

ZAŁ. 1 . SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

W celu realizacji zamówienia, Zamawiający wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenia. Czynsz za najem oraz opłaty za zużyte media określone są we wzorze Umowy Najmu - Załącznik nr 8 do SWZ, która reguluje zasady najmu oraz odpowiedzialność za powierzone pomieszczenia.

1) Wynajęte pomieszczenia nie spełniają wszystkich wymogów budowlano-technicznych i sanitarnych dla potrzeb kuchni, należy je wyremontować i doposażyć w niezbędny sprzęt i wyposażenie stołówki niezbędne do realizacji przedmiotowego zamówienia i uzyskać wszystkie zgody Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Wrocławiu. Zamawiający nie posiada własnej zastawy stołowej.

1. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przez Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.

2. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie zgodnie z następującymi postanowieniami:

a) Wykonawca będzie, zgodnie z zasadami sanitarno-epidemiologicznymi i z systemem HACCP przygotowywał posiłki we w wynajętej kuchni, wydawał, zajmował się dystrybucją oraz zmywaniem, dezynfekcją i wyparzaniem zastawy stołowej (sztućce, kubki, talerze).

b) Należy zachować warunki podawania obiadów w odpowiednich naczyniach, tzn. zupy w głębokich talerzach, drugie dania w dużych płaskich talerzach, kompot w szklankach lub kubkach, zupy serwowane w wazach.

3. Żywnienie uczniów obejmuje, sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu obecności z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych.

4. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków oraz do sporządzania comiesięcznego zestawienia ilości wydawanych posiłków.

5. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru i utylizacji resztek żywieniowych. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.

6. Wykonawca— zobowiązuje się do przestrzegania godzin wydawania posiłków: obiad – 11:30 do 15:30

7. Wykonawca zobowiązuje się do serwowania:

- zupy w wazach podawanych do stolików
- kompoty/woda do picia podawane w dzbankach do stolików
- obiad w naczyniach ceramicznych
- sztućce nie plastikowe (zmywalne)
- posiłków dla uczniów wymagających specjalnej diety z ewentualną zwiększoną dopłatą.

8. Wraz z przedstawianym harmonogramem Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć Zamawiającemu wykaz środków dezynfekcyjnych stosowanych przez Wykonawcę dopuszczonych do użytku w kontakcie z żywnością.

9. Wykonawca ma obowiązek dostarczać i przechowywać produkty zgodnie z wytycznymi GMP /HACCP.

10. Wszystkie niezbędne do realizacji niniejszej umowy zezwolenia Wykonawca uzyskuje samodzielnie i na własny koszt.

Dodatkowe informacje:

1. Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.

2. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.

3. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Do zagęszczania zup i jarzyn na ciepło wyłącznie śmietaną.

4. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny.

5. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone garmazeryjne) na rzecz całych sztuk mięsa z wyłączeniem mięs tłustych typu karkówka.

6. Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi się znaleźć świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, w surówkach nasiona np. słonecznik, dynia) Do picia wyłącznie kompot + woda mineralna.

7. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. .

8. Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą; Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.

9. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków.

11. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawiania na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków.

12. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osób do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego.
13. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy według zgłaszanych przez Zamawiającego ilości i rodzaju posiłków.
14. Wykonawca wydawał będzie posiłki według ustalonego przez Zamawiającego harmonogramu.
15. Wykonawca ponosi pełne koszty realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności zakupu towarów do przygotowywania posiłków.
16. Zamawiającemu przysługuje prawo do przeprowadzania kontroli procesu przygotowywania jak i gotowych posiłków oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych.
17. Żywnienie uczniów sporządzane będzie na podstawie uzgodnionego pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospisu dekadowego (10-ciodniowego), który będzie udostępniony na terenie ZS 20
18. Wszelkie zmiany w jadłospisach dekadowych winny być wcześniej – max 3 dni uzgadniane i przekazywane dla przedstawiciela dyrekcji ZS 20, wraz z poprawnym wydrukiem jadłospisu. Dopuszczalna jest jedna zmiana w dekadzie.
19. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.
20. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot zamówienia z należytą starannością.
21. Wykonawca ma obowiązek dostarczać i przechowywać produkty zgodnie z wytycznymi GMP /HACCP.
22. Wszystkie niezbędne do realizacji niniejszej umowy zezwolenia Wykonawca uzyskuje samodzielnie i na własny koszt.
23. Wszelki transport musi odbywać się z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
24. Wydawanie obiadów, zmywanie i wyparanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie kuchni oraz stołówki będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
25. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
26. Wymagane jest wyposażenie stołów w stołówce w niezbędną ilość serwetek – uzupełnianych w trybie ciągłym.
27. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
28. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

JADŁOSPISY

1. Zasady ogólne

Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy. Zamawiający może wymagać aby Wykonawca przygotowywał jadłospisy, wykorzystując gotowe propozycje zawarte w dokumencie „Jadłospisy dla wrocławskich szkół podstawowych” (zał. nr 9-11) przygotowanym przez Gminę Wrocław we współpracy z Uniwersytetem Medycznym – który zawarty jest w Załączniku nr 9 do SIWZ. W takim przypadku jadłospis nie podlega odrębnemu zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Do zaproponowanego jadłospisu dekadowego Wykonawca załącza pisemną informację, że pochodzi on z wyżej wskazanego dokumentu. Bieżąca kontrola polega na sprawdzeniu zgodności zaproponowanych jadłospisów z zapisami zawartymi w opracowaniu Gminy Wrocław.

Przy przygotowywaniu posiłków Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać w szczególności normy określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz. U z 2020 r. poz. 2021) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252).

Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład mieszanek przypraw.

Żywieniu może podlegać grupa uczniów będących na diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, bez wieprzowej lub innej diecie pokarmowej (w tym diet eliminacyjnych oraz posiłków wegetariańskich). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla dzieci objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony. Zamawiający wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego - informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica (na podstawie zaświadczenie od lekarza, bądź oświadczenie rodzica), w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

Żywieniu może podlegać grupa uczniów, u których zdiagnozowano obecność cukrzycy – mając ten fakt na uwadze wymagane jest aby Wykonawca:

- bezwzględnie przestrzegał wcześniej zatwierdzonego jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków;
 - w razie propozycji zmian w zatwierdzonym jadłospisie powiadomił o tym fakcie Dyrektora ZS 20 z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając równocześnie nowy jadłospis,
 - nie zmieniał kolejności oraz czasu podawania poszczególnych dań.

- Wykonawca winien załączyć do oferty 2 jadłospisy z podziałem na sezon jesienno-zimowy i wiosenno-letni rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni) zawierające gramaturę, podpisane przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione i opisane posiłki.

Błędy wynikające z nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych, w tym gramatury, składu, pory posiłków mogą skutkować niebezpiecznymi dla zdrowia i życia powikłaniami tj. hiperglikemią bądź hipoglikemią, za które, w przypadku braku respektowania powyższych zasad, pośrednio może odpowiadać Wykonawca.

W jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców, do zup krem ziarna, nasiona prażone, grzanki pełnoziarniste, orzechy oraz **okazyjnie potrawy świąteczne.**

Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 10 dni na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz przesłanie go w wersji elektronicznej w powszechnie stosowanym formacie zapisu komputerowego celem umieszczenia go na stronie www.

Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu 1 dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

UWAGA:

1) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy jadłospis według ustaleń. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę mailowo lub pisemnie z 3 dniowym wyprzedzeniem. Wykonawca musi dostarczyć naczynia i sztućce jednorazowe do wydania posiłków podczas wycieczki.

2. Dzienna ilość posiłków może się zmieniać w zależności od frekwencji uczniów. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.

3. Nadzór nad jakością

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015 poz. 594 ze zm.) wraz z przepisami wykonawczymi.
2. Posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, dla dzieci w wieku szkolnym.
3. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
4. Ogólną kontrolę nad prawidłowością świadczonych przez Wykonawcę usług sprawować będzie Dyrektor ZS 20
5. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług, a wynikające z postanowień umowy.
6. W ramach prowadzonych działań nad prawidłową realizacją zamówienia publicznego Wykonawca może m.in. zostać zobowiązany do prowadzenia raportów dziennych oraz dekadowych zawierających szczegółowe rozliczenie stawki żywieniowej dla uczniów z danej placówki edukacyjnej.

7. Raport dzienny powinien zawierać następujące pozycje:

- 2.a) jadłospis wraz z kosztem jednostkowym każdego posiłku,
- 2.b) liczbę osób korzystających z posiłków,
- 2.c) rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, kaloryczności,
- 2.d) wykaz faktur.

Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych, wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie oraz w załączeniu zawierać odpowiednie raporty dzienne. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego z wymaganymi załącznikami w terminie 3 dni po upływie danej dekady.

Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu jadłospisu na kolejne 5 dni (na zasadach określonych z Zamawiającym) zawierającego: dokładnie wyszczególnione i opisane posiłki wraz ze składem surowcowym.

W przypadku zauważenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela Rady Rodziców, zastrzega sobie prawo do kontroli posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych, szczątkowych degustacji oraz ocenę posiłków zgodnie z wzorem protokołów.

Wnioski wynikające z takowych kontroli powinny być brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia uczniów.

4. Wymagany zestaw dekadowy posiłków winien zawierać w powiązaniu :

- z przygotowywanymi jadłospisami (gotowe propozycje zawarte w dokumencie „Jadłospisy dla wrocławskich szkół podstawowych” - zał. nr 9-11) oraz poniższymi wymogami Zamawiającego.

OBIAD: zupa + II danie+kompot/woda

- zupy gotowane na wywarze warzywnym z dodatkiem ziemniaków, kasz lub makaronów,
- raz w tygodniu zupa krem z dodatkiem groszku ptysiowego, grzanek lub ziaren podawanych na osobnym talerzyku,
- zagęszczanie zup i sosów śmietaną,
- dwa razy w tygodniu sztuka mięsa chudego bez kości (kurczak, indyk, cielęcina, kaczka, wieprzowina),
- raz w tygodniu danie półmięsne,
- raz w tygodniu danie jarskie, bezmięsne,
- raz w tygodniu – w piątek - ryba bez ości (najlepiej filet lub pulpet z wyłączeniem Pangii, jeżeli Tilapia to tylko hodowana w Polsce),
- max w tygodniu dwa dania smażone,
- mięso i ryba smażona, duszona, pieczona, grillowana, gotowana, z pieca,
- sosy własnej roboty, bez stosowania gotowych produktów,
- dwa dodatki warzywne do drugiego dania: surowy i gotowany lub duszony,
- kompoty ze świeżych owoców lub mrożonych.
- woda

6. Wymagania dla Wykonawcy dotyczące zatrudnienia na umowę o pracę:

Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz charakter odpowiedzialności, Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia związanych z przygotowaniem posiłków (proces produkcyjny).

Zamawiający wymaga, by osoby wykonujące prace fizyczne były zatrudnione wyłącznie na podstawie umowy o pracę. Zamawiający wymaga aby do realizacji niniejszego zamówienia w siedzibie Zamawiającego wyznaczyć min. 4 osoby etatu zatrudnione na umowę o pracę na cały etat .

Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie określonym zapisami umowy i aktualizowania na bieżąco, tj. za każdym razem, gdy dojdzie do zmiany personalnej, listy osób biorących udział w realizacji zamówienia. Lista osób biorących udział w realizacji zamówienia musi zawierać pełny skład osobowy pracowników wraz z określeniem pełnionych przez nich funkcji.

Całokształt czynności związanych z przygotowaniem i wydawaniem posiłków;

Całokształt czynności związanych z utrzymaniem bieżącej czystości w wynajętym bloku żywieniowym.

Wykonawca zobowiązuje się, zatrudnić pracownika świadczącego ww. czynności na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy - w okresie realizacji umowy.

Przed rozpoczęciem świadczenia usługi, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu „Wykaz pracowników świadczących usługi”. Wykaz ten powinien zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy.

Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie dłuższym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu poświadczony za zgodność z oryginałem kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z pracownikami wymienionymi w ww. Wykazie. Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.

Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z ust. 3 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.

Za niedopełnienie wymogu zatrudnienia Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy) oraz liczby miesięcy w okresie realizacji Umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu – za każdą osobę poniżej liczby wymaganych Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę wskazanej przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Cena oferty MUSI uwzględniać przyjęty sposób zatrudnienia – w przypadku gdy wydzielony koszt zatrudnienia wymaganej liczby osób przy realizacji niniejszego zamówienia nie będzie odzwierciedlał właściwych wartości, ustalonych na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 14 września 2021 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę w 2022 r., Zamawiający przeprowadzi procedurę mającą na celu ustalenie czy zaproponowana cena nie jest rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia - określoną w art. 90 ust. 1 ustawy PZP.

W przypadku uzasadnionej wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.