

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa pn. **Gotowanie i wydawanie w udostępnionej kuchni i stołówce zamawiającego obiadów/posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 8 w Zielonej Górze**

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na „Gotowaniu i wydawaniu w udostępnionej kuchni i stołówce zamawiającego obiadów/posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 8 w Zielonej Górze, przy ul. Zawada-Szkolna 24, tj. do Szkoły Podstawowej nr 28 i Miejskiego Przedszkola nr 44.”
2. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6** – Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji do **25%** wolumenu ilości obiadów, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.
4. Dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Zielonej Górze obiad składa się z:
  - zupy,
  - drugiego dania wraz z surówką,
  - napój,
  - deser (np. owoc).
5. 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.
6. Dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 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 **14.320**, tj. minimalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto ..... zł (słownie: ..... złotych .../100). **Ilość dni żywieniowych 179, dziennie min. 80 obiadów.**
  - b) **maksymalną wartość przedmiotu zamówienia, z zastosowaniem prawa opcji**, stanowiącym **25% zamówienia**, wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 obiad ..... zł brutto (**taka sama jak dla ceny minimalnej**) x **17.900**, tj. maksymalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** ..... zł (słownie: ..... złotych ..100).
  - c) **w przypadku wystąpienia zjawisk chorobowych na większą skalę wśród uczniów możliwe jest zmniejszenie dziennej liczby wydawanych obiadów.**
7. Dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 44
  - a) **minimalną przewidywaną wartość przedmiotu zamówienia**, określoną w **Formularzu ofertowym**, stanowiącym **załącznik nr 1** do SWZ, należy wyliczyć wg wzoru: cena za 1 całodzienny posiłek ..... zł brutto x **14.100**, tj. minimalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto ..... zł (słownie: ..... złotych .../100). **Ilość dni żywieniowych 235, dziennie min. 60 posiłków.**
  - b) **maksymalną wartość przedmiotu zamówienia, z zastosowaniem prawa opcji**, stanowiącym **25% zamówienia**, wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 całodzienny posiłek ..... zł brutto (**taka sama jak dla ceny minimalnej**) x **17 625**, tj. maksymalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** ..... zł (słownie: ..... złotych .../100).
  - c) **w przypadku wystąpienia zjawisk chorobowych na większą skalę wśród uczniów możliwe jest zmniejszenie dziennej liczby wydawanych obiadów.**
8. Dla wychowanków **Miejskiego Przedszkola nr 44** w Zielonej Górze posiłek całodzienny obejmuje:

## Numer sprawy ZE8.271.1.2023

- a) śniadanie składającego się z zupy mlecznej, pieczywa, wędliny, serów, warzyw i owoców, płatki, dżemy, miód, mleko, kakao, herbata, w tym ziołowa zalecana miętowa, itp. **z wyłączeniem nutelli;**
  - b) obiadu składającego się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu i napoju (woda, woda z sokiem lub kompot),
  - c) podwieczorku w postaci przetworów mlecznych, sałatek owocowych, galaretek i kisielei owocowych, owoców.
  - d) śniadania w formie bufetu – 1 w tygodniu.
9. Termin realizacji przedmiotu zamówienia **12 miesięcy** – począwszy od **2 stycznia 2024 r.**, z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej:
- a) dla Szkoły Podstawowej nr 28: ferie zimowe 12-25 02.2024 r.; przerwa świąteczna 28.03.-02.04.2024 r.; majówka 01. i 03.05.2024 r.; egzamin 8-klasisty 14-15.05.2024 r.; Boże Ciało 30.05.2024 r.; przerwa wakacyjna od 21.06.2024 r. do 09.09.2024 r.; 01.11.2024 Wszystkich Świętych; 11.11.2024 r. Narodowe Święto Niepodległości; przerwa świąteczno-noworoczna od 20.12.2024 r. do dnia 31.12.2024 r.;
  - b) dla Miejskiego Przedszkola nr 44: realizacja zamówienia następuje od 2 stycznia 2024 r., z wyłączeniem dni wolnych od zajęć: Poniedziałek Wielkanocny 01.04.2024 r.; majówka 01. i 03.05. 2024 r.; Boże Ciało 30.05.2024 r.; przerwa wakacyjna od 15.07.2024 r. do 09.08.2024 r.; Święto WMP 15.08.2023 r.; 01.11.2023 Wszystkich Świętych; 11.11.2024 r. Narodowe Święto Niepodległości; przerwa świąteczna 25. i 26.12.2024 r.
10. Dostawa posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć, odpowiednio:
- a) dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Zielonej Górze obiad:
    - w godzinach od 11:25 do 11:40 – pierwsza długa przerwa
    - w godzinach od 12:25 do 12:40 – druga długa przerwa
  - b) dla wychowanków Miejskiego Przedszkolna nr 44 w Zielonej Górze
    - śniadanie – w godzinach 08:30 do 09:00
    - obiad w godzinach 11:45 do 12:30
    - podwieczorek w godzinach 12:45 do 13:00.
11. Wymagania szczegółowe dla jadłospisów:
- a) Wykonawca nie później niż na 5 dni przed jego wdrożeniem, przedkłada zamawiającemu jadłospis do akceptacji. Po uzgodnieniu i akceptacji jadłospisu, Wykonawca wywiesza go w wyznaczonym miejscu przez zamawiającego;
  - b) określony zestaw potraw nie może się pojawiać 3 krotnie w miesiącu na sezony: jesienno-zimowy i wiosenno-letni, uwzględniający warzywa i owoce sezonowe;
  - c) jadłospis należy rozpisać na tydzień wraz z opisem posiłku, podaniem gramatury i wartości kalorycznej (dzieci przedszkolne – posiłek winien pokryć min. 75% dziennego zapotrzebowania energetycznego; dzieci szkolne min. 35% dziennego zapotrzebowania energetycznego) i ze wskazaniem alergenów;
  - d) jadłospisy winny być opracowane i podpisane przez uprawnionego dietetyka i zgodne z rekomendacjami Instytutu Żywności i Żywienia Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego.
12. Obiady dla dzieci szkolnych powinny być skomponowane w następujących proporcjach:
- a) 3 razy w tygodniu obiady mięsne – z mięsa chudego I gat., nie dopuszcza się stosowania gotowych sosów ze słoika, puszki czy proszku;
  - b) 1 raz w tygodniu dania bezmięsne typu: pierogi, naleśniki z serem półtłustym, krokiety, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne potrawy bezmięsne + owoc - 100 g;
  - c) 1 raz w tygodniu (np. piątek) obiad bezmięsny – np. ryba, naleśniki, ryż z jabłkami,
  - d) napoje – codziennie (woda, woda z sokiem lub kompot),
  - e) codziennie jako dodatek do obiadu musi znaleźć się świeża zielenina, np. natka pietruszki, koperek, szczypiorek, krojone na miejscu w kuchni zamawiającego.
  - f) codziennie jako deser do obiadu owoc lub ciasto w MP i SP.
  - g) codziennie jako podwieczorek owoc lub ciasto, wafelek, przetwory mleczne w MP.

13. 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 następującej gramatury zestawu obiadowego:
- zupa – 300 ml – codziennie inna;
  - pieczywo – 50 g;
  - ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200 g;
  - porcja mięsa (gat. I - mięso wołowe, wieprzowe, drób, ryby - glazura do 25%) – 150 g;
  - dania bezmięsne: pierogi, naleśniki z serem półtłustym, krokiety, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne potrawy bezmięsne – 300 g;
  - surówka, jarzyny – 150 g;
  - owoc 1 sztuka w całości/wafelek lub ciasto jako deser w SP i podwieczorek w MP 5 razy w tygodniu – minimum 100 g;
  - napój 5 razy w tygodniu (woda, woda z sokiem lub kompot) – 200 ml.
14. Posiłki 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) zestawy śniadaniowe dla dzieci przedszkolnych – zaleca się aby w skład posiłku wchodziła zupa mleczna bądź napój mleczny (zawartość tłuszczu min. 2%), pieczywo mieszane, twarożek chudy, chuda wędlna, pasta jajeczna lub z gotowanej ryby, warzywa, ewentualnie owoc oraz napoje typu: kakao, herbata, w tym zalecana herbata ziołowa miętowa;
  - c) 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;
  - d) 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;
  - e) do przygotowania potraw należy stosować: masło z co najmniej 82% zawartością tłuszczu, śmietanę o zawartości min. 12% tłuszczu, jaja z chowu ściółkowego lub wolnego;
  - f) wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis;
  - g) 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;
  - h) do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (np. olej rzepakowy), dużej ilości warzyw i owoców, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli;
  - i) zupy nie mogą być zagęszczane mąką; mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych (można dodać masło zawartość tłuszczu min. 82%) ze świeżych warzyw – **zabrania się stosowania tzw. kostek rosolowych oraz produktów typu INSTANT**;
  - j) warzywa w zupie muszą stanowić **minimum 2/3 objętości**;
  - k) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości (gat. I); zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić **min. 60%**;
  - l) wszelkie sosy do potraw mięsnych lub bezmięsnych muszą być dostarczane w osobnych pojemnikach (termosach);

- m) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb, **z wyłączeniem ryby pangii** – glazura dla ryb **do 20%**;
  - n) 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 kiszzone, a nie kwaszone;
  - o) owoc kl. I – jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie, arbuz i inne – minimum 100 g.
15. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.
  16. 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.
  17. Jeżeli wykonawca nie będzie mógł zapewnić posiłków w przypadku, o którym mowa w pkt 16, zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu (posiłku) brutto, **zawierającego w swoim składzie również owoc + woda w butelce o poj. ok. 250 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.
  18. W przypadku niezgodności liczby dzieci, którym należy wydać posiłek, wiążącym dokumentem jest zapis ewidencji uczniów w dzienniku zajęć przedszkoli i szkoły. W przypadku nieobecności ucznia, a nie zgłoszenia tego faktu przez rodzica Zamawiającemu – uczeń będzie traktowany jako korzystający z posiłku.
  19. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia i akceptacji Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu, najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym do godziny 14:00 lub inny dzień, uzgodniony z Zamawiającym. **Jadłospisy muszą być sporządzone i podpisane przez dietetyka z zachowaniem norm pokarmowych, w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Wartość kaloryczna posiłków od 1400-3500 kcal.**
  20. obiady dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 oraz posiłki dla dzieci Miejskiego Przedszkola nr 44 mają być wydawane w godzinach ustalonych z zamawiającym w oparciu o ustalony plan lekcji i rozkład dnia.
  21. Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków, po wcześniejszym zgłoszeniu Wykonawcy przez Zamawiającego zmian – informacje należy podać Wykonawcy z co najmniej kilkudniowym dniowym wyprzedzeniem.
  22. 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.
  23. Wydawanie obiadów/posiłków odbywać się będzie w udostępnionej stołówce Zamawiającego przy pomocy uprawnionych pracowników Zamawiającego.
  24. 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. Zamawiający nie dopuszcza odbioru odpadów kuchennych w dniu następnym.
  25. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
  26. 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. Probki należy oznaczyć:

## Numer sprawy ZE8.271.1.2023

datą, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

27. Zamawiający w celu wykonania usługi objętej przedmiotem zamówienia, udostępni odpłatnie pomieszczenia kuchni wraz z niżej wymienionym wyposażeniem za miesięczną opłatą ryczałtową w wysokości **300,00 zł brutto**, na zasadach określonych w odrębnej umowie oraz określi sposób korzystania z tych pomieszczeń. Opłata obejmuje w szczególności koszty zużycia mediów.
28. Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt w szczególności: zastawę stołową ceramiczną i sztućce, zamrażarkę, lodówkę, zmywarko-wypaźarkę, przybory kuchenne (deski, nabitki, noże, itd.), środki myjące, butle gazową. Zaleca się dokonanie przez Wykonawcę wizji lokalnej w miejscu wykonywania usługi.
29. Wyposażenie kuchni w urządzenia będące własnością Zespołu Edukacyjnego nr 28, oddane w użytkowanie dla Wykonawcy.

Lp.	Nazwa
1	Piec konwekcyjny + podstawa + 4 blachy płytke UNOX
2	Błat roboczy z półką STALGAST
3	Błat roboczy z szafką STALGAST
4	Patelnia KRAMET
5	Pochłaniacz nad kuchenką czteropalnikową metalowy
6	Klimatyzacja AUX
7	Zlew jednodokorowy niski z baterią napełniacza STALGAST
8	Szafki dwustronne 3 sztuki w zabudowie STALGAST
9	Krajalnica STALGAST
10	Maszynka do mięsa STALGAST
11	Zlew dwukomorowy STALGAST z baterią
12	Ociekacz wiszący metalowy nad zlewem
13	Bojler elektryczny MISTER + filtr sznurkowy
14	Apteczka wisząca
15	Zlew jednodokorowy metalowy z ociekaczem / magazyn
16	Szafa ubraniowa metalowa dwuczęściowa / przedsionek
17	Zlew emaliowany / magazyn
18	Zlew metalowy 2 komorowy z ociekaczem STALGAST / zmywalnia
19	Pochłaniacz grawitacyjny metalowy żółty / zmywalnia
20	Sterylizator UV STALGAST
21	Wózek na posiłki
22	Alarm
23	Zlewy ceramiczne małe 2 szt. / 1 szt. magazyn
24	Krzeselka metalowe małe 2 szt.
25	Stoliki / ławki przy okienku do wydawania, w zmywalni i w magazynie 6 szt.
26	Ściana działowa oddzielająca pomieszczenie zmywalni
27	Szafka wisząca metalowa 140 x 45 x 60 cm ROYAL
28	Zadaszenie nad wejściem 120 x 100 cm ARTENS
29	Szafka drewniana z szufladą na butle gazowe
30	System zraszający – nie stanowi wyposażenia kuchni
31	Taboret gazowy 2 palnikowy Gastroprodukt