

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na **przygotowaniu i dostarczeniu posiłków gotowych dla dzieci i uczniów uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 4 w Zielonej Górze, ul. Drzonków-Szkolna 2, w 2026 roku**. W skład Zespołu Edukacyjnego nr 4 wchodzi poniżej wymienione jednostki:
  - a) Szkoła Podstawowa nr 24 z oddziałami Integracyjnymi - obiady;
  - b) Miejskie Przedszkole nr 43 oddział w Zatoniu – całodienne wyżywienie;
  - c) Miejskie Przedszkole nr 43 oddział w Raculi – całodniowe wyżywienie;
  - d) Miejskie Przedszkole nr 43 oddział w Drzonkowie – całodniowe wyżywienie.
2. 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, pomnożonej przez liczbę faktycznie wydanych obiadów/posiłków, z uwzględnieniem należnego podatku VAT.  
**UWAGA:** Wykonawca zobowiązany będzie do składania zamawiającemu **faktury miesięcznej**, w rozbiciu na **wsad do kotła** oraz pozostałe koszty wykonawcy.
3. Dla uczniów **Szkoły Podstawowej nr 24 z oddziałami Integracyjnymi w Zielonej Górze**
  - a) **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 **51620**, tj. liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną cenę ofertową brutto ..... zł (słownie: ..... złotych .... /100). **Ilość dni żywieniowych 178, dziennie min. 290 obiadów;**

**Termin realizacji 12 miesięcy, począwszy od dnia 2 stycznia 2026r. do 31 grudnia 2026r., z wyłączeniem orientacyjnych dni wolnych:**  
1-6.01.2026r., ferie zimowe 16 -28.02.2026r., przerwa świąteczna od 02-07.04.2026r., przerwa egzaminacyjna 11-13.05.2026r., dodatkowe dni wolne 04-05.06.2026r., przerwa wakacyjna od 26.06.2026r. do 31.08.2026r, 01-04.09.2026r. 14.10.2026r., 11.11.2026r. przerwa świąteczna - noworoczna od 21.12 - 31.12.2026r.

  - zupa – 250ml, warzywa muszą stanowić min. 2/3 objętości zupy, gotowana na korpusach drobiowych lub kościach wieprzowo – wołowych, bez dodatku ulepszczy w postaci kostek rosółowych itp.;
  - 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.
4. Dla wychowanków **Miejskiego Przedszkola nr 43 oddział Zatonie**
  - a) **przewidywaną wartość przedmiotu zamówienia**, określoną w **Formularzu ofertowym**, stanowiącym **załącznik nr 1** do SWZ, należy wyliczyć wg wzoru: cena za 1 posiłek (**I śniadanie, II śniadanie, obiad**) ..... zł brutto x **8626**, tj. liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną cenę ofertową brutto ...zł (słownie: ..... zł .... /100). **Ilość dni żywieniowych 227, dziennie min. 38 posiłków;**

**Termin realizacji 12 miesięcy, począwszy od dnia 2 stycznia 2026r. do 31 grudnia 2026r., z wyłączeniem dni: 06.01.2026r., 06.04.2026r., 01.05.2026r., 04.06.2026r., przerwa wakacyjna 1-31.07.2026r., 11.11.2025r., 24-26.12.2025r.**

**Wykonawca zapewnia zmywarko-wypaźarkę, środki myjące do zmywarki tylko dla tej jednostki.**  
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 w całości**, warzywa, jogurty, serki, budyń, kisiel, ciastka, drożdżówki, deserki mleczne i inne;

- zupa – 250ml, warzywa muszą stanowić min. 2/3 objętości zupy, gotowana na korpusach drobiowych lub kościach wieprzowo – wołowych, bez dodatku ulepszaczy w postaci kostek rosółowych itp.;
- 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.

**5. Dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 43 oddział Racula,**

- a) przewidywaną wartość przedmiotu zamówienia, określoną w Formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ, należy wyliczyć wg wzoru: cena za 1 posiłek (I śniadanie, II śniadanie, obiad) ..... zł brutto x **16571**, tj. liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną cenę ofertową brutto ..... zł (słownie: ..... złotych .../100). **Ilość dni żywieniowych 229 dziennie min. 73 posiłków.**

**Termin realizacji 12 miesięcy, począwszy od dnia 2 stycznia 2026r. do 31 grudnia 2026r., z wyłączeniem dni: 06.01.2026r., 06.04.2026r., 01.05.2026r., 04.06.2026r., przerwa wakacyjna 1-31.07.2026r., 11.11.2026r., 24-26.12.2026r.**

**Wykonawca zapewnia zmywarko–wypaźarkę, środki myjące do zmywarki, tylko dla tej jednostki**

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 w całości**, warzywa, jogurty, serki, budyń, kisiel, ciastka, drożdżówki, deserki mleczne i inne;
- zupa – 250ml, warzywa muszą stanowić min. 2/3 objętości zupy, gotowana na korpusach drobiowych lub kościach wieprzowo – wołowych bez dodatku ulepszaczy w postaci kostek rosółowych itp.;
- 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.

**6. Dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 43 oddział w Drzonkowie,**

- a) przewidywaną wartość przedmiotu zamówienia, określoną w Formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ, należy wyliczyć wg wzoru: cena za 1 posiłek (I śniadanie, II śniadanie, obiad) ..... zł brutto x **12485** tj. liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną cenę ofertową brutto ..... zł (słownie: ..... złotych .../100). **Ilość dni żywieniowych 229 dziennie min. 55 posiłków.**

**Termin realizacji 12 miesięcy, począwszy od dnia 2 stycznia 2026r. do 31 grudnia 2026r., z wyłączeniem dni: 06.01.2026r., 06.04.2026r., 01.05.2026r., 04.06.2026r., przerwa wakacyjna 1-31.07.2026r., 11.11.2026r., 24-26.12.2026r.**

W skład posiłku wchodzi:

- I śniadanie: pieczywo mieszane, masło, wędliny, sery, pasty, jaja, warzywa, płatki, dżemy, miód, mleko, kakao, herbata i inne;
- II śniadanie: **owoce w całości**, warzywa, jogurty, serki, budynie, kisiele, ciastka, drożdżówki, deserki mleczne i inne;
- zupa – 250ml, warzywa muszą stanowić min. 2/3 objętości zupy, gotowana na korpusach drobiowych lub kościach wieprzowo – wołowych, bez dodatku ulepszaczy w postaci kostek rosółowych itp.;
- 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.

7. Zamawiający będzie codziennie rano do godziny **09:00** przekazywał Wykonawcy liczbę dzieci korzystających z posiłków/obiadów w danym dniu. Śniadania będą dostarczone szacunkowo.

8. 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.
9. Posiłki mają być dostarczone środkiem transportu wykonawcy i wniesione do pomieszczenia wydawalni posiłków, wskazanych przez zamawiającego, odpowiednio:
  - a) Szkoła Podstawowa nr 24 z oddziałami integracyjnymi w Zielonej Górze-obiad **do godz. 11:00**;
  - b) Miejskie Przedszkole nr 43 w Zielonej Górze oddział Zatonie - posiłek - I śniadanie, II śniadanie **do godz. 8.30, obiad do godz. 12:30**;
  - c) Miejskie Przedszkole nr 43 w Zielonej Górze oddział Racula - posiłek - I śniadanie, II śniadanie **do godz. 8.30, obiad do godz. 12:30**;
  - d) Miejskie Przedszkole nr 43 oddział w Drzonkowie – posiłek - I śniadanie, II śniadanie do godz. **08.30, obiad do godz. 12.30**.Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków poprzez zgłoszenie tych zmian przez zamawiającego, z jednodniowym wyprzedzeniem.
10. 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.
- 11. Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis i podpisany przez dietetyka.**
12. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu najpóźniej w czwartek w tygodniu poprzedzającym do godziny 14:00 w celu zaakceptowania jadłospisu przez Zamawiającego oraz umieszczenia na tablicy ogłoszeń i stronie internetowej zamawiającego do wiadomości rodziców.
13. Posiłki/obiady muszą spełniać następujące warunki:
  - e) posiłki muszą być przygotowywane z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j.: 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;
  - f) 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;
  - g) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, duszone, pieczone, okazjonalnie smażone;
  - h) 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%;
  - i) wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis;
  - j) 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;
  - k) do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (np. olej rzepakowy rafinowany), dużej ilości warzyw i owoców gat. I, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli;
  - l) zupy mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywno - mięsnych (np. korpusy, porcje drobiowe, lub mięso, kości wieprzowo wołowe) zupy nie mogą być zagęszczane mąką; - **zabrania się stosowania tzw. kostek rosółowych oraz produktów typu INSTANT**;
  - m) warzywa muszą stanowić minimum **2/3 objętości zupy**;
  - n) 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%;
  - o) wszelkie sosy do potraw mięsnych lub bezmięsnych muszą być dostarczane w osobnych pojemnikach (termosach) – zabrania się dodawania sosów z torebki INSTANT;

- p) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb, **z wyłączeniem ryby pangi** - bez skóry, **glazura max. 20%, kl. I;**
  - q) 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.); mrożonki, ogórki konserwowe; stosowane do potraw kapusta i ogórek mają być kiszone;
  - r) owoc w całości nie krojony - jabłka, gruszki, banany, nektarynki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie i inne – kl. I;
  - s) wodę do obiadu należy dostarczać w butlach (zlecana woda niegazowana źródłana).
  - t) zgodne z jadłospisem na dany dzień,
  - u) muszą posiadać odpowiednią temperaturę, konsystencję i wartości odżywcze,
- 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 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 cały owoc + soczek w kartoniku z rurką o poj. 200 ml lub woda**. 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.
- 17.** 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.
- 18.** Wykonawca musi zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył obiad.
- 19.** Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
- 20.** 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.
- 21.** Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy**.
- 22.** 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.
- 23.** Zamawiający **nie dopuszcza** odbioru odpadów kuchennych w dniu następnym.