

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-Szkołna 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/posiłków, 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, przemnożonej 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). Maksymalnie dziennie 100 obiadów, ilość dni żywieniowych 179.
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 **13.980**, tj. minimalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto zł (słownie: złotych .../100). Ilość dni żywieniowych 233, 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 **17.475**, tj. maksymalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** zł (słownie: złotych .../100). Maksymalnie dziennie 75 posiłków, liczba dni żywieniowych 233.
8. Dla wychowanków **Miejskiego Przedszkola nr 44** w Zielonej Górze posiłek całodzienny obejmuje:
 - 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),

Numer sprawy ZE8.271.1.2022

- c) podwieczorku w postaci przetworów mlecznych, sałatek owocowych, galaretek owocowych, owoców.
9. Termin realizacji przedmiotu zamówienia **12 miesięcy** – począwszy od **2 stycznia 2023 r.**, z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej:
- dla Szkoły Podstawowej nr 28: Święto Trzech Króli 06.01.2023 r.; ferie zimowe 30.01-10.02.2023 r., przerwa świąteczna 06-11.04.2023 r., majówka 01-03.05.2023 r., egzamin 8-klasisty 23-25.05.2023 r., Boże Ciało 08-09.06.2023 r., przerwa wakacyjna od 23.06.2023 r. do 04.09.2023 r., 01.11.2023 Wszystkich Świętych; przerwa świąteczno-noworoczna od 21.12.2023 r. do dnia 31.12.2023 r.;
 - dla Miejskiego Przedszkola nr 44: realizacja zamówienia następuje od 2 stycznia 2023 r., z wyłączeniem dni wolnych od zajęć: Święto Trzech Króli 06.01.2023 r.; Poniedziałek Wielkanocny 10.04.2023 r., majówka 01.05. i 03.05. 2023 r., Boże Ciało 08.06.2023 r., przerwa wakacyjna od 17.07.2023 r. do 11.08.2023 r., Święto WMP 15.08.2023 r., 01.11.2023 Wszystkich Świętych, przerwa świąteczna 25.12. i 26.12.2023 r.
10. Dostawa obiadów/posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć, odpowiednio:
- 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
 - dla wychowanków Miejskiego Przedszkola 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:
- 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;
 - określony zestaw potraw nie może się pojawiać 3 krotnie w miesiącu na sezony: jesienno-zimowy i wiosenno-letni, uwzględniający warzywa i owoce sezonowe;
 - jadłospis należy rozpisać na dwa tygodnie 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;
 - 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:
- 3 razy w tygodniu obiady mięsne – z mięsa chudego I gat., nie dopuszcza się stosowania gotowych sosów ze słoika, puszki czy proszku;
 - 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;
 - 1 raz w tygodniu (np. piątek) obiad bezmięsny – np. ryba, naleśniki, ryż z jabłkami,
 - napoje – codziennie (woda, woda z sokiem lub kompot),
 - codziennie jako dodatek do obiadu musi znaleźć się świeża zielenina, np. natka pietruszki, koperek, szczypiorek, krojone na miejscu w kuchni zamawiającego.
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;

Numer sprawy ZE8.271.1.2022

- 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 – w przypadku suchego prowiantu oraz do potraw bezmięsnych – 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 wędlina, 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, zgodnie 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 25%**;
- 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 kiszone, a nie kwaszone;
- o) owoc kl. I – jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie, arbuz i inne - 100 g.

Numer sprawy ZE8.271.1.2022

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 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 7 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.
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. 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. Probki należy oznaczyć: 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 sztukę, zamrażarkę, lodówkę, zmywarko-wypaźarkę, przybory kuchenne (deski, nacierki, noże, itd.), środki myjące, butle gazową. Zaleca się dokonanie przez Wykonawcę wizji lokalnej w miejscu wykonywania usługi.

Numer sprawy ZE8.271.1.2022

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
2	Blat roboczy z półką
3	Blat roboczy z szafką
4	Patelnia elektryczna
5	Pochłaniacz nad kuchenką czteropalnikową
6	Klimatyzacja
7	Zlewy jednokomorowy
8	Szafki dwustronne 3 sztuki Stalgast
9	Krajalnica elektryczna
10	Maszynka do mięsa elektryczna
11	Zlew dwukomorowy Stalgast
12	Bojler elektryczny
13	Szafka ubraniowa
14	Zlew emaliowany
15	Zlew metalowy
16	Sterylizator UV
17	Wózek na posiłki
18	Alarm
19	Zlewy ceramiczne 2 sztuki
20	Krzeselka szkolne
21	Stoliki przy okienku do wydawania
22	Ściana działowa oddzielająca pomieszczenie zmywalni