Załącznik nr 8

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych dla Szkoły Podstawowej nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi w Zielonej Górze.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych dla Szkoły Podstawowej Nr 11 z Oddziałami Integracyjnymi przy ul. Spawaczy 3D.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 15%** wolumenu ilości obiadów, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.
3. Ilość dni żywieniowych wynosi **175.**
4. Łączna szacunkowa minimalna dzienna ilość dostarczanych obiadów wynosi: **426 obiadów,** natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia:**74550 obiadów.**
5. Łączna szacunkowa maksymalna dzienna ilość dostarczanych obiadów wynosi: **490 obiadów,** natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **85732 obiady.**
6. Termin realizacji przedmiotu zamówienia **12 miesięcy** – począwszy od dnia **07 stycznia 2027 r. do dnia 22 grudnia 2027 r.,** z wyłączeniem dni wolnych od zajęć.
7. Cena obiadu winna być wyliczona w oparciu i zgodnie z załączonym jadłospisem przez zamawiającego, stanowiącym **załącznik nr 8 do SWZ.**
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności, zgodnie z normami obiadowymi oraz z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego:
   - zupa – 250ml,
   - ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 150g
   - porcja mięsa (kotlet, pulpety i inne) lub ryby (filet, kotlet mielony i inne) – 100g
   - pierogi, naleśniki z serem, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne – 250g
   - gulasz, spaghetti i inne – 90g masy mięsnej + 50g sosu,
   - surówka, jarzyny – 100g
   - woda – 200ml
   - owoce – 100g
9. 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 2023 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 i Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r w sprawie środków spożywczych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2026 poz.197)
   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) wykonawca zobowiązany jest zapewnić alternatywę roślinną (za mięso i ryby) dla uczniów, których rodzice zadeklarują dietę w pełni roślinną;
   d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, duszone, pieczone, okazjonalnie smażone; wyklucza się z jadłospisu parówki w sosie, kiełbasę, dania z dodatkiem tłustych kiełbas i mięs;

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; 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, wszystkie podawane produkty i składniki muszą mieścić się w określonych w rozporządzeniu limitach;
h) zupy nie mogą być zagęszczane mąką; mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych ze świeżych warzyw-**zabrania się stosowania tzw. kostek rosołowych**;
i) warzywa muszą stanowić **minimum 2/3 objętości zupy;**
j) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości; 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, miruny, dorsza lub innych ryb, (z wyłączeniem **ryby pangi) – glazura ryb do 10%**
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, a nie kwaszone;
n) owoc - jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie i inne- 100g – kl. I
o) woda do obiadu - należy dostarczać w butlach.

10. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na posiłek z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.
11. 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 + butelka z wodą niegazowaną o poj. 250 ml.
12. 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.
13. W przypadku niezgodności w ilości wydanych obiadów, 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 posiłku.
14. Zamawiający będzie codziennie do godziny **14:00** przekazywał Wykonawcy liczbę uczniów korzystających z obiadów w dniu następnym.
15. Obiady mają być dostarczone najpóźniej **do godziny 10:30** do SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 11 Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI W Zielonej Górze środkiem transportu wykonawcy, zgodnym z obowiązującymi normami higieny i wniesione do pomieszczenia wydawalni posiłków na koszt wykonawcy. Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków, po wcześniejszym zgłoszeniu wykonawcy przez zamawiającego zmian – informacje należy podać wykonawcy z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem.
16. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia i akceptacji zamawiającemu tygodniowego jadłospisu, najpóźniej w czwartek w tygodniu poprzedzającym **do godziny 14:00** lub inny dzień, uzgodniony z zamawiającym Odbiór posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym tj. w wydawalni zamawiającego.
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. 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, w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Próbki należy oznaczyć: data, 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.
24. 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.
25. **Zamawiający zapewnia we własnym zakresie obsługę do wydawania posiłków.**