

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

*dot. usługi zbiorowego żywienia*

*młodzieży mieszkającej w internacie*

*Wielkopolskiego Samorządowego Centrum Edukacji i Terapii w Starej Łubiance*

*w okresie od 01.09.2020 r. do 22 .12.2020 r.*

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu w okresie od 1 września 2020r do 22 grudnia 2020 r. całodziennego wyżywienia na potrzeby młodzieży mieszkającej w internacie Wielkopolskiego Samorządowego Centrum Edukacji i Terapii w Starej Łubiance składającego się z:
  - 1) śniadania,
  - 2) gorącego dwudaniowego posiłku obiadowego z kompotem oraz
  - 3) kolacji (z wyłączeniem piątków lub innych dni wyjazdowych zgodnie z organizacją roku szkolnego).
2. Usługa świadczona będzie w okresie od dnia 01.09.2020 r. do dnia 22.12.2020 r., co do zasady od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Usługa nie będzie świadczona w okresie zawieszenia działalności internatu wynikająca z sytuacji epidemicznej lub innych nieprzewidzianych przyczyn. Zamawiający szacuje, że w ww. okresie usługa świadczona będzie łącznie przez 80 (osiemdziesiąt) dni (80 dni żywieniowych).
3. Zamawiający szacuje, że posiłki przygotowywane będą średnio dla 45 (czterdziestu) uczniów w przedziale wiekowym 15-24 lata.
4. Zamawiający szacuje, że usługa dotyczyć będzie przygotowania łącznie 3600 posiłków całodziennych (osobodni, tzn.45 uczniów x 80 dni).
5. **Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby dostarczanych danego dnia całodziennych posiłków (liczby porcji) w zależności od bieżących zamówień uczniów.** Ewentualne zmiany liczby porcji zamawianych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonicznie lub osobiście najpóźniej do godziny 15:00 dnia poprzedzającego dzień konkretnej dostawy. Wynagrodzenie Wykonawcy obliczane będzie wyłącznie na podstawie faktycznie dostarczonej liczby posiłków i ich ceny jednostkowej wskazanej w ofercie Wykonawcy (cena ryczałtowa, niezmienna przez cały okres świadczenia usługi). W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi, niż wskazany powyżej jako szacunkowa liczba posiłków, Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne odszkodowanie czy roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.
6. Dostawy posiłków będą odbywać się o godzinie:
  - 1) w dni niewyjazdowe – tj. co do zasady od poniedziałku do czwartku:
    - a) śniadanie: 7:00- 7:30,
    - b) obiad: 14:00- 16:00,
    - c) kolacja: 18:30
  - 2) w dni wyjazdowe – co do zasady piątki oraz inne dni poprzedzające dni wolne od nauki zgodnie z organizacją roku szkolnego:

- a) śniadanie: 7:00 – 7:30,
- b) obiad: 12:30 – 14:00.

W wyjątkowych sytuacjach, związanych ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie – po każdorazowym wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą lub dostawa posiłków nie będzie wykonywana w sytuacjach zawieszenia działalności internatu.

7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać Zamawiającemu tygodniowy jadłospis obejmujący dany tydzień kalendarzowy z podaniem składników wagowych (gramatur) poszczególnych potraw. W sytuacji gdy z uwagi na organizację roku szkolnego w danym tygodniu kalendarzowym przypadać będzie mniej niż 5 dni świadczenia przez Wykonawcę usługi wyżywienia wówczas dany tygodniowy jadłospis obejmować będzie jedynie dni, w których faktycznie świadczona będzie przez Wykonawcę usługa wyżywienia.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu w formie elektronicznej (na adres e-mail) każdorazowy tygodniowy jadłospis (w ujęciu tygodnia kalendarzowego) najpóźniej do godz. 12:00 ostatniego dnia roboczego poprzedzającego pierwszy dzień świadczenia przez Wykonawcę usługi żywienia w następnym tygodniu (tj. pierwszy dzień objęty danym tygodniowym jadłospisem).
9. Zamawiający jest uprawniony do zgłoszenia zastrzeżeń dotyczących przedstawionego przez Wykonawcę jadłospisu, jeśli ten nie będzie spełniał wymogów opisanych poniżej. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zastrzeżenia Zamawiającego i skorygować jadłospis w sposób gwarantujący spełnianie przez posiłki wszelkich wymaganych standardów i norm.
10. Wraz z tygodniowym jadłospisem **Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo dostarczyć Zamawiającemu w formie elektronicznej (na adres e-mail) kalkulację dotyczącą szacowanych przez Wykonawcę kosztów produktów (surowców) wykorzystanych do przygotowania ujętych w jadłospisie posiłków**. Kalkulacja wykonana zostanie każdorazowo z podziałem na poszczególne dni objęte tygodniowym jadłospisem.  
Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że Zamawiający zobowiązany jest do pozyskiwania danych dotyczących kosztów produktów wykorzystanych do produkcji posiłków w związku z obowiązkiem wynikającym z art. 106 ust. 4 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1148), zgodnie z którym opłaty pobierane przez Wykonawcę od uczniów korzystających z wyżywienia zbiorowego zapewnianego przez szkołę nie mogą obejmować wynagrodzeń pracowników i składek naliczanych od tych wynagrodzeń oraz kosztów utrzymania stołówki (tzw. „wsad do kotła”).
11. Każdego ostatniego dnia świadczenia usługi wyżywienia w trakcie danego tygodnia kalendarzowego (co do zasady w piątek) najpóźniej do godz. 15:00 **Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu w formie elektronicznej (na adres e-mail) kalkulację rzeczywistych poniesionych przez Wykonawcę kosztów produktów wykorzystanych przez Wykonawcę do przygotowania posiłków objętych danym jadłospisem tygodniowym**. Kalkulacja wykonana zostanie każdorazowo z podziałem na poszczególne dni objęte tygodniowym jadłospisem.

12. W przypadku zakwestionowania wysokości pobieranych przez Wykonawcę opłat za korzystanie przez uczniów z posiłków (tzn. wsad do kotła) przez rodziców lub opiekunów uczniów korzystających z usług wyżywienia, bądź przez podmioty uiszczające za tych uczniów opłaty za korzystanie z posiłków, Wykonawca zobowiązany będzie udostępnić kopie dowodów księgowych (faktur VAT, rachunków, etc.) dotyczących produktów (surowców) wykorzystanych do przygotowania posiłków w ramach świadczonej przez Wykonawcę usługi wyżywienia. Kopie ww. dowodów księgowych udostępnione zostaną Zamawiającemu celem wykazania prawidłowości ustalenia wysokości obciążających uczniów opłat za korzystanie z posiłków zapewnianych przez szkołę.
13. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków zgodnych z przedstawionym jadłospisem niezakwestionowanym przez Zamawiającego.
14. Zamawiający wymaga, aby jadłospis był urozmaicony. **Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.** W tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina), a raz na dwa tygodnie daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne.
15. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. W szczególności **Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać wymagań wskazanych w §2 rozporządzenia 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** (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154), zgodnie z którymi:
  1. *Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.*
  2. *Środki spożywcze, o których mowa w ust. 1, dobiera się w taki sposób, aby:*
    - 1) *na całodzienne żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;*
    - 2) *posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;*
    - 3) *zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;*
    - 4) *od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;*
    - 5) *napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;*
    - 6) *każdego dnia były podawane:*
      - a) *co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,*
      - b) *co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,*
      - c) *warzywa lub owoce w każdym posiłku,*
      - d) *co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;*

- 7) w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców;
- 8) co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby.

16. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określonych przez Instytut Żywienia i Żywności.
17. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia młodzieży w wieku 15-24 lat.
18. W razie zaistnienia takiej konieczności Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna, bezglutenowa lub bezcukrowa, alergeny).
19. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe zgodnie z zaleceniami prawidłowego żywienia, zakłada się, aby rozdział energii (%) na poszczególne posiłki wyglądał następująco: – śniadanie 30-40%, – obiad 30-35%, – kolacja 25-40%.
20. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, sezonowych, naturalnych, mało przetworzonych, bez lub z ograniczoną ilością substancji dodatkowych konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, soli i substancji słodzących.
21. Wyklucza się posiłki przygotowywane na bazie półproduktów. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu Vegeta, kostek rosółowych, tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produkty z syropem glukozowo-fruktozowym, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie MMO, wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, mrożonych potraw, napojów z proszku lub na bazie suszu, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
22. W przypadku zastrzeżeń, co do jakości posiłków Zamawiający może poddać je badaniu laboratoryjnemu. W przypadku potwierdzenia w laboratorium nieprawidłowości Wykonawca będzie obciążony kosztami takiego badania. Jeżeli badania zostaną zlecone a nieprawidłowości nie będą potwierdzone wówczas koszty ponosi Zamawiający.
23. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił będzie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
24. Świadczenie usługi powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia,

jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),
- 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
- 3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno - higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),

w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniających różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków - posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

25. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p. poż. i higieniczno - sanitarnych. Odpowiada on za ich działania oraz za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno - sanitarnych i porządkowych).
26. Do realizacji zamówienia Wykonawca będzie dysponować kuchnią (miejscem) do produkcji posiłków, może korzystać ze znajdującej się w siedzibie Zamawiającego kuchni , którą będzie zobowiązany wynająć od Zamawiającego na odrębnych zasadach, zatwierdzonymi decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252, z późn. zm.).
27. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
28. **Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności** ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym w szczególności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
30. Ze względu na wymogi epidemiologiczne należy w stołówce szkolnej, kuchni, obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo należy wprowadzić zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.

31. Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać. Jeżeli szkoła nie posiada zmywarki, wielorazowe naczynia i sztucce należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzyć.
32. Zaleca się usunięcie dodatków (np. cukier, jednorazowe sztucce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio przez obsługę. Dania i produkty powinny być podawane przez osobę do tego wyznaczoną/ obsługę stołówki.