

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Przygotowanie i dostarczenie gotowych obiadów/posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 5 w Zielonej Górze

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków gotowych dla dzieci uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 5 w Zielonej Górze” przy ul. Ochla-Szkolna 1, tj. do Szkoły Podstawowej nr 25 i Miejskiego Przedszkola nr 42.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji do **30%** wolumenu ilości obiadów/posiłków, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.
3. Dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 25 w Zielonej Górze obiad składa się z:
  - zupy,
  - drugiego dania wraz z surówką,
  - napój,
  - deser (np. owoc).
4. 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.
5. Dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 25 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 **14 152** tj. minimalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto ..... zł (słownie: ..... złotych ../100). Ilość dni żywieniowych 185, dziennie min. **90** obiadów.
  - b) **maksymalną wartość przedmiotu zamówienia, z zastosowaniem prawa opcji**, stanowiącym **30% zamówienia**, wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 obiad ... zł brutto (**taka sama jak dla ceny minimalnej**) x **18 398**, tj. maksymalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** ..... zł (słownie: ..... złotych ../100).
6. Dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 42
  - a) **minimalną przewidywaną wartość przedmiotu zamówienia**, określoną w **Formularzu ofertowym**, stanowiącym **załącznik nr 1** do SWZ, należy wyliczyć wg wzoru: cena za 1 posiłek ..... zł brutto x **6 156**, tj. minimalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto ..... zł (słownie: ..... złotych ../100). Ilość dni żywieniowych 228, dziennie min. 36 posiłków.
  - b) **maksymalną wartość przedmiotu zamówienia, z zastosowaniem prawa opcji**, stanowiącym **30% zamówienia**, wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 posiłek ..... zł brutto (**taka sama jak dla ceny minimalnej**) x **8 003**, tj. maksymalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** ..... zł (słownie: ..... złotych ../100).
7. Dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 42 w Zielonej Górze posiłek całodzienny obejmuje:
  - śniadanie składające się z zupy mlecznej, pieczywa, wędliny, serów, warzyw i owoców,
  - obiadu składającego się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu i napoju,
  - podwieczorku w postaci przetworów mlecznych, sałatek owocowych, galaretek, owoców.
8. Termin realizacji przedmiotu zamówienia **12 miesięcy** – począwszy od 02 stycznia 2025r., z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej Szkoły Podstawowej nr 25: święto Trzech Króli - 6.01.2025 ferie zimowe 20.01-02.02.2025r., przerwa świąteczna 17 – 22 kwietnia 2025., dodatkowe dni wolne 01- 3.05.2025r. egzamin 8-klasisty 13-15.05.2025r., Boże Ciało 19-20.06.2024r., przerwa wakacyjna od 30.06.2025r. do 31.08.2025r., święto niepodległości

9. 11.11.2025r., przerwa świąteczna od 22.12.2025r. do 31.12.2025r.  
Dla Miejskiego Przedszkola nr 42 z wyłączeniem:  
6.01.2025 święto, 1.05.2025r.j-święto, 3.05.2025r- święto, Boże Ciało-19.06.2025, przerwa wakacyjna od 1.07.-31.07.2025r., 15.08.2025 święto, 11.11.2025 święto, 25-26.12.2025 święto  
Dostawa obiadów oraz posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć, odpowiednio:
- a) dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 25 w Zielonej Górze obiad:  
– w godzinach od 11:30 do 11:50 – pierwsza długa przerwa  
– w godzinach od 12:35 do 12:50 – druga długa przerwa
- b) dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 42 w Zielonej Górze posiłek:  
– śniadanie – w godzinach 9.00 do 09:30  
– obiad w godzinach 12.00 do 12:30  
– podwieczorek w godzinach 14.00-14.30
10. Wymagania szczegółowe dla jadłospisów:
- a) Wykonawca sporządzi i przedstawi przed podpisaniem umowy jadłospisy dla poszczególnych grup wiekowych;  
b) Wykonawca nie później niż na 7 dni przed jego wdrożeniem, przedkłada zamawiającemu jadłospis do akceptacji. Po uzgodnieniu i akceptacji jadłospisu, Wykonawca wywiesza go w wyznaczonym miejscu przez zamawiającego;  
c) określony zestaw potraw nie może się pojawiać 3 krotnie w miesiącu na sezony: jesienno-zimowy i wiosno-letni, uwzględniający warzywa i owoce sezonowe;  
d) jadłospis należy rozpiścić na dwa tygodnie wraz z opisem posiłku, podaniem gramatury i wartości kalorycznej (dzieci przedszkolne – posiłek winien pokryć min. 35% dziennego zapotrzebowania energetycznego; dzieci szkolne min. 75% dziennego zapotrzebowania energetycznego) oraz ze wskazaniem alergenów;
11. 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;  
c) 1 raz w tygodniu (piątek) obiad bezmięsny – ryba,  
d) napoju – codziennie woda,  
e) codziennie jako dodatek do obiadu musi znaleźć się świeża zielenina, np. natka pietruszki, koperek, szczypiorek, krojone na miejscu w kuchni zamawiającego.
12. 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 (mięso wołowe, wieprzowe, drób, ryby) – 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 – w przypadku suchego prowiantu oraz do potraw bezmięsnych - 100 g;
  - woda 5 razy w tygodniu – 200 ml.
13. 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.

14. 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 2022 r. poz. 2132 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, pieczywo mieszane, twarożek, chuda wędlina, pasta jajeczna lub z gotowanej ryby, warzywa, ewentualnie owoc oraz napoje typu: kakao, herbata, bawarka;
  - 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, kielbasę, dania z dodatkiem tłustych kielbas i mięs;
  - e) do przygotowania potraw należy stosować: masło z co najmniej 82% zawartością 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) ze świeżych warzyw – **zabrania się stosowania tzw. kostek rosółowych oraz produktów typu INSTANT**;
  - j) warzywa muszą stanowić **minimum 2/3 objętości zupy**;
  - k) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości; 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 pangi – glazura 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 – jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie i inne- 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/ obiadu Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki/ obiady o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, z zachowaniem przestrzegania obowiązujących przepisów prawa.
17. Jeżeli nie będzie mógł zapewnić posiłków/ obiadów w przypadku, o którym mowa wyżej, zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu/posiłku brutto,

**zawierającego w swoim składzie owoc + napój (np. woda niegazowana o poj. 250 ml w butelce lub soczek o poj. 200 ml).** W przypadku niewywiązania się z obowiązku, o którym mowa w zdaniu pierwszym, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu ciepłego posiłku/ obiadu 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/ obiad, 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/ obiadów.
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 winny być sporządzone z zachowaniem norm pokarmowych, w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Wartość kaloryczna posiłków od 1400-3500 kcal.**
20. Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków/ obiadów, po wcześniejszym zgłoszeniu Wykonawcy przez Zamawiającego zmian – informacje należy podać Wykonawcy z co najmniej **7 dniowym** wyprzedzeniem.
21. 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.
22. Odbiór obiadów oraz posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym tj. w wydawalni Zamawiającego.
23. 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.
24. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
25. 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.
26. Wykonawca musi zapewnić transport obiadów własnymi pojemnikami termoizolacyjnymi (termosami) zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być w takiej ilości, oznaczonych dla przedszkola (dwóch grup przedszkolnych) i dla szkoły, 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.
27. Wykonawca musi zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył posiłki.
28. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, z zachowaniem przestrzegania obowiązujących przepisów prawa.
29. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 – Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**
30. **Zamawiający zapewnia obsługę do wydawania posiłków oraz obiadów.**
31. **Zamawiający zapewnia naczynia szklane (ceramiczne) do wydawania obiadów (szklanki, talerze płytkie, talerze głębokie, sztucze).**
32. **Zamawiający zapewnia mycie swoich naczyń przez zmywarko-wypaźarkę.**

