

## Załącznik nr 4 do SWZ

# Usługa cateringowa dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej nr 14 w Ostrowcu Świętokrzyskim

### Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu (dowóz) i wydawaniu posiłków na rzecz uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej nr 14 w Ostrowcu Świętokrzyskim, osiedle Stawki 35, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski (zwaną dalej PSP nr 14 ).
2. Wykonawca usługi zobowiązany jest posiadać decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego, dopuszczającą go do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy oraz przygotowywania i dostarczania żywności w opakowaniach termoizolacyjnych.
3. Odbiorcą usługi jest Publiczna Szkoła Podstawowa nr 14 w Ostrowcu Świętokrzyskim.
4. Przygotowywanie, dostarczanie (dowóz), wydawanie posiłków oraz odbiór odpadów związanych z usługą żywienia (w szczególności resztek, opakowań jednorazowych, sztućców i kubków) będą odbywały się codziennie, z wyjątkiem sobót, niedziel, świąt i innych dni wolnych od zajęć lekcyjnych w PSP nr 14, w ilościach i godzinach uzgodnionych z dyrektorem szkoły. Odpady związane z usługą żywienia z danego dnia będą odbierane przez Wykonawcę w następnym dniu dostawy.
5. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia, o których mowa w ust. 4 i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane.
6. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
7. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednio zorganizowane i przygotowane zaplecze odpowiadające wymogom sanitarnym, potwierdzonym decyzją Sanepidu oraz stan zatrudnienia pozwalający na terminowe i właściwe wykonanie usługi, polegającej na przygotowaniu posiłków i ich dostarczeniu do szkoły.
8. Wykonawca zobowiązany jest posiadać odpowiednie środki transportu dostosowane do przewozu żywności i pojemniki w ilości pozwalającej na prawidłową realizację usługi.
9. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki.
10. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia pojemników jednorazowych, sztućców oraz kubków dla wszystkich uczniów, objętych usługą cateringową
11. Posiłki będą przygotowane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego oraz rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
12. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

13. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu na okres 10 dni żywieniowych. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu na adres e-mail: sekretariat@psp14.ostrowiec.info, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.
14. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić uwagi Zamawiającego do jadłospisu, przekazane Wykonawcy na adres e-mail, w ciągu jednego dnia roboczego od dnia otrzymania jadłospisu przez Zamawiającego. Brak uwag uznaje się za akceptację jadłospisu.
15. Jadłospis musi zawierać wykaz składników użytych do produkcji potraw, w tym substancji alergennych.
16. W każdym przypadku zmiany jadłospisu Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego celem uzyskania akceptacji.
17. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
18. Wszystkie posiłki muszą spełniać aktualne normy żywienia dla danej grupy wiekowej oraz wymogi rozporządzenia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
19. Wykonawca jest zobowiązany bezwzględnie przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz wytycznymi rozporządzenia wymienionego w ust. 1.
20. Przy planowaniu jadłospisów Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym oraz przestrzegać następujących zasad:
  - w ciągu pięciu dni potrawa nie może się powtórzyć,
  - posiłek musi dostarczać białko o wysokiej wartości biologicznej (mięso, ryby, jaja, mleko, sery), ziemniaki lub produkty pochodzenia zbożowego (np. kasza, makarony), ewentualnie nasiona roślin strączkowych (np. groch, fasola) do tego warzywa i owoce w postaci gotowanej lub surowej,
  - zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników lub z koncentratów z naturalnych składników, bez użycia konserwantów spożywczych;
  - od poniedziałku do piątku można podawać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej;
  - do smażenia można używać olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %;
  - napoje nie mogą zawierać więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
  - przynajmniej raz w tygodniu należy podać rybę.
21. Gramatura posiłków powinna wynosić:
  - zupa – 350 ml,
  - pieczywo – 80 g,
  - ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – 200 g,
  - kluski śląskie – 250 g,
  - naleśniki – 250 g,
  - pierogi – 300 g,

- kotlety (drobiowe, wołowe, wieprzowe) – 120 g,
  - udko z kurczaka – 150 g,
  - ryba – 120 g,
  - gulasz – 165 g,
  - sos do mięsa – 120 ml,
  - sos do spaghetti – 165 g,
  - surówka/warzywa gotowane – 120 g,
  - kompot/herbata/sok – 200 ml.
22. Obiad powinien zapewniać ok. 30% dziennej normy energetycznej, czyli około 600-700 kcal. W przypadku posiłku w formie zupy Wykonawca zapewnia dodatek wyrównujący kalorie (deser) w stosunku do dania głównego.
23. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- jadłospis powinien być urozmaicony;
  - posiłek powinien być jednodaniowy: trzy razy w tygodniu drugie danie plus kompot/herbata/sok, w tym dwa dania mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz itp.); dwa razy w tygodniu zupa ugotowana na mięsie plus deser. Raz w tygodniu zamiast mięsa Zamawiający dopuszcza inny produkt (np. ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp.);
  - potrawy powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych,
  - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym.
24. Temperatura posiłków winna wynosić:
- zupa +75°C (+/- 3°C),
  - danie główne mięsne lub jarskie + 63°C (+/- 3°C).
25. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków i z każdego dnia, przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli:
- utrzymania przez Wykonawcę higieny kompleksu kuchennego, zwłaszcza na etapie porcjowania oraz wydawania potraw,
  - w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
  - jakości, wagi, ilości, kaloryczności przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków.
27. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca nie może zaniżać ustalonej wagi posiłków. Stwierdzone uchybienia w tym zakresie skutkować będą odstąpieniem od umowy.
28. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania ustalonych godzin dostarczania posiłków, tj.:
- od godziny 12.00 do godz. 12.30,

29. Odbiór zamówienia potwierdzany jest przez upoważnionego pracownika Zamawiającego poprzez umieszczenie swojego imienia i nazwiska oraz podpisu na pokwitowaniu. W czasie odbioru upoważniony pracownik Zamawiającego weryfikuje stan fizyczny opakowań termoizolacyjnych, w których dostarczone są posiłki. Potwierdzenie odbioru zamówienia jest jednoznaczne z oświadczeniem, że nie nastąpiły uszkodzenia opakowań w czasie transportu.
30. Wykaz pracowników, upoważnionych przez Zamawiającego do odbioru zamówienia, stanowi załącznik do niniejszej Umowy. Zmiana nazwisk w wykazie nie stanowi zmiany Umowy i wymaga jedynie powiadomienia Wykonawcy o zmianie drogą pisemną lub pocztą elektroniczną, za potwierdzeniem przez Wykonawcę odbioru powiadomienia.
31. Wykonawcy zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem, bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
32. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, transporcie oraz wydawaniu, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
33. Wykonawca wyraża zgodę na kontrolowanie przez Zamawiającego i służby sanitarne miejsca przygotowywania i wydawania posiłków, oraz transportu, którym posiłki są dowożone. Zamawiający ma prawo kontroli książeczek zdrowia personelu przygotowującego i wydającego posiłki.
34. Posiłki mają być wydawane przez Wykonawcę w pojemnikach jednorazowego użytku.
35. Osoba upoważniona przez Zamawiającego do godz. 9.00 każdego dnia składa telefonicznie lub za pośrednictwem poczty e-mail, zapotrzebowanie na liczbę posiłków w danym dniu.
36. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego określonych wad fizycznych (jakościowych lub ilościowych) w dostarczonych posiłkach, przysługuje mu możliwość zgłoszenia reklamacji skierowanej do Wykonawcy.
37. Przez „wadę fizyczną” należy rozumieć niezgodność posiłków z umową, dostarczonych przez Wykonawcę, a w szczególności:
  - 1) niewystarczającą liczbę posiłków w stosunku do złożonego zamówienia,
  - 2) brak kubków lub sztućców jednorazowych,
  - 3) niekompletność zawartości (np. brak elementu dania),
  - 4) niezgodność posiłku z jadłospisem,
  - 5) wykonanie posiłków niezgodnie ze sztuką kucharską,
  - 6) nieświeżość produktów, użytych do przygotowania posiłków,
  - 7) obecność ciał obcych w posiłku,
  - 8) niewłaściwą temperaturę posiłku.
38. Reklamacji nie podlega smak posiłku, wynikający z indywidualnych preferencji osoby spożywającej.
39. Podstawą rozpoczęcia trybu reklamacyjnego jest zgłoszenie reklamacji telefonicznie lub pocztą elektroniczną, dokonane niezwłocznie po spostrzeżeniu wady, nie później niż do końca dnia, w którym została dostarczona dana partia posiłków.
40. Wykonawca rozpatrzy reklamację bez zbędnej zwłoki.
41. Wykonawca lub jego upoważniony pracownik ma prawo weryfikacji zarzutów reklamacyjnych w miejscu dostarczenia posiłków.

42. W przypadku uznania reklamacji, Wykonawca wykonuje reklamację w sposób uzgodniony z Zamawiającym, a w szczególności może:
- 1) niezwłocznie usunąć wadę, w szczególności poprzez:
    - a) dostarczenie brakujących posiłków,
    - b) dostarczenie brakujących sztućców lub kubków,
    - c) dostarczenia nowych posiłków,
  - 2) obniżyć wynagrodzenie za wadliwe posiłki,
  - 3) odstąpić od żądania wynagrodzenia za wadliwe posiłki.
43. W przypadku uszkodzenia pojemników, w których dostarczone zostały posiłki, powstałego w czasie transportu, a mającego wpływ na jakość posiłku, Wykonawca na żądanie Zamawiającego niezwłocznie dostarczy nowe posiłki w miejsce dostarczonych w uszkodzonych pojemnikach.
44. W celu obliczenia ceny oferty należy przyjąć przeciętną liczbę posiłków w ilości: 80/dzień. W okresie realizacji zamówienia zakłada się 101 dni roboczych.
- W kwestionariuszu ofertowym w pozycji **CENA ZA WYKONANIE CAŁOŚCI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (CENA OFERTY)** wykonawca wskaże kwotę za wydanie 8080 posiłków przez 101 dni.
- Powyższe wyliczenie służyć będzie do porównania cen złożonych ofert.

