

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych dla Zespołu Edukacyjnego Nr 9 w Zielonej Górze.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych dla Zespołu Edukacyjnego Nr 9 w Zielonej Górze – Szkoły Podstawowej Nr 11 z oddziałami Integracyjnymi – budynek przy ul. Spawaczy 3D.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 40%** wolumenu ilości obiadów, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.
3. Ilość dni żywieniowych wynosi **176**.
4. Łączna szacunkowa minimalna dzienna ilość dostarczanych obiadów wynosi: **270 obiadów**, natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **47520 obiadów**.
5. Łączna szacunkowa maksymalna dzienna ilość dostarczanych obiadów wynosi: **450 obiadów**, natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **79200 obiady**.
6. Termin realizacji przedmiotu zamówienia **12 miesięcy** – począwszy od dnia 02 stycznia 2023 r. do dnia 22 grudnia 2023 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,
 - gołąbki z sosem – 250g +100g 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 2020 r. poz. 2021 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 bezwzględny 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 mąką; mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych ze świeżych warzyw-**zabrania się stosowania tzw. kostek rosółowych**;
 - h) warzywa muszą stanowić **minimum 2/3 objętości zupy**;
 - 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 ryb do 25%**
 - 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 kiszzone, a nie kwaszone;
 - m) owoc - jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie i inne- 100g;
 - n) woda do obiadu - należy dostarczać w butlach max. do 5 litrów.
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 + soczek w kartoniku z rurką o poj. 200 ml lub 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. 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.
 15. obiady mają być dostarczone najpóźniej **do godziny 10:30** do ZE NR 9 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. 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.
 17. Odbiór posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym tj. w wydawalni zamawiającego.
 18. 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.
 19. Wykonawca musi zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył obiad.

20. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych we własnym zakresie i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą o odpadach i Prawem ochrony środowiska.
21. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).
22. 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. Próbkę należy oznaczyć: datą, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
23. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**
24. Zamawiający **nie dopuszcza** odbioru odpadów kuchennych w dniu następnym.
25. 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.
26. **Zamawiający zapewnia we własnym zakresie obsługę do wydawania posiłków.**