

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa pn. **Przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych dla uczniów uczęszczających do III Liceum Ogólnokształcącego im. prof. T. Kotarbińskiego w Zielonej Górze.**

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na **przygotowaniu i dostarczeniu obiadów dwudaniowych + woda z cytryną dla uczniów uczęszczających do III Liceum Ogólnokształcącego im. prof. Tadeusza Kotarbińskiego w Zielonej Górze, ul. Strzelecka 9.**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do skorzystania z prawa opcji **do 30%** wolumenu ilości obiadów, poprzez rozszerzenie wykonania zakresu świadczenia usługi.
3. Ilość dni żywieniowych wynosi **171**.
4. Łączna szacunkowa minimalna dzienna ilość dostarczanych obiadów wynosi: **100 obiadów**, natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia: **17100 obiadów**.
5. Łączna szacunkowa maksymalna dzienna ilość dostarczanych obiadów stanowi **130 obiadów**, natomiast w skali całego okresu realizacji przedmiotu zamówienia, przy założeniu **171** dni żywieniowych wynosi **22230 obiady**.
6. Termin realizacji przedmiotu zamówienia 12 miesięcy - od **4 stycznia 2023r. do dnia 22 grudnia 2023r.**, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć: Ferie zimowe 30.01-10.02.2023r., przerwa Wielkanocna: 06.04-12.04.2023r., pisemna matura 04.05-09.05.2023r., dodatkowe dni wolne: 02.05-03.05.2023r., 08.06.-09.06.2023r., przerwa wakacyjna: 23.06-31.08.2022r., dodatkowe dni: 01.09-2023r., 12.10-13.10.2023r., 31.10-01.11.2023r., przerwa świąteczna 23.12-31.12.2023r.
7. Obiady powinny być skomponowane w następujących proporcjach:
 - 1) 3 razy w tygodniu obiady mięsne;
 - 2) 1 raz w tygodniu dania bezmięsne typu: pierogi, naleśniki z serem, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne potrawy bezmięsne + owoc;
 - 3) 1 raz w tygodniu (piątek) obiad bezmięsny - ryba.
8. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w sposób zapewniający zachowanie kaloryczności obiadów, zgodnie z normami obiadowymi oraz uwzględniać racje pokarmową dla osób **powyżej 14 roku życia**, z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, przy zachowaniu następującej gramatury zestawu obiadowego:
 - a) zupa – 300 ml;
 - b) pieczywo – 50 g;
 - c) ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200 g;
 - d) porcja mięsa (mięso wieprzowe, drób, ryby-glazura do 25% bez skóry, kl. I) – 150 g;
 - e) dania bezmięsne: pierogi, naleśniki z serem półtłustym, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne potrawy bezmięsne – 300 g;
 - f) surówka, jarzyny – 150 g;
 - g) owoc - 100g - w przypadku suchego prowiantu oraz do potraw bezmięsnych określonych w lit. e;
 - h) napój: woda z cytryną - 200ml, 5 razy w tygodniu.
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 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, 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, w tym mąką; mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych ze świeżych warzyw kl. I -**zabrania się stosowania tzw. kostek rosołowych**;
 - h) warzywa w zupie muszą stanowić **min. 2/3 objętości**;
 - 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 dla 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) twaróg do naleśników i innych dań musi być półtłusty, śmietana min. 12% zawartości tłuszczu;
 - n) owoc - jabłka, gruszki, banany, śliwki, pomarańcze, mandarynki, i inne - ok.100g, klasa I;
 - o) **wodę z cytryną** do obiadu należy dostarczać w butlach.
10. Zakazuje się wykonawcy wykorzystywania do przygotowania obiadów w całości lub w części z produktów składających się na obiad 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+ sok w kartoniku z rurką o poj. 200 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, 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 11:30** do III Liceum Ogólnokształcącego, ul. Strzelecka 9 w Zielonej Górze środkiem transportu, zgodnym z obowiązującymi normami higieny, na koszt Wykonawcy i wniesione do pomieszczenia wydawalni posiłków. 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 kuchennych 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. 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 (Dz. U. Nr 80, poz. 545), w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Próbkę należy oznaczyć: data, 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. Wykonawca zapewnia pojemnik na odpady pokonsumpcyjne.
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. Wykonawca musi zapewnić transport obiadów własnymi pojemnikami termoizolacyjnymi (termosami) zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę. **Wykonawca udostępnia Bimar** wolnostojący ze wspólnym zbiornikiem wraz z pojemnikami.
27. Zamawiający zaleca Wykonawcy dokonanie wizji lokalnej, po wcześniejszym umówieniu się.
28. Pracownicy Zamawiającego będą zajmowali się rozdzielaniem posiłków dla poszczególnych uczniów.
29. obiady są dostarczane w pojemnikach zbiorczych i na miejscu rozdzielane.
30. Posiłek obiadowy dostarczony jest jako wyporcjowany, ale w osobnych termosach tzn. osobno ziemniaki, osobno np. mięso (porcje), osobno surówka, osobno zupa i napój, itd.
31. **Zamawiający zapewnia obsługę oraz zastawę stołową.**
32. Wykonawca nie musi zatrudniać na umowę o pracę w przypadku wystąpienia zamknięcia placówki oświatowej np. z powodu epidemii lub pandemii.
33. Dopuszcza się tolerancję **±5%** w stosunku do podanej gramatury.