

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na **przygotowaniu i dostarczeniu posiłków gotowych dla dzieci i uczniów uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 6 w Zielonej Górze, ul. Przylep - 8 Maja 6.** W skład Zespołu Edukacyjnego nr 6 wchodzi niżej wymienione jednostki:
 - a) Szkoła Podstawowa nr 26 z oddziałami Integracyjnymi - obiady;
 - b) Miejskie Przedszkole nr 45 – całodniowe wyżywienie;
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 20%** wolumenu ilości obiadów/posiłków, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.
3. Formą rozliczenia wynagrodzenia wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy, zgodnie ze SWZ oraz ofertą wykonawcy, będzie **miesięczne wynagrodzenie umowne**, wyliczone w oparciu o faktycznie wykonaną i odebraną usługę na podstawie ceny jednostkowej brutto za 1 obiad/posiłek, pomnożonej przez liczbę faktycznie wydanych obiadów/posiłków, z uwzględnieniem należnego podatku VAT.
4. **Dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 26 z oddziałami Integracyjnymi w Zielonej Górze**
 - a) **minimalną przewidywaną wartość przedmiotu zamówienia**, określoną w **Formularzu ofertowym**, stanowiącym **załącznik nr 1** do SWZ, należy wyliczyć wg wzoru: cena za 1 obiad zł brutto x **48440**, tj. minimalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto zł (słownie: złotych ../100). **Ilość dni żywieniowych 173, dziennie min. 280 obiadów.**
 - b) **maksymalną wartość przedmiotu zamówienia, z zastosowaniem prawa opcji**, stanowiącym **do 20% zamówienia**, wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 obiad zł brutto (**taka sama jak dla ceny minimalnej**) x **58128** tj. maksymalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** zł (słownie: złotych ../100). **Maksymalnie dziennie 336 obiadów, ilość dni żywieniowych 173.**

W skład obiadu wchodzi:

- zupa – 250ml, warzywa muszą stanowić **min. 2/3 objętości zupy**;
- ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200g,
- porcja mięsa (kotlet, gulasz, pulpety, pieczeń, potrawka i inne) lub ryby (filet, kotlet mielony i inne) – 150g,
- pierogi, naleśniki z serem, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne – 300g,
- surówka, jarzyny – 150g,
- woda – 200ml.

Termin realizacji 12 miesięcy, począwszy od dnia 02 stycznia 2023r. do 21 grudnia 2023r., z wyłączeniem dni wolnych, w szczególności: 06.01.2023r., ferie zimowe 30.01-12.02.2023r., przerwa świąteczna od 06.04 -11.04.2023r., przerwa egzaminacyjna 23-25.05.2023r., dodatkowe dni wolne 01-05.05.2023r., 26.05.2023r., przerwa wakacyjna od 23.06.2023r. do 31.08.2023r., przerwa świąteczno-noworoczna od 22.12.2023r. do 31.12.2023r.

Wykonawca zapewnia zastawę kuchenną, w tym: talerze, talerzyki śniadaniowe, talerze głębokie, kubki, sztućce i wyposażenie kuchenne, tj. zmywarko-wyparząrkę, środki myjące do zmywarki.

5. **Dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 45 w Zielonej Górze**

- a) **minimalną przewidywaną wartość przedmiotu zamówienia**, określoną w **Formularzu ofertowym**, stanowiącym **załącznik nr 1** do SWZ, należy wyliczyć wg wzoru: cena za 1 posiłek (**I śniadanie, II śniadanie, obiad**) zł brutto x **25300**, tj. minimalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto zł (słownie: zł ../100). **Ilość dni żywieniowych 230, dziennie min. 110 posiłków;**
- b) **maksymalną wartość przedmiotu zamówienia, z zastosowaniem prawa opcji**, stanowiącym **do 20% zamówienia**, wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 posiłek (I śniadanie, II

śniadanie, obiad) zł brutto (**taka sama jak dla ceny minimalnej**) x **30360** tj. maksymalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** zł (słownie: złotych ../100). Maksymalnie dziennie **132 posiłków**, ilość dni żywieniowych 230.

Termin realizacji 12 miesięcy, począwszy od dnia 02 stycznia 2023r. do 29 grudnia 2023r., z wyłączeniem dni wolnych: 06.01.2023r., 10.04.2023r., 01 i 03.05.2023r., 08.06.2023r., przerwa wakacyjna (1 m-c), 01.11.2023r., 25-26.12.2023r.

Wykonawca zapewnia zastawę kuchenną, w szczególności talerze, talerzyki śniadaniowe, talerze głębokie, kubki, sztucce i wyposażenie kuchenne, tj. zmywarko-wyparzynkę, środki myjące do zmywarki.

W skład posiłków wchodzi:

- I śniadanie: pieczywo mieszane, masło, wędliny, sery, pasty, jaja, warzywa, płatki, dżemy, miód, mleko, kakao, herbata i inne;
- II śniadanie: owoce, warzywa, jogurty, serki, budyń, kisiel, ciastka, drożdżówki i inne;
- zupa – 250ml; warzywa muszą stanowić minimum **2/3 objętości zupy**;
- ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200g;
- porcja mięsa (kotlet, gulasz, pulpety, pieczeń, potrawka i inne) lub ryby (filet, kotlet mielony i inne) – 150g;
- pierogi, naleśniki z serem, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i itp. – 300g;
- surówka, jarzyny – 150g;
- woda – 200ml.

6. Zamawiający będzie codziennie rano do godziny 09:00 przekazywał Wykonawcy liczbę dzieci korzystających z posiłków/obiadów w danym dniu. Śniadania będą dostarczone szacunkowo.
7. W przypadku niezgodności, wiążącym dokumentem będzie zapis ewidencji dzieci w dzienniku zajęć przedszkoli i szkoły. W przypadku nieobecności dziecka a nie zgłoszenia przez rodzica absencji dziecko będzie traktowane jako korzystające z posiłku.
8. Posiłki mają być dostarczone środkiem transportu wykonawcy i wniesione do pomieszczenia wydawalni posiłków, wskazanych przez zamawiającego, odpowiednio:
 - a) Szkoła Podstawowa nr 24 z oddziałami integracyjnymi w Zielonej Górze-obiad do godz. 11:00;
 - b) Miejskie Przedszkole nr 45 w Zielonej Górze:
 - Oddz. Przedszkolny przy Szkole Podstawowej
posiłek – śniadanie do godz. 8.00, obiad i podwieczorek do godz. 11.00;
 - Miejskie Przedszkole nr 45 w Zielonej Górze
posiłek – śniadanie do godz. 8.30, obiad i podwieczorek do godz. 11.30Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków przez poprzez zgłoszenie tych zmian przez zamawiającego, w terminie nie później niż na **7 dni** przed dniem ich wprowadzeniem.
9. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności obiadów, zgodnie z normami obiadowymi oraz uwzględniać racje pokarmową dla dzieci przedszkolnych i szkolnych, z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, przy zachowaniu odpowiedniej gramatury.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu dekadowego (dwutygodniowego) jadłospisu najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym do godziny 14:00 w celu umieszczenia na tablicy ogłoszeń i stronie internetowej zamawiającego do wiadomości rodziców.
11. Posiłki/obiady muszą spełniać następujące warunki:
 - a) posiłki muszą być przygotowywane z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat i dzieci szkolnych oraz spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, zgodnie z normami HACCP, zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego;
 - b) posiłki powinny być różnorodne, lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, zgodne z normami żywienia dzieci w wieku

szkolnym zawartymi w obowiązujących przepisach, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego;

- c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, duszone, pieczone, okazjonalnie smażone; **wyklucza się** z jadłospisu parówki w sosie, kiełbasę, dania z dodatkiem tłustych kiełbas i mięs;
 - d) do przygotowania potraw należy stosować: masło z co najmniej 82% zawartością tłuszczu, jaja z chowu ściółkowego lub wolnego, twaróg półtłusty, śmietanę bez zagęszczaczy min. 12%;
 - e) wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis;
 - f) obiady winny być: dogotowane; dosmażone; nieprzypalone; nierozgotowane; pozbawione zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych i innych; bez obcych posmaków i nieprzyjemnego zapachu świadczącego o nieświeżości; dania mięsne winny być bez chrząstek i ścięgien; bez obecności szkodników lub ich pozostałości, zabrudzeń, i innych podobnych;
 - g) do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (np. olej rzepakowy), dużej ilości warzyw i owoców gat. I, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli;
 - h) zupy nie mogą być zagęszczane mąką; mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych (można dodać masło) ze świeżych warzyw-**zabrania się stosowania tzw. kostek rosółowych oraz produktów typu INSTANT**;
 - i) warzywa muszą stanowić minimum **2/3 objętości zupy**;
 - j) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości gat. I (odkostnione); zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%;
 - k) wszelkie sosy do potraw mięsnych lub bezmięsnych muszą być dostarczane w osobnych pojemnikach (termosach) – zabrania się dodawania sosów z torebki INSTANT;
 - l) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb, **z wyłączeniem ryby pangii** - bez skóry, glazura max. 25%, kl. I;
 - m) surówki mają być wykonane z surowych warzyw i owoców **kl. I** (kapusta pekińska, kapusta biała, kapusta czerwona, marchew, jabłko, ogórek, cebula, itd.) lub gotowanych warzyw (buraki, marchewka, groszek, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, itd.); dopuszcza się mrożonki, ogórki konserwowe; stosowane do potraw kapusta i ogórek mają być kiszone;
 - n) owoc - jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie i inne – kl. I;
 - o) wodę do obiadu należy dostarczać w butlach (zlecana woda niegazowana źródłana).
 - p) zgodne z jadłospisem na dany dzień,
 - q) muszą posiadać odpowiednią temperaturę, konsystencję i wartości odżywcze,
12. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.
13. W sytuacji wyjątkowej (np. awarii) spowodowanej czynnikami losowymi i niedostarczeniem posiłku Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, z zachowaniem przestrzegania obowiązujących przepisów prawa.
14. Jeżeli nie będzie mógł zapewnić posiłków w przypadku, o którym mowa wyżej, zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu (posiłku) brutto, **zawierającego w swoim składzie owoc + soczek w kartoniku z rurką o poj. 200 ml**. W przypadku niewywiązania się z obowiązku, o którym mowa w zdaniu pierwszym, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu ciepłego posiłku po cenie umownej za dany obiad lub posiłek u innego Wykonawcy, a kosztami obciążą Wykonawcę umownego.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia i akceptacji Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu, najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym do godziny 12:00 lub inny dzień, uzgodniony z Zamawiającym.
16. Wykonawca musi zapewnić transport obiadów własnymi pojemnikami termoizolacyjnymi (termosami) zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw

(termosy powinny być w takiej ilości, aby przy dostawie obiadu były wymieniane pełne na puste). Termosy oraz inne naczynia do przewożenia obiadów powinny być czyste i domyte oraz winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.

17. Wykonawca musi zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył obiad.
18. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
19. Bezwzględny obowiązek Wykonawcy jest pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład obiadu we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego, w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Próbkę należy oznaczyć: datą, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
20. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**
21. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów kuchennych we własnym zakresie i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą o odpadach i Prawem ochrony środowiska, dostarczając w tym celu odpowiednią ilość pojemników.
22. Zamawiający **nie dopuszcza** odbioru odpadów kuchennych w dniu następnym.
23. Zamawiający będzie wydawał samodzielnie posiłki/obiady.