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 wchodzą niżej wymienione jednostki:
   a) Miejskie Przedszkole nr 44 – pełne posiłki całodzienne – 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).
   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 **18 800,** tj. maksymalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** ……. zł (słownie: …… złotych ../100).

Cenę ofertową należy podzielić w Formularzu ofertowym na koszt wsadu do kotła i koszt usługi Zamawiającego.

7. Dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 44 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 całodzienny posiłek …… zł brutto x **12 705**, tj. minimalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia), co daje łączną minimalną cenę ofertową brutto …… zł (słownie: …… złotych …/100).
   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 **16 170,** tj. maksymalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** ……. zł (słownie: …… złotych .../100). Orientacyjna liczba dni żywieniowych 231.
8. Dla wychowanków Miejskiego Przedszkolna nr 44 w Zielonej Górze posiłek całodzienny obejmuje:
   a) 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;
   b) obiady składające się z zup, drugiego dania, surówki, napoju (woda, woda z sokiem lub kompot),
   c) podwieczorku w postaci przetworów mlecznych, sałatek owocowych, galaretek i kisieli owocowych, owoców,

d) śniadania w formie bufetu – 1 w tygodniu.

Dla dzieci ze stwierdzoną alergią na laktozę stosowane są roślinne zamienniki. W przypadku wystąpienia innych alergii, jadłospis dopasuje współpracujący z wykonawcą dietetyk.

9. Dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 28 w Zielonej Górze obiad składa się z:
   a) zupy,
   b) drugiego dania wraz z surówką,
   c) napoju,
   d) deseru (np. owoc).
8. **Termin realizacji 12 miesięcy, począwszy od dnia 04 stycznia 2027 r. do 31 grudnia 2027 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 2027 r.; wiosenna przerwa świąteczna 2027; majówka 2027; egzamin 8-klasisty 2027; Boże Ciało; dzień zakończenia roku szkolnego; przerwa wakacyjna; Narodowe Święto Niepodległości; przerwa świąteczno-noworoczna;
   b) dla Miejskiego Przedszkola nr 44: realizacja zamówienia następuje od 2 stycznia 2027 r. z wyłączeniem dni wolnych od zajęć: Poniedziałek Wielkanocny; 1 Maja 2027; Boże Ciało; przerwa wakacyjna w lipcu lub sierpniu (termin zostanie podany wykonawcy) Święto WMP; Narodowe Święto Niepodległości; przerwa świąteczna Bożego Narodzenia.
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 Przedszkolna nr 44 w Zielonej Górze
   - śniadanie – w godzinach 08:30 do 09:00
   - obiad w godzinach 11:45 do 12:30
   - podwieczorek w godzinach 12:45 do 13:00.
10. Wymagania szczegółowe dla **jadłospisów**:
   c) 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;
   d) jadłospis należy rozpisać na tydzień wraz z opisem posiłku uwzględniającym warzywa i owoce sezonowe, w tym strączkowe, z podaniem gramatury i wartości kalorycznej – szczegółowy dobór środków spożywczych i normy całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym zostały określone w § 2 ust. 3 ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych 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. 2026.197);
   e) **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 (*ten pkt dotyczy zarówno SP jak i MP*) i posiłki dla dzieci przedszkolnych powinny być skomponowane w następujących proporcjach:
   a) 2 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 rybny
   d) 1 raz w tygodniu obiad na bazie nasion roślin strączkowych, bez produktów pochodzenia zwierzęcego.
   e) co najmniej 2 razy w tygodniu zupa na wywrze warzywnym
   f) napoje – codziennie (woda, woda z sokiem lub kompot);
   g) codziennie jako dodatek do obiadu musi znaleźć się świeża zielenina, np. natka pietruszki, koperek, szczypiorek, krojone na miejscu w kuchni zamawiającego;
   h) codziennie jako deser do obiadu owoc lub ciasto w MP i SP;
   i) codziennie jako podwieczorek 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 20%)** – 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 2023 r. poz. 1448 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) ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych 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;
    c) 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;
    d) 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;
    e) 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;
    f) do przygotowania potraw należy stosować: masło z co najmniej 82% zawartością tłuszczu, śmietanę o zwartości min. 12% tłuszczu, jaja z chowu ściółkowego lub wolnego;
    g) wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis;
    h) 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;
    i) do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (np. olej rzepakowy), dużej ilości warzyw i owoców, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli;
    j) 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**;
    k) warzywa w zupie muszą stanowić **minimum 2/3 jej objętości**;
    l) 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;
    m) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb, **z wyłączeniem ryby pangi** – glazura dla ryb **do 20%;**

n) 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;
o) owoc kl. I – jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie, arbuz i inne – minimum 100 g;
p) dla dzieci ze stwierdzoną alergią na laktozę stosowane są roślinne zamienniki - 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 15, 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 indywidulanych potrzeb dzieci. Wartość kaloryczna posiłków zgodna z wytycznymi określonymi przez Państwowy Instytut Żywienia 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 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:
    1) zupa – minimalna temperatura winna wynosić 75ºC;
    2) danie drugie – minimalna temperatura winna wynosić 65ºC;
    3) produkty zimne (sałatki, surówki) i napoje – minimalna temperatura winna wynosić 15ºC.
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. **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: 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-wypażarkę, przybory kuchenne (deski, nabierki, noże, itd.), środki myjące, butlę 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 (2026).

Lp.	Nazwa
1	Piec konwekcyjny + podstawa + 4 blachy płytkie UNOX
2	Blat roboczy z półką STALGAST
3	Blat roboczy z szafką STALGAST
4	Patelnia KRAMET
5	Pochłaniacz nad kuchenką czteropalnikową metalowy
6	Klimatyzacja AUX
7	Zlew jednokomorowy niski z baterią napełniacza 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	Krzesełka 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	Blat roboczy STALGAST w zmywalni
32	Kuchenka elektryczna czteropalnikowa FORGAST
33	Okap z wyciągiem nad piecem konwekcyjnym