

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych dla Szkoły Podstawowej nr 8 im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, przy ul. Kąpielowej 7.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 25%** wolumenu ilości obiadów, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.
3. Ilość dni żywieniowych wynosi **166**.
4. Łączna szacunkowa minimalna dzienna ilość dostarczanych obiadów wynosi: **200 obiadów**, natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **33200 obiadów**.
5. Łączna szacunkowa maksymalna dzienna ilość dostarczanych obiadów wynosi: **250 obiadów**, natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **41500 obiady**.
6. Termin realizacji przedmiotu zamówienia 11 miesięcy – począwszy od dnia 01 lutego 2022 r. do dnia 22 grudnia 2022r. z wyłączeniem dni wolnych od zajęć : 14.04-19.04.2022r., 02.05-02.05.2022r., 24.05- 26.05.2022r., 16.06- 17.06.2022r., 24.06- 31.08.2022r., 01.09- 05.09.2022r., 14.10.2022r., 31.10.2022r., 01.11.2022r., 11.11.2022r.
7. 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
  - kompot – 200ml
  - owoce – 100g
8. 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 bezwzględnym 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, kiełbasę, dania z dodatkiem tłustych kiełbas 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 1/3 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**;
  - l) surówki mają być wykonane z surowych warzyw i owoców (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;
  - m) owoc - jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, brzoskwinie i inne;
  - n) kompot do obiadu należy dostarczać w butlach max. do 5 litrów.
9. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na posiłek z dnia poprzedniego/z dni poprzednich.
10. 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**.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. obiady mają być dostarczone najpóźniej **do godziny 11:00** do SP 8 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.
15. 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.
16. 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. 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.
20. Personel wykonawcy winien posiadać aktualne przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także badania lekarskie (aktualną książeczkę zdrowia).

21. Bezwzględny 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.
22. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 6 - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**
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.