

## Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostawa obiadów dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Janowicach.
2. Żywienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 01 września 2017 roku do 31 grudnia 2018 roku. Z przygotowania i dostawy obiadów wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez Dyrekcję ZSP.
3. Poniższa tabela przedstawia rozkład obiadów z podziałem na grupy wiekowe:

Lp.	zadanie	rodzaj posiłku	podział wiekowy dzieci	ilość dni do wyżywienia	ilość dzieci objętych żywieniem	dyżur wakacyjny (liczba dzieci)	dyżur wakacyjny (ilość dni wyżywienia)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	III ZSP w Janowicach	obiad dwudaniowy	3-7 latki (przedszkole)	294	94	12	40
2			klasy I i wyżej (szkoła)	271	112	0	0

4. Dostawa obiadów będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora placówki.

Uwaga:

*Ilości przewidywane w ramach każdej porcji są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez Wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Usługi objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązana wynikającego z umowy.*

*Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia.*

*Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe oraz estetyczne. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.*

5. Ustala się szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

- a. odbiór obiadów odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem ZSP. Planowane godziny dostawy obiadów: od 11:00 do 11:30. Codziennie do godziny 15:00 Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika ZSP o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć posiłek następnego dnia. Osoba z personelu ZSP, wyznaczona przez Dyrektora ZSP, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków
- b. obiad zupa i II danie: zupa powinna być sporządzona na wywarze warzywno – mięsnym, ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.), 3 posiłki mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy/schab, filet z indyka/kurczaka, kotlet mielony/z karczku, szynki b/k) lub gulasz/z szynki b/k, łopatki b/k), posiłki bezmięsne-mączne (pierogi, naleśniki, knedle itp.), ryba(np. filet z mintaja), surówka (warzywa w formie gotowanej lub surowej), kompot/sok

- c. wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z zaświadczeniem lekarskim i do zawarcia diet w jadłospisie
  - d. posiłki winny posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i winny być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 3-7 lat oraz dla dzieci w wieku od 7-16 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie
6. Wykonawca będzie dostarczał obiady do placówek (do miejsca wydawania posiłków) własnym transportem w termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
  7. Wykonawca zobowiązany będzie do codziennego odbioru brudnych termosów i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po posiłku niezależnie od ich ilości w zabezpieczonych przez wykonawcę pojemnikach, najpóźniej następnego dnia po spożyciu.
  8. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczenia posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi.
  9. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność winny być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki(termosy) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
  10. Wykonawca przy kalkulacji ceny powinien brać pod uwagę tzw. „wsad do kotła” oraz usługę tj. przygotowanie obiadów i transport.
  11. Wykonawca biorący udział w niniejszym przetargu powinien zaoferować taką cenę, która będzie zawierała w sobie wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu.
  12. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.
  13. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
  14. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z tygodniowym wyprzedzeniem i w tym samym czasie dostarczony do placówki. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora ZSP winny zostać uwzględnione przez Wykonawcę.
  15. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem ZSP lub osobą do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.
  16. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków.
  17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.
  18. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

19. 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. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.
20. Wykonawca winien posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym.
21. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogący mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
22. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.

### **23. Wymagania, o których mowa w art. 29 ust. 3a Prawa Zamówień Publicznych**

- 1) Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a Pzp wymaga, aby wszystkie czynności składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia i związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia były wykonywane w oparciu o umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 1666 ze zm.).
- 2) W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane powyżej czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
  - żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
  - przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
- 3) Szczegółowy sposób dokumentowania zatrudnienia osób, o których mowa w art. 29 ust 3a ustawy Pzp, uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań, rodzaju czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy – **załącznik nr 5 do SIWZ.**