

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)**

### **I. Szczegółowe wymagania dotyczące posiłków**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydawania – na potrzeby Szkoły Podstawowej nr 1 posiłku jednodaniowego.

2. Zamawiający planuje że dziennie zapotrzebowanie na posiłki wynosi 60 obiadów.

3. Zamawiający planuje, że w okresie od dnia 08 września 2025 (planowany przez Zamawiającego dzień rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 19 czerwca 2026 roku dziennie należy dostarczyć ok. 60 obiadów.

1) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów,

2) W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba 60 sztuk, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu,

3) Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09.00 danego dnia. Za wystarczające uważa się powiadomienie telefoniczne.

5. Dostawy będą odbywać się do budynku Szkoły Podstawowej nr 1 w Gorzowie Wielkopolskim przy ul. Dąbrowskiego 23 w Gorzowie Wielkopolskim, parter wejście boczne.

6. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 08 września 2025 roku, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki w godzinach pomiędzy 10.50 do 11:10 . Ewentualne zmiany godzin dostaw obiadów będą ustalone w terminie z wybranym Wykonawcą.

7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

8. Wykonawca dostarczał będzie w terminie do ostatniego dnia roboczego tygodnia poprzedzającego rozpoczęcie kolejnego okresu dekadowego dwutygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz oznaczenie alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

9. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 588 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym 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. 2016 r., poz. 1154).

10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

11. Dla poszczególnych posiłków wartość kaloryczna musi wynosić min. 525 kcal.

12. Posiłki muszą posiadać gramaturę:

1) Zupa: co najmniej 400ml,

2) Danie mięsne: co najmniej 100g,

3) Ziemniaki, ryż, makaron, kasza, kopytka: co najmniej 150g,

4) Surówka lub jarzyny gotowane: co najmniej 100g,

5) Kompot lub woda: co najmniej 150 ml,

6) Dania jarskie, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy: co najmniej 400g.

13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

1) Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,

2) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, wraz z kompotem lub wodą, a co najmniej raz w tygodniu daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem, z owocami z wyłączeniem musów owocowych),

3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

4) raz w tygodniu zupa, pieczywo i dodatek ( np. owoc),

5) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

6) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, stosowanie soli i substancji słodzących zgodnie 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. 2016 r., poz. 1154),

7) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 6 do 14 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

14. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

16. 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.

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

18. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawach obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

19. Wykonawca przyjmuje na siebie czynności związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usługi cateringu.

20. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55321000-6 Usługi przygotowania posiłków,

55322000-3 Usługi gotowania posiłków,

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.

21. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem termosów ponosić będzie Wykonawca natomiast koszty związane z myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – Wykonawca nie powinien ujmować tych kosztów do kalkulacji ceny obiadu.

22. Wymagania zamawiającego w zakresie zatrudnienia osób na podstawie stosunku pracy w okolicznościach, o których mowa w art.95.

1) Stosownie do treści art. 95 ust. 2 ustawy Pzp Zamawiający wymaga, by Wykonawca, zatrudniał na podstawie umowy o pracę w okresie trwania umowy w rozumieniu przepisów art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r., poz. 240 ze zm.) osobę (1) wykonującą czynności związane z przygotowaniem i dostarczaniem posiłków na potrzeby Zamawiającego, które dotyczą wymagań zatrudnienia na podstawie stosunku pracy:

2) Obowiązek określony w pkt. 1) dotyczy również Podwykonawców lub dalszych Podwykonawców. W każdej umowie o podwykonawstwo Wykonawca jest zobowiązany

zawrzeć postanowienia zobowiązujące Podwykonawców/lub dalszych Podwykonawców do zatrudnienia na umowę o pracę osoby, które wykonują czynności wskazane w pkt 1) litera a.

3) Wykonawca jest zobowiązany do złożenia, najpóźniej w ciągu 3 dni od dnia zawarcia umowy, oświadczenia potwierdzającego zatrudnienie osoby, o których mowa w pkt.1), na podstawie umowy o pracę.

4) Wykonawca będzie zobowiązany do złożenia wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogu. Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia kar umownych, o których mowa w Projekcie umowy. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

5) Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego w terminie 5 dni roboczych przedstawi Zamawiającemu oświadczenie pracownika Wykonawcy, o których mowa w pkt.1) o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę oraz otrzymaniu wynagrodzenia za ostatni miesiąc pracy.

23. Zamawiający nie wymaga wykazania przez Wykonawcę zatrudnienia osób o których mowa w art.96 ust.2 pkt.2 ustawy PZP.

