

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **Przygotowanie i dostarczenie gotowych obiadów/posiłków dla dzieci i uczniów uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 6 w Zielonej Górze.**
2. **Zamawiający zastrzega, że pierwszym jadłospisem będzie załącznik nr 9 do SWZ wg którego wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienia.**
3. W skład Zespołu Edukacyjnego nr 6 wchodzi niżej wymienione jednostki:
 - a) Szkoła Filialna Szkoły Podstawowej nr 26 w Zielonej Górze - obiady - **(dowóz do ul. Łężyca-Architektów 1);**
 - b) Miejskie Przedszkole nr 45 - Oddział Przedszkola – całodniowe wyżywienie, tzw. posiłek **(dowóz do ul. Łężyca-Architektów 1);**
 - c) Szkoła Podstawowa nr 26 w Zielonej Górze z oddziałami Integracyjnymi – obiady **(dowóz ul. Przylep - 8 Maja 6);**
 - d) Miejskie Przedszkole nr 45 w Zielonej Górze – całodniowe wyżywienie, tzw. posiłek - **(dowóz ul. Przylep – Solidarności 61).**
4. 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.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 10%** wolumenu ilości obiadów/posiłków, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.
6. 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.
7. 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, poczynawszy od dnia 02 stycznia 2026r. do 31 grudnia 2026r., z wyłączeniem dni wolnych, w szczególności: Ferie zimowe przerwa Wielkanocna: pisemna matura., przerwa wakacyjna: przerwa świąteczna.

Wykonawca zapewnia zastawę kuchenną, w tym: talerze, talerzyki śniadaniowe, talerze głębokie, kubki porcelanowe, sztućce i wyposażenie kuchenne, tj. zmywarko–wypaźarkę, środki myjące do zmywarki.

W skład posiłków wchodzi:

- I śniadanie: pieczywo mieszane, masło, wędliny, sery, pasty, jaja, warzywa, płatki, dżemy, miód, mleko, kakao, herbata i inne;
- II śniadanie: owoce, warzywa, jogurty, serki, budyń, kisiel, ciastka, drożdżówki i inne;
- zupa – 250ml; warzywa muszą stanowić minimum **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 itp. – 300g;
- surówka, jarzyny – 150g;

- woda – 200ml.
- 8. Zamawiający będzie codziennie rano do godziny 09:00 przekazywał Wykonawcy liczbę dzieci korzystających z posiłków/obiadów w danym dniu. Śniadania będą dostarczone szacunkowo.
- 9. Zamawiający będzie codziennie rano do godziny 09:00 przekazywał Wykonawcy liczbę dzieci korzystających z posiłków/obiadów w danym dniu. Śniadania będą dostarczone szacunkowo.
- 10. W przypadku niezgodności, wiążącym dokumentem będzie zapis ewidencji dzieci w dzienniku zajęć przedszkoli i szkoły. W przypadku nieobecności dziecka a nie zgłoszenia przez rodzica absencji dziecko będzie traktowane jako korzystające z posiłku.
- 11. Posiłki mają być dostarczone środkiem transportu wykonawcy i wniesione do pomieszczenia wydawalni posiłków, wskazanych przez zamawiającego, odpowiednio:
 - a) Szkoła Podstawowa nr 26 z oddziałami integracyjnymi w Zielonej Górze-obiad do godz. 11:00;
 - b) Miejskie Przedszkole nr 45 w Zielonej Górze (dowóz ul. Przylep – Solidarności 61) posiłek – śniadanie do godz. 8.30, obiad i podwieczorek do godz. 11.30;
 - c) Szkoła Podstawowa nr 24 Szkoła Filialna Szkoły Podstawowej nr 26 w Zielonej Górze - obiady - (dowóz do ul. Łężyca-Architektów 1) - obiad do godz. 11:00;
 - d) Miejskie Przedszkole nr 45 - Oddział Przedszkola (dowóz do ul. Łężyca-Architektów 1) posiłek – śniadanie do godz. 8.30, obiad i podwieczorek do godz. 11.30

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.

- 12. Wykonawca dostarczał będzie **Zamawiającemu dekadowy jadłospis** w formie pisemnej do zatwierdzenia, najpóźniej na **5 dni** przed pierwszym dniem **każdej dekady** jego obowiązywania. Jadłospis powinien zostać sporządzony z podziałem na śniadanie, obiad i podwieczorek, winien uwzględniać produkty ustalone dla każdej z powyższych grup, **wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłków**. Jadłospis winien uwzględniać posiłki dla dzieci specjalnej diety.
- 13. **Wykonawca zobowiązany jest do podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis.**
- 14. **Jadłospis winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią.** Dietetykiem ze strony Wykonawcy winna być osoba, która posiada kwalifikacje formalne do zajmowanego stanowiska. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
- 15. Wszystkie posiłki winny być urozmaicone, zbilansowane, różnorodne, smaczne i dostosowane do pory roku i świąt. Wykonawca zapewni wodę butelkowaną niegazowaną do picia dla dzieci w ilości 50 litrów średniomiesięcznie.
- 16. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupełnie bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną.
- 17. 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 odpowiedniej gramatury.
- 18. 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 2023 r. poz. 1448 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) 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;
- 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 posiłków 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 rosołowych 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 pangi** - 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,
19. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.
20. 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.
21. 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.
22. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia i akceptacji Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu, najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym do godziny 12:00 lub inny dzień, uzgodniony z Zamawiającym.
23. 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.

24. Wykonawca musi zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył obiad.
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. Próbkę należy oznaczyć: datą, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
27. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**
28. Zamawiający będzie samodzielnie wydawał posiłki/obiady.
29. 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.
30. Zamawiający **nie dopuszcza** odbioru odpadów kuchennych w dniu następnym.
31. **Zamawiający będzie wydawał samodzielnie posiłki/obiady.**