

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, 66-015 Zielona Góra**. W skład Zespołu Edukacyjnego nr 6 wchodzi poniżej wymienione jednostki:
 - a) Szkoła Podstawowa nr 26 w Zielonej Górze z oddziałami Integracyjnymi - obiady;
 - b) Miejskie Przedszkole nr 45 w Zielonej Górze – całodzienne wyżywienie
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 43%** 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, przemnożonej 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 **34020**, tj. minimalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto zł (słownie: złotych ../100). **Ilość dni żywieniowych 180, dziennie min. 189 obiadów.**
 - b) **maksymalną wartość przedmiotu zamówienia, z zastosowaniem prawa opcji**, stanowiącym **ok. 43% zamówienia**, wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 obiad zł brutto (**taka sama jak dla ceny minimalnej**) x **48600**, tj. maksymalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** zł (słownie: złotych ../100). **Maksymalnie dziennie 270 obiadów, ilość dni żywieniowych 180.**

W skład obiadu wchodzi:

- zupa – 250ml,
- ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200g,
- porcja mięsa (kotlet, gulasz, pulpety 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 03 stycznia 2022 r. do 22 grudnia 2022 r., z wyłączeniem dni wolnych, w szczególności: 06.01.2022r., ferie zimowe 17.01-28.01.2022r., przerwa świąteczna od 14.04 -19.04.2022r., przerwa egzaminacyjna 24-26.05.2022r., dodatkowe dni wolne 02 - 04.05.2022r., 16-17.06.2022r., przerwa wakacyjna od 27.06.2022r. do 31.08.2022r., 1-2.09.2022r. 14.10.2022r., 31.10 - 01.11.2022r., 11.11.2022r. przerwa świąteczno-noworoczna od 23.12.2022r. do 31.12.2022r.

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 obiad zł brutto x **18696**, tj. minimalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto zł (słownie: złotych ../100). **Ilość dni żywieniowych 228, dziennie min. 82 obiady.**
- b) **maksymalną wartość przedmiotu zamówienia, z zastosowaniem prawa opcji**, stanowiącym **ok. 43% zamówienia**, wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 obiad zł brutto (**taka sama jak dla ceny minimalnej**) x **26676**, tj. maksymalna liczba wydawanych obiadów w

okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** zł (słownie: złotych ../100). **Ilość dni żywieniowych 228, maksymalnie dziennie 117 obiadów.**

Termin realizacji 12 miesięcy, począwszy od dnia 03 stycznia 2022 r. do 22 grudnia 2022 r., z wyłączeniem dni wolnych: 06.01.2022r., 18.04.2022r., 03.05.2022r., 16.06.2022r., przerwa wakacyjna (1 m-c), 01.11.2022r., 11.11.2022r., 26.12.2022r.

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

W skład obiadu wchodzi:

- zupa – 250ml,
- ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200g
- porcja mięsa (kotlet, gulasz, pulpety 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

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 26 z oddziałami integracyjnymi w Zielonej Górze -obiad do godz. 11:00;
- b) Miejskie Przedszkole nr 45 w Zielonej Górze - obiad do godz. 12:00.

Dopuszcza 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. 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;
- 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, 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 1/3 objętości zupy;
 - j) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości; 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);
 - l) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb;
 - m) surówki mają być wykonane z surowych warzyw i owoców (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, a nie kwaszone;
 - n) owoc - jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie i inne;
 - o) wodę do obiadu należy dostarczać w butlach min 5 litrowych.
11. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.
 12. 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.
 13. 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**. 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.
 14. 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.
 15. 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.
 16. Wymagania dotyczące temperatury obiadów:
 - a. zupa – minimalna temperatura winna wynosić 75°C;
 - b. danie drugie - minimalna temperatura winna wynosić 65°C;
 - c. produkty zimne (sałatki, surówki) i napoje - minimalna temperatura winna wynosić 15°C
 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. Bezwzględnym obowiązkiem 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.**