

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi społecznej polegającej na **przygotowaniu i dostarczeniu gotowych obiadów dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 8 im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, ul. Kąpielowa 7.**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 10%** wolumenu ilości obiadów, 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, przemnożonej przez liczbę faktycznie wydanych obiadów z uwzględnieniem należnego podatku VAT.

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, poczynwszy od dnia., 07 stycznia 2025r. do 19 grudnia 2025r.

Wykonawca zapewnia zastawę kuchenną, w tym: talerze, talerze głębokie, kubki, sztucce i wyposażenie kuchenne, tj. zmywarko–wyparzarkę, środki myjące do zmywarki.

4. Zamawiający będzie codziennie rano do godziny 08:10 przekazywał Wykonawcy liczbę dzieci korzystających z obiadów w danym. W przypadku niezgodności, wiążącym dokumentem będzie zapis ewidencji dzieci w dzienniku zajęć szkoły. W przypadku nieobecności dziecka a nie zgłoszenia przez rodzica absencji dziecko będzie traktowane jako korzystające z obiadów.

5. Załączony jadłospis wykonawca jest obowiązany zastosować w pierwszym miesiącu realizacji zamówienia

6. obiady mają być dostarczone środkiem transportu wykonawcy i wniesione do pomieszczenia wydawalni posiłków, wskazanych przez zamawiającego do godz. 10:40.
7. 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.
8. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności obiadów, zgodnie z normami obiadowymi oraz uwzględniać racje pokarmową dla dzieci szkolnych, z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, przy zachowaniu odpowiedniej gramatury.
9. 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.
10. 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 2023 r. poz. 1448 ze zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla 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, kielbasę, dania z dodatkiem tłustych kielbas 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 obiadów 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. do 20%, 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 (zlecona woda niegazowana źródłana).
 - p) zgodne z jadłospisem na dany dzień,
 - q) muszą posiadać odpowiednią temperaturę, konsystencję i wartości odżywcze,
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 + 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 obciąża Wykonawcę umownego.
 14. 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.
 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. Wykonawca musi zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył obiad.
17. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
18. 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.
19. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**
20. 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.
21. Zamawiający **nie dopuszcza** odbioru odpadów kuchennych w dniu następnym.
22. Zamawiający będzie wydawał samodzielnie obiady.