



Przedszkole Miejskie nr 21 im. Misia Uszatka w Gorzowie Wielkopolskim

Załącznik nr 1 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

I. Szczegółowe wymagania dotyczące posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych, tzn. przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci przedszkolnych.
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki dobrej jakości zgodne z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020, poz. 2021 ze zm.), normami żywieniowymi wg Instytutu Żywnienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP.
3. Szacunkowa ilość posiłków: - dla 120 dzieci – śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczerek, 27600 sztuk posiłków;
4. Okres i sposób świadczenia usługi: 231 dni dla 120 dzieci – śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczerek;
5. Wartość kaloryczna posiłków: 950 - 1050 kcal. Usługi będą świadczone we wszystkie dni pracy Przedszkola Miejskiego nr 21 w Gorzowie Wielkopolskim (adres: Ksawerego Dunikowskiego 5A; 66-400 Gorzów Wielkopolski). O dniach pracy Przedszkola Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego, w dniu zawarcia umowy. Wskazana liczba posiłków jest ilością szacunkową przygotowaną na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, stanowiącą zarazem wartość maksymalną zamówienia, która nie może zostać przekroczona.
6. Faktyczna i ostateczna wielkość zamówienia, za którą nastąpi płatność, uzależniona będzie od rzeczywistej liczby zamówionych oraz dostarczonych posiłków. Nie może ona jednak przekroczyć ww. wartości maksymalnych. Z uwagi na powyższe, Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania w pełni liczby posiłków będących przedmiotem zamówienia. Ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci - zapotrzebowanie na dany dzień:
- śniadanie – brana będzie pod uwagę liczba dzieci z dnia poprzedniego.
- obiad i podwieczerek - zgłoszenie do dnia bieżącego do godziny 09:00, składane będzie telefonicznie przez osobę wyznaczoną przez Dyrektora Przedszkola. W przypadku znacznych zmian w ilości dostarczanych posiłków (spowodowane np. wycieczką, wzrostem zachorowalności, pandemią, epidemią, inną sytuacją kryzysową, w okresie przerw świątecznych, ferii zimowych, innych dni wolnych od nauki), Wykonawca zostanie powiadomiony z jednodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie liczby posiłków.
7. Zawartość jadłospisu: Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 roku, poz. 1154 ze zm.) oraz musi obejmować:

1) Śniadania:

a) zupa mleczna (z makaronem, płatki jaglane, kukurydziane, owsiane, jęczmienne, kasza manna, kaszka kukurydziana),

b) kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego oraz z masła, wędliny (wyklucza się wędliny z mielonek), serów, pasty, dżemów, miodu, jajka, warzyw, jajecznic, sałatki, owoce. Należy przywozić gotowe kanapki,

c) napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa,

2) obiad: dwudaniowy obiad, w skład którego wchodzi:

a) I danie: zupa,

b) II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z serem, pierogi z owocami, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówka np. z kiszonej kapusty, napoje – kompot.

- Dania mięsne/rybne – 3 razy w tygodniu lub dania jarskie – 2 razy w tygodniu,

- surówka/warzywa na ciepło- kompot – 3 razy w tygodniu lub sok i woda mineralna – 2 razy w tygodniu.

Napoje muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Do smażenia należy używać oleju rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

3) podwieczorek: drożdżówka, ciasteczka kruche, zbożowe, ciasto drożdżowe z owocami lub inne własnego wypieku, babki, budyń, kisiel, koktajle owocowe, kanapki, jogurt, owoce, galaretki, soki, mleko, herbata, sałatki owocowe, flipy kukurydziane, wafle.

8. Wymagania dotyczące jakości i temperatury posiłków: Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełnić wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku przedszkolnym. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego okresu świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi Przedszkola nr 21 w Gorzowie Wielkopolskim propozycję jadłospisu na okres kolejnych 10 dni. Zamawiający ma prawo wnieść zastrzeżenia do jadłospisu i wnosić o jego zmianę.

9. Obiady winny mieć przynajmniej następującą gramaturę: zupa 200 ml, ziemniaki, kasze, makarony 100 g, mięso, ryba 60 g, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy 150 g, kompot, sok, napój 150 ml. Temperatura dań gorących w momencie przekazywania dzieciom winna wynosić: zupa +75°C (+/-3°C), drugie danie + 65°C (+/-3°C) . Drugie danie mogą również stanowić kopytka, makaron z sosem, twarogiem, gołąbki, pierogi z różnym nadzieniem oraz naleśniki z różnym nadzieniem . Dania słodkie należy połączyć z delikatną zupą. Zupa powinna być przyrządzona na wywarze jarskim lub

mięsnym. Nie dopuszcza się podawania dań typu fast food, np. hamburgery, zapiekanki, frytki, hot dogi.

10. Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień, o czym poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych.

11. Godziny dostarczania posiłków i odbioru termosów, odpadów oraz warunki przygotowywania i przewozu żywności. Posiłki będą przywożone, a następnie odbierane przez wykonawcę:

1) Dostawa śniadania, odbiór naczyń z dnia poprzedniego - godzina 8.15.

2) Dostawa obiadu i podwieczorku, odbiór naczyń po śniadaniu - godzina 11:30.

12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania / podawania posiłków. Posiłki należy dostarczać na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Koszty dowozu posiłków obciążają Wykonawcę. Posiłki gorące, w zależności od potrzeb, podawane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwości oraz odpowiedniej temperatury w zależności od rodzaju dostarczanego posiłku. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące [wg wyznaczonych temperatur], świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci. Po zakończeniu pory wydawania posiłków Wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne z zastrzeżeniem, że czas przechowywania odpadów u Zamawiającego nie może być dłuższy niż 4 godziny. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1834 ze zm.).

13. Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo przedstawić dokumentację z obliczoną liczbą dostarczonych posiłków, w celu potwierdzenia przez Zamawiającego. Potwierdzony wykaz liczby dostarczonych posiłków, będzie załącznikiem do faktury i podstawą do obliczenia należności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z uwzględnieniem zaleceń dotyczących: - wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń) - personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie) - cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzeganie zasad sanitarno - higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składania i magazynowania produktów, przewozu posiłków) - w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniających różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków - posiłki gorące, [wg wyznaczonych temperatur], świeże, smaczne i estetyczne).

14. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie, aby w pełnym zakresie stosowały obowiązujące przepisy BHP, p. poż. i higieniczno - sanitarnych. Odpowiada on za ich działania oraz za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno - sanitarnych i porządkowych).

15. Wykonawca jest zobowiązany u siebie pozostawiać próbki do badań Sanepidu. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

16. Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Do realizacji zamówienia Wykonawca powinien dysponować kuchnią (miejscem) do produkcji posiłków oraz odpowiednimi środkami transportu zatwierdzonymi decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego na podstawie przepisów ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020, poz. 2021 ze zm.). W przypadku zastrzeżeń, co do jakości posiłków Zamawiający może poddać je badaniu laboratoryjnemu. W przypadku potwierdzenia w laboratorium nieprawidłowości Wykonawca będzie obciążony kosztami takiego badania. Jeżeli badania zostaną zlecone a nieprawidłowości nie będą potwierdzone wówczas koszty ponosi Zamawiający.

17. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy, razy w miesiącu na podstawie faktur VAT wystawionych przez wykonawcę. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

18. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

19. Świadczenie usług żywieniowych przez Wykonawcę (sporządzenie i dostawa posiłków) powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grupy środków 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 oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących wyposażenia (stan techniczny i sanitarny pomieszczeń oraz urządzeń), personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie), cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów oraz w zakresie jakości usług. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli Wykonawcy w tym zakresie.

(Wykonawca jest zobowiązany zapoznać się z opisem przedmiotu zamówienia co potwierdza

w formularzu ofertowym)

