

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa pn. **Przygotowanie i dostarczenie gotowych obiadów/posiłków dla dzieci i uczniów uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 5 w Zielonej Górze.**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 15%** wolumenu ilości obiadów/posiłków, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.
2. Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw oddzielnie dla zup i oddzielnie na drugiego dania. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis.
3. **Dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 25 w Zielonej Górze na obiad składa się z:**
  - zupy
  - drugiego dania wraz z surówką
  - napój,
  - deser (np. owoc)
4. Orientacyjna ilość dzienna dostarczonych obiadów do Szkoły Podstawowej nr 25 wynosi 102.
5. Łączna szacunkowa **minimalna** ilość dostarczanych obiadów do Szkoły Podstawowej nr 25 w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia wynosi: **18 438 obiadów.**
6. Łączna szacunkowa **maksymalna** ilość dostarczanych obiadów do Szkoły Podstawowej nr 25 w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia wynosi **21 204 obiady.**
7. **Dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 42 w Zielonej Górze posiłek całodzienny obejmuje:**
  - śniadanie składające się z zupy mlecznej, pieczywa, wędliny, serów, owocu i napoju,
  - obiadu składającego się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu, napoju,
  - podwieczorku w postaci przetworów mlecznych, sałatek owocowych, galaretek, owoców.
8. Orientacyjna ilość dostarczanych posiłków do Miejskiego Przedszkola nr 42 wynosi 36.
9. Łączna szacunkowa **minimalna** ilość dostarczanych posiłków do Miejskiego Przedszkola nr 42 w skali całego okresu realizacji zamówienia wynosi **5 330 posiłków**
10. Łączna szacunkowa **maksymalna** ilość dostarczanych posiłków do Miejskiego Przedszkola nr 42 w skali całego okresu realizacji zamówienia wynosi **6 129 posiłków.**
11. Termin realizacji przedmiotu zamówienia 12 miesięcy – **od 02 stycznia 2026 r. do dnia 31 grudnia 2026 r.**, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć, np. Ferie zimowe, egzaminy, przerwa wakacyjna, itp.
12. Obiady/posiłki powinny być skomponowane w następujących proporcjach:
  - 1) 3 razy w tygodniu obiady mięsne;
  - 2) 1 raz w tygodniu dania bezmięsne typu: pierogi, naleśniki z serem, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne potrawy bezmięsne + owoc;
  - 3) 1 raz w tygodniu (piątek) obiad bezmięsny - ryba.
13. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności obiadów/posiłków, 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:
  - a) zupa – 300 ml;
  - b) pieczywo – chleb pszenny i żytni ziarnisty 50 g (50% pszenny; 50% żytni ziarnisty);
  - c) ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200 g;
  - d) porcja mięsa (mięso wieprzowe, drób, ryby-glazura do 25% bez skóry, kl. I) – 150 g;
  - e) dania bezmięsne: pierogi, naleśniki z serem półtłustym, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne potrawy bezmięsne – 300 g;
  - f) surówka, jarzyny – 150 g;
  - g) owoc - 100g - w przypadku suchego prowiantu oraz do potraw bezmięsnych określonych w lit. e;
  - h) napój: woda z cytryną - 200ml, 5 razy w tygodniu.

Dopuszcza się tolerancję  $\pm 1\%$  w stosunku do podanej gramatury oraz temperatury.

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 202 r. poz. 1448 ze zm.), zalecanymi normami żywieniowymi i 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) wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis;
- e) 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;
- f) do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (np. olej rzepakowy), dużej ilości warzyw i owoców, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli;
- g) zupy nie mogą być zagęszczane, w tym mąką; mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych ze świeżych warzyw kl. I - **zabrania się stosowania tzw. kostek rosółowych**;
- h) warzywa w zupie muszą stanowić **min. 2/3 objętości**;
- i) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości; zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%;
- j) wszelkie sosy do potraw mięsnych lub bezmięsnych muszą być dostarczane w osobnych pojemnikach (termosach);
- k) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb, z wyłączeniem **ryby pangii – glazura dla ryb do 20%**;
- l) 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) twaróg do naleśników i innych dań musi być półtłusty, śmietana min. 12% zawartości tłuszczu;
- n) owoc - jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, i inne - ok. 100g, klasa I;
- o) **wodę z cytryną** do obiadu należy dostarczać w butlach.

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 spowodowanej czynnikami losowymi i niedostarczeniem posiłku Wykonawca zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu brutto, zawierającego w swoim składzie owoc+ sok w kartoniku z rurką o poj. 200 ml.

17. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, z zachowaniem przestrzegania obowiązujących przepisów prawa.

18. W przypadku niezgodności, liczby dzieci, którym należy wydać posiłek/obiad wiążącym dokumentem jest zapis ewidencji uczniów w dzienniku zajęć szkoły. W przypadku nieobecności

ucznia, a nie zgłoszenia tego faktu przez rodzica– uczeń będzie traktowany jako korzystający z obiadu/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.
20. Obiady mają być wydawane w godzinach ustalonych na podstawie planu zajęć w SP25 i MP42. Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków/po wcześniejszym zgłoszeniu Wykonawcy przez Zamawiającego zmian-informację 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 posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym tj. w wydawalni Zamawiającego.
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. 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.
26. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
27. 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 (Dz. U. Nr 80, poz. 545), w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Probki należy oznaczyć: data, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
28. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**
29. Zamawiający **nie dopuszcza** odbioru odpadów kuchennych w dniu następnym. Wykonawca zapewnia pojemnik na odpady pokonsumpcyjne.
30. Zamawiający **dopuszcza**, aby kuchnia Wykonawcy była zlokalizowana poza granicami administracyjnymi Miasta Zielona Góra, pod warunkiem spełnienia wszystkich wymogów opisanych w umowie, w szczególności dostarczenia obiadów o wymaganych temperaturach i jakości.
31. Wykonawca musi zapewnić transport obiadów własnymi pojemnikami termoizolacyjnymi (termosami) zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę.
32. Wykonawca w razie awarii zmywarko wyparząrkę bądź awarii prądu zapewnia zamawiającemu naczynia jednorazowe.
33. Zamawiający zaleca Wykonawcy dokonanie wizji lokalnej, po wcześniejszym umówieniu się.
34. Obiady są dostarczane w pojemnikach rozdzielane na SP 25 i MP42.
35. Posiłek obiadowy dostarczony jest jako wyporcjowany, ale w osobnych termosach tzn. osobno ziemniaki, osobno np. mięso (porcje), osobno surówka, osobno zupa i napój, itd.
36. Zamawiający zapewnia obsługę, która będzie zajmowała się rozdzielaniem posiłków dla poszczególnych uczniów oraz zastawę stołową.
37. Zamawiający zapewnia mycie swoich naczyń przez zmywarko wyparząrkę.

