Załącznik nr 8

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i dostarczenie gotowych obiadów/posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 7 w Zielonej Górze

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków gotowych dla dzieci uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego nr 7 w Zielonej Górze" przy ul. Stary Kisielin-Szkolna 14, tj. do Szkoły Podstawowej nr 27 i Miejskiego Przedszkola nr 41.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji do **20%** wolumenu ilości obiadów/posiłków, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.
3. Dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 27 w Zielonej Górze obiad składa się z:
   – zupy,
   – drugiego dania wraz z surówką,
   – napój,
   – deser (np. owoc).
4. 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, przemnożonej przez liczbę faktycznie wydanych obiadów/posiłków, z uwzględnieniem należnego podatku VAT.
5. **Dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 27 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 **39 380**, 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 **20% zamówienia**, wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 obiad … zł brutto (**taka sama jak dla ceny minimalnej)** x **47 256,** tj. maksymalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** ….. zł (słownie: ……. złotych ../100).
6. **Dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 41**
   a) **minimalną przewidywaną wartość przedmiotu zamówienia**, określoną w **Formularzu ofertowym**, stanowiącym **załącznik nr 1** do SWZ, należy wyliczyć wg wzoru: cena za 1 posiłek ….. zł brutto x **15 080,** 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 **20% zamówienia**, wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 posiłek ….. zł brutto (**taka sama jak dla ceny minimalnej)** x **18 096,** tj. maksymalna liczba wydawanych posiłków w okresie realizacji zamówienia, co daje łączną **maksymalną cenę brutto** ….. zł (słownie: ……. złotych ../100).
7. Dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 41 w Zielonej Górze posiłek całodzienny obejmuje:
   – śniadanie składające się z zupy mlecznej, pieczywa, wędliny, serów, warzyw i owoców,
   – obiadu składającego się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu i napoju,
   – podwieczorku w postaci przetworów mlecznych, sałatek owocowych, galaretek, owoców.
8. Dostawa obiadów oraz posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć, odpowiednio:
   a) dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 27 w Zielonej Górze obiad:
   – w godzinach od 12:10 do 12:30 – pierwsza długa przerwa
   – w godzinach od 13:15 do 13:30 – druga długa przerwa
   b) dla wychowanków Miejskiego Przedszkola nr 41 w Zielonej Górze posiłek:

– śniadanie – w godzinach 08:30 do 09:00
– obiad w godzinach 11:45 do 12:30
– podwieczorek w godzinach 12:45 do 13:00.

9. Wymagania szczegółowe dla jadłospisów:
   a) Wykonawca sporządzi i przedstawi przed podpisaniem umowy jadłospisy dla poszczególnych grup wiekowych;
   b) Wykonawca nie później niż na 7 dni przed jego wdrożeniem, przedkłada zamawiającemu jadłospis do akceptacji. Po uzgodnieniu i akceptacji jadłospisu, Wykonawca wywiesza go w wyznaczonym miejscu przez zamawiającego;
   c) określony zestaw potraw nie może się pojawiać 3 krotnie w miesiącu na sezony: jesienno-zimowy i wiosno-letni, uwzględniający warzywa i owoce sezonowe;
   d) jadłospis należy rozpisać na dwa tygodnie wraz z opisem posiłku, podaniem gramatury i wartości kalorycznej (dzieci przedszkolne – posiłek winien pokryć min. 35% dziennego zapotrzebowania energetycznego; dzieci szkolne min. 75% dziennego zapotrzebowania energetycznego) oraz ze wskazaniem alergenów;
10. Obiady dla dzieci szkolnych powinny być skomponowane w następujących proporcjach:
   a) 3 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;
   c) 1 raz w tygodniu (piątek) obiad bezmięsny – ryba,
   d) napoju – codziennie woda,
   e) codziennie jako dodatek do obiadu musi znaleźć się świeża zielenina, np. natka pietruszki, koperek, szczypiorek, krojone na miejscu w kuchni zamawiającego.
11. 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 (mięso wołowe, wieprzowe, drób, ryby) – 150 g;
   - dania bezmięsne: pierogi, naleśniki z serem, krokiety, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne potrawy bezmięsne – 300 g;
   - surówka, jarzyny – 150 g;
   - owoc – w przypadku suchego prowiantu oraz do potraw bezmięsnych;
   - woda 5 razy w tygodniu – 200 ml.
12. 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 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) 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, pieczywo mieszane, twarożek, chuda wędlina, pasta jajeczna lub z gotowanej ryby, warzywa, ewentualnie owoc oraz napoje typu: kakao, herbata, bawarka;

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, 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) ze świeżych warzyw – **zabrania się stosowania tzw. kostek rosołowych oraz produktów typu INSTANT**;
k) warzywa muszą stanowić **minimum 2/3 objętości zupy**;
l) dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs o wysokiej jakości; zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%;
m) wszelkie sosy do potraw mięsnych lub bezmięsnych muszą być dostarczane w osobnych pojemnikach (termosach);
n) danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryb – z wyłączeniem pangi – **glazura do 20%;**
o) 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;
p) owoc – jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie i inne- 100 g.

13. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na obiad z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.
14. W sytuacji wyjątkowej (np. awarii) spowodowanej czynnikami losowymi i niedostarczeniem posiłku/ obiadu Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki/ obiady o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł, z zachowaniem przestrzegania obowiązujących przepisów prawa.
15. Jeżeli nie będzie mógł zapewnić posiłków/ obiadów w przypadku, o którym mowa wyżej, zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu/posiłku brutto, **zawierającego w swoim składzie owoc + napój (np. woda niegazowana o poj. 250 ml w butelce lub soczek o poj. 200 ml)**. W przypadku niewywiązania się z obowiązku, o którym mowa w zdaniu pierwszym, Zamawiającemu przysługuje prawo zakupu ciepłego posiłku/ obiadu po cenie umownej za dany obiad lub posiłek u innego Wykonawcy, a kosztami obciąży Wykonawcę umownego.
16. W przypadku niezgodności liczby dzieci, którym należy wydać posiłek/ obiad, 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/ obiadów.
17. 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. **Jadłospisy winny być sporządzone z zachowaniem norm pokarmowych, w zależności od indywidulanych potrzeb dzieci. Wartość kaloryczna posiłków od 1400-3500 kcal.**

18. Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków/ obiadów, po wcześniejszym zgłoszeniu Wykonawcy przez Zamawiającego zmian – informacje należy podać Wykonawcy z co najmniej **7 dniowym** wyprzedzeniem.
19. Wymagania dotyczące temperatury obiadów:
    a) zupa – minimalna temperatura winna wynosić 75ºC;
    b) danie drugie - minimalna temperatura winna wynosić 65ºC;
    c) produkty zimne (sałatki, surówki) i napoje - minimalna temperatura winna wynosić 15ºC.
20. Odbiór obiadów oraz posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym tj. w wydawalni Zamawiającego.
21. 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.
22. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
23. 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.
24. **Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego podawania nazw składników alergennych wykorzystywanych do przygotowywanych potraw. Wykaz alergenów musi być naniesiony na jadłospis i podpisany przez dietetyka.**
25. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 –** *Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy*.
26. **Zamawiający zapewnia obsługę do wydawania posiłków oraz obiadów.**
27. **Zamawiający udostępnia wykonawcy naczynia i sztućce wyłącznie dla Szkoły Podstawowej.**
28. **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).**