

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

[55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków](#)

[55320000-9 - Usługi podawania posiłków](#)

[55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych](#)

Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w 2018, 2019, 2020 roku dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stołówki i kuchni w Szkole Podstawowej w Podegrodziu.
Szczegółowy rozkład posiłków oraz rodzaje posiłków określono poniżej.

1.Rodzaj zamówienia: usługi.

2.Termin: od 01.09.2018r. do 31.08.2020r.

3.Opis przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

PRZYGOTOWANIE I PODAWANIE GORĄCYCH JEDNODANIOWYCH POSIŁKÓW DLA OSÓB UPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU POMOC PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA W OKRESIE OD 01.09.2018 r. do 31.08.2020 roku.

Przewidywana liczba osób w tej części zamówienia objętych programem dożywiania to około **50 osób**.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i podanie posiłków jednodaniowych dla osób uprawnionych w okresie od 01.09.2018 r. do 31.08.2020r. od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni ustawowo wolnych od pracy).

Posiłki mają być przygotowywane i podawane w stołówce znajdującej się w Szkole Podstawowej w Podegrodziu.

Zamawiający oświadcza, że rzeczywista liczba dziennych zestawów wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności uczniów w szkole.

1. Wymagania dotyczące posiłku jednodaniowego – ilość, rodzaj i gramatura:

5 razy w tygodniu drugie danie z kompotem, w tym:

*** 3 razy w tygodniu danie mięsne + kompot /lub woda mineralna niegazowana/**

*** 2 razy w tygodniu danie jarskie + kompot /lub woda mineralna niegazowana/**

2.Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 400 gramów:

- ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) - 200g ,

- mięso 100g - dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę.

- posiłki mięsne –: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k, cielęcina), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), eskalopki, potrawy z mięsa,, pulpety mięsne w sosie, bitki wołowe, cielęce , gulasz miesny,-100 g (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), posiłki pół-mięsne-300 g. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (stek z kurczaka, kotlet mielony, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz, filet z kurczaka lub indyka).

Składnikiem posiłku co najmniej 1 raz z tygodniu powinna być ryba (filet) - 100g

- surówka 100g,

- kompot – 200 ml /lub woda mineralna niegazowana/

- posiłki bezmięsne – mączne 300 g – 2 razy w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kluski na parze, kopytka, krokiety i inne.

Drugim daniem nie może być kiszka, wątróbka lub inne podroby.

3. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

4. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego i z przepisami prawa oraz dostarczane i wydawane zgodnie z normami sanitarno-epidemiologicznymi. Muszą też być wykonane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017 poz. 149) oraz w zaleceniach Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności. Stosowane w żywieniu zbiorowym środki spożywcze muszą być zgodne z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.(Dz.U. z 2016 r. poz. 1154) w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty i wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Zamawiający wymaga aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie 1 porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego dla dzieci w szkole był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

5. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

6 Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,

- produkty z glutaminianem sodu

- parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %)

- produktów masłopodobnych i seropodobnych

- mięso odkostnione mechanicznie (MMO)

- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.

7. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:

- stosowanie tłuszczów roślinnych;

- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;

- umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;

- stosowanie mięsa drobiowego;

- stosowanie ryb;

- umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.

Napoje oraz woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana bez ograniczeń na prośbę ucznia.

Temperatura dania winna wynosić około 75 stopni Celsjusza.

8. Posiłki powinny zawierać produkty ze wszystkich grup: zbożowe, białkowe, warzywa i owoce, cukry i tłuszcze.

Wykorzystanie produktów mącznych opartych na mąkach razowych i różnych rodzajach kasz, świeże warzywa i owoce, urozmaicone produkty białkowe w tym mało przetworzone produkty mleczne, ryby, jajka, wysokiej jakości mięso, rośliny strączkowe, tłuszcze roślinne w postaci wysokiej jakości olejów bez składników konserwujących, unikanie produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. Do przygotowania potraw nie należy używać przypraw typu VEGETA czy kostek rosołowych. Nie podawać dzieciom tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, umiarkowanie stosować masła. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych, jak również urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.

9. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.

10. Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu i muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

11. Jadłospis przygotowywany co 10 dni Wykonawca zobowiązany jest wywieszać w widocznym miejscu w szkole/na stołówce i przysyłać na kolejny miesiąc do zatwierdzenia przez Kierownika OPS w Podegrodziu do ostatniego dnia bieżącego miesiąca.

12. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania odpowiedniej liczby posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Kierownika OPS w Podegrodziu w następujący sposób: Zamawiający będzie przekazywał mailowo lub telefonicznie Wykonawcy 1 raz w tygodniu ilość uczniów zakwalifikowanych do posiłków.

13. Wykonawca w ramach świadczonych usług, zobowiązany jest do ustalenia godzin wydawania posiłków z Dyrektorem Szkoły.

14. Warunkiem zawarcia umowy przez wybranego Wykonawcę będzie wstąpienie w prawa i obowiązki Gminy Podegrodzie wynikające z Umowy nr ROPO-OF.271.25.2017 z dnia 11.12.2017r. na zadanie: „Dostawa artykułów spożywczych dla szkolnej stołówki w Szkole Podstawowej w Podegrodziu w 2018 roku”, zgodnie z załączonym wzorem aneksu. Umowa została wykonana do dnia 30.06.2018r w kwocie – 38 111,95 zł. Niezależnie od obowiązków Wykonawcy wobec Gminy Podegrodzie, obowiązkiem Wykonawcy będzie serwowanie herbaty uczniom z klas 1-3 za cenę nie wyższą niż 0,50 zł brutto, za nie mniej niż 200 ml herbaty, przy czym koszt tej usługi ponosić będą opiekunowie prawni uczniów.

II. Wytyczne dotyczące całego postępowania

1. Szczegółowe informacje dotyczące umów zamówienia zawarte zostały w załącznikach do niniejszego ogłoszenia.
2. Wykonawca będzie wystawiać Faktury VAT za realizację usługi zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków raz w miesiącu do 3 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, na podstawie zbiorczego miesięcznego dowodu dostawy dostarczonego przez Wykonawcę i listy dzieci korzystających z posiłków dostarczonej Wykonawcy przez Zamawiającego.

3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w pomieszczeniu kuchennym znajdujących się w Szkole Podstawowej w Podegrodziu.
4. Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia stanowią postanowienia umowy zawarte w projektach umów stanowiących załączniki – dostępne na stronie internetowej Zamawiającego.
5. Wykonawca musi wystawiać faktury na adres:

Nabywca: Gmina Podegrodzie, 33-386 Podegrodzie 248, NIP 734-34-56-306

Odbiorca: Ośrodek Pomocy Społecznej w Podegrodziu, 33-386 Podegrodzie 248.

III. Ponadto w ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Wynajęcia stołówki i kuchni w Szkole Podstawowej w Podegrodziu,
2. Wykonawca będzie zobowiązany do wynajęcia stołówki i kuchni w Szkole Podstawowej w Podegrodziu na okres objęty realizacją przedmiotowego zamówienia.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do zawarcia umowy najmu pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem kuchennym w Szkole Podstawowej w Podegrodziu o łącznej pow. 105,77 m², na okres objęty realizacją przedmiotowego zamówienia.
4. Kwota czynszu najmu miesięcznie wynosić będzie 1 000,00zł brutto. Biorący do używania zobowiązany będzie do pokrywania kosztów zużycia energii elektrycznej według podlicznika, zużycie wody, ścieków zgodnie z umową z Zakładem Gospodarki Komunalnej w Podegrodziu, odpady komunalne – obowiązek złożenia deklaracji.
5. Wykonawca zobowiązany będzie do przejęcia zakładów pracy w postaci wynajmowanej stołówki i kuchni wraz z wszystkimi zatrudnionymi pracownikami, w rozumieniu art. 23¹ Kodeksu Pracy, zgodnie z wykazem stanowiącym załącznik do ogłoszenia nr 6, co najmniej na czas trwania niniejszej umowy o świadczenie usług żywienia, na dotychczasowych warunkach pracy i płacy oraz dokonania wszelkich potrzebnych czynności faktycznych i prawnych w celu realizacji tego zobowiązania, w szczególności czynności określonych w art. 23¹ Kodeksu Pracy. Po rozwiązaniu umowy określonej w załączniku do ogłoszenia, stroną stosunków pracy nawiązanych z pracownikami, o których mowa powyżej, zostanie Gmina Podegrodzie lub jej jednostki organizacyjne.
6. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne wynajętych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
7. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał niezbędne naprawy i remonty wynajmowanych pomieszczeń w uzgodnieniu z właścicielem obiektu.
8. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków, mycia termosów i innych pojemników wielokrotnego użytku w wynajmowanych kuchniach w specjalnie przystosowanych basenach.
9. W wyjątkowych sytuacjach w przypadku konieczności dokonania zmian w jadłospisie przez Wykonawcę, zobowiązany jest on do przekazania takiej informacji wraz z uzasadnieniem Zamawiającemu za pośrednictwem faksu lub pisemnie, celem zaakceptowania jej przez Zamawiającego.
10. Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów.
11. Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi Wykonawca.

12. Wykonawca jest zobowiązany uzyskać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
13. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji.
14. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
15. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie.
16. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.
17. Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym.
18. Wszelkie reklamacje, co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawinień leżących po stronie Wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną.
19. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
20. Wykonawca jest zobowiązany do nieodpłatnego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych raz dziennie.
21. W wyjątkowych sytuacjach (nieprzewidziane poważne awarie, katastrofy, itp.), w przypadku braku możliwości przygotowania posiłku przez Wykonawcę, jest on zobowiązany zapewnić posiłki o wyznaczonym czasie i nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.