze – wybór własny - 2 sztuki każdy 40g
 - 13) domowe ciastko biszkoptowe – wybór własny 100 g
 - 14) jogurt – 150 g
 - 15) koktajl owocowy – wybór własny 150 g
 - 16) ciasto drożdżowe z kruszonką, owocowe, piernik, ciasto jogurtowe – wybór własny- 150g
 - 17) kisiel lub budyń – wybór własny 150 g
 - 18) galaretka z owocami – wybór własny 150 g
 - 19) sok naturalny z rurką 100 % - 200 ml
 - 20) smoothie – wybór własny - 200 ml
 - 21) ciasteczka biszkoptowe, maślane – wybór własny – 2 sztuki każde 40g
 - 22) mus do picia 100% - 120 ml
 - 23) kanapka/baigla z wędliną i warzywami – 150 g
 - 24) woda mineralna niegazowana z korkiem niekapkiem 300 ml
26. Dostarczane przekąski muszą posiadać odpowiednią temperaturę, nie niższą niż 50°C.
27. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówienia własnym transportem i na własny koszt w opakowaniach jednorazowych.
28. Wykonawca będzie dostarczał przekąski w naczyniach jednorazowego użytku certyfikowanych opakowaniach wykonanych z materiałów pochodzenia naturalnego lub poddane recyklingowi, bezpieczne dla środowiska o dobrej jakości. Wyroby te powinny być zgodne z obowiązującymi przepisami dla produktów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i spełniać wymagania Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. 2023 poz. 1448) wraz z obowiązującymi aktami wykonawczymi.
29. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania sztuczy jednorazowych (widelec, mała łyżeczka)



Fundusze Europejskie
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Projekt nr FESW.09.05.IZ.00-0022/25 pn. „Czas na Wzgórzu” Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+) w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027

elementy wykonane z selekcjonowanego drewna, bez zapachu i bezsmakowe.

30. Wykonawca zapewnia transport posiłków do placówki, który nie może trwać dłużej niż 30 minut.
31. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł.
32. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
33. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności.
34. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
35. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie stosunku pracy w rozumieniu artykułu 22 § 1 Ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy, osób wykonujących wskazane czynności związane z Realizacją zamówienia tj. z przygotowaniem posiłków.
36. Wykonawca oświadcza, że posiada aktualną polisę OC w zakresie przedmiotu zamówienia i zobowiązuje się ją posiadać przez cały okres świadczenia usługi.

DYREKTOR
Centrum Usług Społecznych
w Starachowicach
/-/
Wioletta Grosicka