

Załącznik nr 8

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **Gotowanie i wydawanie w udostępnionej kuchni i stołówce zamawiającego obiadów/posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 8 w Zielonej Górze.**

2. W skład Zespołu Edukacyjnego nr 8 wchodzi niżej wymienione jednostki:

- a) Miejskie Przedszkole nr 44 – pełne posiłki całodienne – **ul. Zawada-Szkolna 24;**
- b) Szkoła Podstawowa nr 28 im. „Lubuskich Rodzin Katyńskich w Zielonej Górze – obiady dwudaniowe z deserem – **ul. Zawada-Szkolna 24;**

3. Przedmiot zamówienia należy wykonać w oparciu o niniejszy, szczegółowy opis przedmiotu zamówienia **oraz dokonać wyceny (kalkulacji ceny ofertowej) w oparciu o załączony jadłospis**, stanowiący **załącznik nr 9** do SWZ, zgodnie z warunkami zamówienia, obowiązującymi przepisami prawa oraz wiedzą techniczną, z uwzględnieniem wyjaśnień i zmian dokonanych przez zamawiającego w czasie trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego – jeżeli miały miejsce, a także w oparciu o **Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy**, stanowiące **załącznik nr 6** do SWZ.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 25%** wolumenu ilości obiadów/posiłków, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.

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 (jeden) 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 **15040**, tj. minimalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto zł (słownie: złotych .../100). Orientacyjna liczba dni żywieniowych 188, 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 **18800**, tj. maksymalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** zł (słownie: złotych .../100). Liczba dni żywieniowych 188, dziennie min. 100 obiadów.

c) **cenę ofertową brutto należy podzielić na koszt wsadu do kotła i koszt usługi Zamawiającego.**

d) **w przypadku wystąpienia zjawisk chorobowych na większą skalę wśród uczniów możliwe jest zmniejszenie dziennej liczby wydawanych obiadów.**

d) dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Zielonej Górze obiad składa się z:

- zupy,
- drugiego dania wraz z surówką,
- napoju,
- deseru (np. owoc).

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 **13800**, tj. minimalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto zł (słownie: złotych .../100). Liczba dni żywieniowych 229 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 **17250**, tj. maksymalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** zł (słownie: złotych .../100). Orientacyjna liczba dni żywieniowych 229, dziennie min. 75 posiłków.

c) **cenę ofertową brutto należy podzielić na koszt wsadu do kotła i koszt usługi Zamawiającego.**

d) **w przypadku wystąpienia zjawisk chorobowych na większą skalę wśród uczniów możliwe jest zmniejszenie dziennej liczby wydawanych obiadów.**

e) dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 44 w Zielonej Górze posiłek całodzienny obejmuje:

- śniadania obejmujące: zupy mleczne, pieczywa, wędliny, sery, warzyw i owoców, płatki, dżemy

niskosłodzone, miód, mleko, kakao, herbata, w tym ziołowa (zalecana miętowa), itp. z wyłączeniem Nutelli, serów topionych i dżemów wysokosłodzonych;

- obiady składające się z zup, drugiego dania, surówki, napoju (woda, woda z sokiem lub kompot),
- podwieczorku w postaci przetworów mlecznych, sałatek owocowych, galaretek i kisielu owocowych, owoców.
- śniadania w formie bufetu – 1 w tygodniu.

e) dla dzieci ze stwierdzoną alergią na laktozę stosowane są roślinne zamienniki.

f) w przypadku wystąpienia innych alergii, jadłospis dopasuje współpracujący z wykonawcą dietetyk.

8. Termin realizacji 12 miesięcy, począwszy od dnia 02 stycznia 2026 r. do 31 grudnia 2026 r., z wyłączeniem dni wolnych od nauki szkolnej (nie uwzględnione są zmiany w prawie dotyczące dni świątecznych):

a) dla Szkoły Podstawowej nr 28 realizacja zamówienia następuje od 7 stycznia 2026 z wyłączeniem: ferie zimowe 2026 r.; wiosenna przerwa świąteczna 2026; majówka 2026; egzamin 8-klasisty 2026; Boże Ciało 2026; dzień zakończenia roku szkolnego 2026; przerwa wakacyjna 2026.; Narodowe Święto Niepodległości 2026; przerwa świąteczno-noworoczna 2026;

b) dla Miejskiego Przedszkola nr 44: realizacja zamówienia następuje od 2 stycznia 2026. z wyłączeniem dni wolnych od zajęć: Poniedziałek Wielkanocny 2026; 1 Maja 2026; Boże Ciało 2026; przerwa wakacyjna w lipcu lub sierpniu 2026 (w tym ewentualnie) Święto WMP 2026; Narodowe Święto Niepodległości 2026; przerwa świąteczna 24. 25. i 26.12.2026.

9. Wydawanie przygotowanych 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 Przedszkola nr 44 w Zielonej Górze

- śniadanie – w godzinach 08:30 do 09:00
- obiad w godzinach 11:45 do 12:30
- podwieczerek w godzinach 12:45 do 13:00.

10. 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) jadłospis należy rozpiścić na tydzień wraz z opisem posiłku uwzględniającym warzywa i owoce sezonowe, 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;

c) jadłospisy muszą być opracowane i podpisane przez uprawnionego dietetyka i zgodne z rekomendacjami Instytutu Żywności i Żywienia Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego.

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 - 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 podwieczerek owoc lub ciasto, wafelek, przetwory mleczne w MP.

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 (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.

13. 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 z późn. zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat i dzieci szkolnych oraz spełniać wytyczne określone przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - Państwowy Instytut Badawczy, 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, 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, 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; nieprzypalane; 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 rosołowych 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 być zgodna z rekomendacjami, np. „OBIADY SZKOLNE z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych” pod red. M. Jarosza;

l) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb, **z wyłączeniem ryby pangi** – glazura dla ryb **do 20%;**

ł) 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;

m) owoc kl. I – jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie, arbuz i inne – minimum 100 g.

n) dla dzieci ze stwierdzoną alergią na laktozę stosowane są roślinne zamienniki.

o) w przypadku wystąpienia innych alergii, jadłospis dopasuje współpracujący z wykonawcą dietetyk.

14. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.

15. 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.

16. 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 obciąży Wykonawcę umownego.

17. 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.

18. 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 zgodna z wytycznymi określonymi przez Państwowy Instytut Żywności i Żywności - Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH - PIB.**

19. 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. Zamawiający, w miarę swoich możliwości, zapewni pomoc pracowników szkoły podczas wydawania obiadów i posiłków.

20. Dopuszcza się zmiany godzin wydawania obiadów i posiłków i zmiany liczby obiadów i posiłków spowodowanych wycieczkami, po wcześniejszym zgłoszeniu Wykonawcy przez Zamawiającego zmian – informacje należy podać Wykonawcy z co najmniej dwudniowym 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. Wydawanie obiadów/posiłków odbywać się będzie w udostępnionej stołówce Zamawiającego przy pomocy uprawnionych pracowników 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. **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: datą, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

26. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 – Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**

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, nabierki, 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 8, oddane w użytkowanie Wykonawcy w celu wykonania usługi objętej przedmiotem zamówienia (2025).

Lp.	Nazwa
1	Piec konwekcyjny + podstawa + 4 blachy płytkie 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 jednokomorowy niski z baterią napelniacza 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 jednokomorowy 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 – 3 sztuki
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	Błat roboczy STALGAST w zmywalni
32	Kuchenka elektryczna czteropalnikowa FORGAST
33	Okap z wyciągiem nad piecem konwekcyjnym