

Usługa cateringowa dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej nr 5 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 5 w Ostrowcu Świętokrzyskim, os. Ogrody 20, 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski (zwaną dalej PSP nr 5).
2. Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 1 stycznia 2023 r. do 22 czerwca 2023 r.: **25 000 sztuk**. Informacyjnie Zamawiający przedstawia, że w okresie od września do grudnia 2022 r. średniomiesięczna liczba planowanych posiłków wynosiła **3150**.
3. Przewidywana maksymalna liczba dni żywieniowych: **100 dni robocze**.
4. Podana wyżej liczba dni jest liczbą maksymalną i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego posiłków w toku realizacji umowy w sprawie zamówienia publicznego.
5. 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.
6. Odbiorcą usługi jest Publiczna Szkoła Podstawowa nr 5 w Ostrowcu Świętokrzyskim.
7. Wydawanie posiłków odbywać ma się zgodnie z wymaganiami sanitarnymi Ministerstwa Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z wytycznymi obowiązującymi podczas panowania pandemii COVID-19.
8. Przygotowywanie, dostarczanie (dowóz) oraz odbiór odpadów związanych z usługą żywienia (w szczególności resztek) będą odbywały się codziennie, z wyjątkiem sobót, niedziel, świąt i innych dni wolnych od zajęć lekcyjnych w PSP nr 5, w ilościach i godzinach uzgodnionych z dyrektorem szkoły. Odpady związane z usługą żywienia z danego dnia będą odbierane przez Wykonawcę w następnym dniu dostawy.
9. 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.
10. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
11. 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.
12. Wykonawca zobowiązany jest posiadać odpowiednie środki transportu dostosowane do przewozu żywności i pojemniki w ilości pozwalającej na prawidłową realizację usługi.
13. Wykonawca musi posiadać odpowiednie certyfikaty i atesty na opakowania, w których dostarczane będą posiłki.
14. **Posiłki nie mogą być wydawane na zastawach jednorazowego użytku, tj. z użyciem papierowych lub plastikowych talerzy, kubków i sztućców. Wykonawca zapewnia odpowiednie naczynia i sztućce dla wszystkich uczniów, objętych usługą cateringową. Wykonawca zagospodaruje resztki wydanych a niespożytych posiłków we własnym zakresie.**

Zamawiający zastrzega, iż w związku z rozprzestrzenianiem się na terytorium Polski wirusa SARS-CoV-2 może zachodzić konieczność wydawania posiłków w pojemnikach jednorazowego użytku, gdy obowiązek taki będzie wynikać z przepisów prawa lub z wytycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub też gdy Zamawiający uzna, że jest to konieczne ze względu na dobro uczniów, Wykonawca okoliczność tę powinien uwzględnić przy kalkulacji ceny jednego posiłku. Powoływanie się na tę okoliczność po zawarciu umowy nie może być podstawą do żądania zwiększenia ceny za jeden posiłek, a w konsekwencji zwiększenia wynagrodzenia Wykonawcy.

15. **Zamawiający zapewnia miejsce i sprzęt (wyparzynka) potrzebny do umycia naczyń i sztućców, na których podawane będą posiłki. Koszt mediów (woda i energia elektryczna) jest ponoszony przez Zamawiającego.**
16. **Zamawiający nie zapewnia środków czystości potrzebnych do umycia naczyń i sztućców, na których podawane będą posiłki.**
17. 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.
18. 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.
19. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne.
20. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu na okres 10 dni żywieniowych. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu na adres e-mail psp5@ostrowiec.edu.pl, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.
21. 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.
22. Jadłospis musi zawierać wykaz składników użytych do produkcji potraw, w tym substancji alergicznych.
23. W każdym przypadku zmiany jadłospisu Wykonawca zobowiązany jest powiadomić Zamawiającego celem uzyskania akceptacji.
24. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
25. 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.
26. Wykonawca jest zobowiązany bezwzględnie przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży oraz wytycznymi rozporządzenia wymienionego w ust. 1.

27. 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.
28. 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.
29. 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.
30. 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-mięsny.

31. Temperatura posiłków winna wynosić:

- zupa +75°C (+/- 3°C),
- danie główne mięsne lub jarskie + 63°C (+/- 3°C).

32. 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.

33. 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.

34. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca nie może zaniżać ustalonej wagi posiłków. Stwierdzone uchybienia w tym zakresie skutkować będą odstępniem od umowy.

35. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania ustalonych godzin dostarczania posiłków, tj.:

I tura - godziny od 12:25 do 12:35

II tura - godziny od 13.30.do 13:45

III tura - godziny od 14:30 do 14:40

36. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem, bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.

37. 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.

38. 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.

39. 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.

40. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego określonych wad fizycznych (jakościowych lub ilościowych) w dostarczonych posiłkach, przysługuje mu możliwość zgłoszenia reklamacji skierowanej do Wykonawcy.

41. 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) niekompletność zawartości (np. brak elementu dania),
 - 3) niezgodność posiłku z jadłospisem,
 - 4) wykonanie posiłków niezgodnie ze sztuką kucharską,
 - 5) nieświeżość produktów, użytych do przygotowania posiłków,
 - 6) obecność ciał obcych w posiłku,
 - 7) niewłaściwą temperaturę posiłku.
42. Reklamacji nie podlega smak posiłku, wynikający z indywidualnych preferencji osoby spożywającej.
 43. 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.
 44. Wykonawca rozpatrzy reklamację bez zbędnej zwłoki.
 45. Wykonawca lub jego upoważniony pracownik ma prawo weryfikacji zarzutów reklamacyjnych w miejscu dostarczenia posiłków.
 46. 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) dostarczenia nowych posiłków,
 - 2) obniżyć wynagrodzenie za wadliwe posiłki,
 - 3) odstąpić od żądania wynagrodzenia za wadliwe posiłki.
 47. 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.
 48. Liczba posiłków może ulegać zmianie w okresach miesięcznych.
 49. Średnia liczba posiłków określona jest na 260 dziennie.