

MGOPS.271.29.2021

Szczegółowe zasady realizacji zamówienia publicznego na wykonanie usługi dla zadania pn. „Dożywianie dzieci i młodzieży szkolnej w Gminie Kcynia”

1. Przedmiot zamówienia oznaczony został we Wspólnym Słowniku Zamówień kodami CPV: 555231.00-3; 55524000-9; 55321000-6.
2. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, porcjowanie (w jednorazowe pojemniki określone w pkt 14 lit. o), załadunek, dostawa i rozładunek, jednodaniowych, wyporcjowanych posiłków (w specjalistycznych termosach) o parametrach określonych w pkt 14, wraz z odpowiednimi naczyniami i sztucami, dla dzieci i młodzieży szkolnej z terenu Gminy Kcynia.
3. W przypadku zgody dyrektora szkoły posiłki mogą być dostarczane do szkoły w pojemniku zbiorczym i porcjowane na miejscu (w dostarczane przez Wykonawcę wraz z posiłkami jednorazowe pojemniki określone w pkt 14 lit. o) przed wydaniem posiłków dzieciom/uczniom. Dotyczy to wyłącznie szkół spełniających warunki sanitarne do porcjowania posiłków, posiadających zgodę właściwego inspektora sanitarnego.
4. Przewidywana dzienna łączna ilość posiłków dla wszystkich szkół wynosi ok. 52 szt. (dane wg stanu na dzień 23.11.2021 r.). Dzieci i młodzież szkolna będą mogły korzystać z posiłków w następujących szkołach z terenu Gminy Kcynia:
 - a) Szkoła Podstawowa w Kcyni z siedzibami przy ul. Wyrzyskiej 12 i ul. Bolesława Pobożnego 1,
 - b) Szkoła Podstawowa w Palmierowie,
 - c) Szkoła Podstawowa w Sipiorach,
 - d) Szkoła Podstawowa w Mycielewie,
 - e) Szkoła Podstawowa w Rozstrzębowie,
 - f) Szkoła Podstawowa w Dobieszewie z siedzibami w Dobieszewie 22 oraz w Chwaliszewie 27,
 - g) Szkoła Podstawowa w Laskownicy,
 - h) Szkoła Podstawowa w Dziewierzewie,
 - i) Zespół Szkół Technicznych w Kcyni.

1. Zamawiający przewiduje, że minimalna dzienna łączna ilość posiłków dla wszystkich szkół może wynieść ok. 15 szt., natomiast maksymalna dzienna łączna ilość posiłków dla wszystkich szkół, wynikająca z prawa opcji, może wynieść ok. 80 szt. Jednocześnie Zamawiający zastrzega, że minimalna dzienna łączna ilość posiłków dla wszystkich szkół może wynieść mniej niż 15 szt. w sytuacjach opisanych w pkt 9, 11 i 12, ponieważ nie wszystkie szkoły mogą zrezygnować z dostarczenia posiłków w danym dniu oraz zdecydować o odrabianiu zajęć w sobotę. Ostateczną decyzję o konieczności dostarczania przez Wykonawcę posiłków poniżej 15 sztuk dziennie podejmie Zamawiający w porozumieniu z dyrektorami szkół.

2. Faktyczna dzienna liczba posiłków, które Wykonawca winien dostarczyć do poszczególnych szkół wynikać będzie z informacji o liczbie dzieci/uczniów uprawnionych do korzystania z gorących posiłków przygotowanej przez Zamawiającego po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego. Powyższą informację Zamawiający dostarczy Wykonawcy przed rozpoczęciem realizacji zamówienia (po weryfikacji wniosków o przyznanie posiłków dla dzieci złożonych przez rodziców) w następującej formie: na piśmie, faxem lub drogą elektroniczną (e-mail).

3. Liczba dzieci/uczniów uprawnionych do korzystania z gorących posiłków może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, w szczególności z uwagi na:

- a) utratę uprawnień dziecka/ucznia do korzystania z posiłku,
- b) uzyskania uprawnień dziecka/ucznia do korzystania z posiłku.

4. Informacja o zmianie liczby dzieci/uczniów uprawnionych do korzystania z posiłków będzie przekazywana Wykonawcy przez Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem w następującej formie: na piśmie, faxem lub drogą elektroniczną (e-mail).

5. Dyrektor szkoły może zrezygnować z dostarczenia posiłków do szkoły w danym dniu w szczególności z uwagi na: dodatkowe dni wolne od zajęć, rekolekcje, zmianę organizacji pracy szkoły w danym dniu (np. uroczystości, wycieczki, itp.), zagrożenie epidemiczne lub stan epidemii (np. nauczanie zdalne, hybrydowe itp.). Informację o rezygnacji z dostarczenia posiłków do danej szkoły będzie przekazywana Wykonawcy przez Zamawiającego najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem w następującej formie: na piśmie, telefonicznie, faxem lub drogą elektroniczną (e-mail).

6. Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej (z zastrzeżeniem pkt 12 poniżej), w okresie od 01.02.2022 r. do 23.06.2022 r. i od 12.09.2022 r. do 22.12.2022 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (np. ferii, rekolekcji, dni świątecznych, wakacji).

7. Przewidywana liczba dni zamówienia wynosi **169 dni**. **Liczba dni może ulec zmianie z uwagi na rezygnację wszystkich dyrektorów szkół z dostarczenia posiłków w danym dniu, której powodem w szczególności mogą być: dodatkowe dni wolne od zajęć, rekolekcje, zmiana organizacji pracy szkoły w danym dniu (np. uroczystości, wycieczki, itp.), zagrożenie epidemiczne lub stan epidemii (np. nauczanie zdalne, hybrydowe itp.). Liczba dni zamówienia może również ulec zmianie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego oraz dyrektorów szkół (np. odwołanie zajęć z uwagi na warunki pogodowe, z powodu zagrożenia epidemicznego lub stanu epidemii itp.) oraz z uwagi na odrabianie zajęć w sobotę.**

8. Zamawiający zastrzega możliwość zapewnienia przez Wykonawcę dożywiania w soboty w przypadku konieczności odrabiania przez daną szkołę zajęć w sobotę. Wykonawca dostarczy w takim przypadku posiłek, który będzie odpowiadał takiemu dniowi tygodnia jaki będzie odpracowywany bądź inny posiłek, po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym. Informacja o konieczności dostarczenia posiłków do szkół w sobotę będzie przekazywana Wykonawcy przez Zamawiającego najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem w następującej formie: na piśmie, faxem lub drogą elektroniczną (e-mail).

9. Zamawiający przekaze dane kontaktowe do dyrekcji szkół Wykonawcy wyłonionemu w przedmiotowym postępowaniu po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego (w następującej formie: na piśmie, faxem lub drogą elektroniczną e-mail).

10. Informacje dodatkowe dotyczące przedmiotu zamówienia:

- a) Przez gorące posiłki rozumie się: pierwsze danie - 2 razy w tygodniu (poniedziałek, czwartek) i drugie danie – 3 razy w tygodniu (wtorek, środa, piątek).
- b) Pierwsze danie będzie składać się z: zupy – od 400 g (w tym wkładka mięsna bez kości - mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe – od 80 g; produkty zbożowe lub ziemniaki – gramatura dostosowana do rodzaju zupy; porcja warzyw drobno pokrojonych lub startych na tarce – gramatura dostosowana do rodzaju zupy). Dodatkowo do zupy owoc od 80 g i napój 150 ml w postaci soku owocowego lub owocowo – warzywnego 100% bez dodatku cukrów i substancji słodzących.
- c) Drugie danie będzie składać się z: produktów zbożowych lub ziemniaków (tj. kasza, ryż, ziemniaki, makaron, kluski ziemniaczane - mączne itp. podawane zamiennie) – od 200 g, mięsa (z wyłączeniem skrzydełek) lub ryby (bez ości, porcja ryby co najmniej raz w tygodniu) – od 120 g i surówki (warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce) lub warzyw od 120 g. Drugie danie mogą też stanowić dania jarskie np. naleśniki, pierogi z serem, kopytka z sosem itp. (maksymalnie raz w tygodniu) – od 350 g. Dodatkowo do drugiego dania owoc od 80 g i napój 150 ml w postaci wody (naturalna woda mineralna nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródłana lub woda stołowa) lub innego napoju wymienionego w rozporządzeniu 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.

- d) Warzywa i owoce muszą być zróżnicowane, co najmniej trzy lub więcej różnych warzyw tygodniowo oraz co najmniej dwa lub więcej różnych owoców tygodniowo. Owoce należy podawać surowe, nie dzielić na części. Jeżeli gramatura jednego owocu jest mniejsza niż 80 g, należy podać kilka sztuk tego owocu, tak aby uzyskać wymaganą gramaturę.
- e) Od poniedziałku do piątku należy podać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej.
- f) Podane w lit. b i c gramatury dotyczą produktów gotowych do spożycia.
- g) **Temperatura posiłku w chwili podania dzieciom/uczniom powinna wynosić:**
- zupa na gorąco minimum 75°C (jednak nie mniej niż 70°C),
 - gorące dania główne (tj. mięso, ryba, produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa gotowane, dania jarskie, itp.) minimum 63°C (jednak nie mniej niż 60°C),
 - potrawy serwowane na zimno (tj. surówki, sałatki, warzywa serwowane na zimno, itp.) maksymalnie 4°C (jednak nie więcej niż 6°C).
- h) Zamawiający nie zapłaci Wykonawcy wynagrodzenia za posiłki i jednocześnie naliczy karę umowną w wysokości określonej w umowie, jeśli posiłki nie będą nadawały się do spożycia, w szczególności gdy:
- temperatura w chwili podania pierwszego dania tj. zupy i drugiego dania (całego lub którejkolwiek części) składającego się z gorących dań głównych typu mięso, ryba, produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa gotowane, dania jarskie, itp. i/lub potraw serwowanych na zimno np. surówki, sałatki, warzywa serwowane na zimno, nie będzie spełniała norm określonych w lit. g,
 - uszkodzone zostaną jednorazowe pojemniki służące do pakowania wyporcjowanych posiłków (zarówno gorących jak i serwowanych na zimno), w sposób uniemożliwiający ich spożycie, bądź Wykonawca nie dostarczy ich w ogóle.
- i) 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.
- j) Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 t.j. ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, 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 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154) oraz zaleceniami Głównego Inspektoratu Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem następujących zaleceń dotyczących: wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń), personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie), cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno - higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków), jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety).
- k) W przypadku zmiany w/w aktów prawnych (wprowadzenia nowych uregulowań) Wykonawca zobowiązany jest, w uzgodnieniu z Zamawiającym, do dostosowania się przy realizacji zamówienia do tych zmian.
- l) Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego nie wcześniej niż 12 godzin przed spożyciem. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, z wykluczeniem półproduktów.
- m) Gorące posiłki powinny być urozmaicone (nie mogą powtarzać się w okresie dwóch następujących po sobie tygodni), wysokiej jakości, zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.
- n) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania tygodniowego jadłospisu (zgodnie z obowiązującymi przepisami) i przedstawienia go Zamawiającemu z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis musi zawierać w szczególności gramaturę poszczególnych części posiłku oraz alergeny jakie występują w danym daniu obiadowym (informacja o alergenach musi być zawarta przy każdym daniu obiadowym). W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego nieprawidłowości w przedłożonym jadłospisie np. niewłaściwa gramatura, powtarzalność dań, niezgodność z przepisami itp. Wykonawca zobowiązany jest do jego poprawienia i dostarczenia go do Zamawiającego bez zbędnej zwłoki. Prawidłowy jadłospis Wykonawca dostarcza dyrektorom szkół, najpóźniej w pierwszy dzień obowiązywania jadłospisu.

o) W ramach przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć odpowiednią ilość sztućców i naczyń jednorazowego użytku posiadających wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. Gorące posiłki muszą być zapakowane w jednorazowe pojemniki obiadowe zamykane, utrzymujące ciepło. Z uwagi na zachowanie należytej estetyki oraz właściwej temperatury podawanych potraw drugie danie należy pakować w następujący sposób:

- w co najmniej dwukomorowy pojemnik zamykany, utrzymujący ciepło dania typu produkty zbożowe lub ziemniaki + mięso lub ryba + warzywo podawane na gorąco,
- w dwa oddzielne pojemniki: tj. produkty zbożowe lub ziemniaki + mięso lub ryba w jednokomorowy pojemnik zamykany, utrzymujący ciepło, natomiast surówka lub warzywo serwowane na zimno w osobny pojemnik zamykany, nieutrzymujący ciepła,
- danie jarskie typu naleśniki, pierogi itp. można pakować w jednokomorowy pojemnik zamykany, utrzymujący ciepło.

p) Do obowiązków wykonawcy należy codzienny odbiór zużytych pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości, które zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków. W przypadku przerw weekendowych za zgodą dyrektora szkoły pojemniki i odpady pokonsumpcyjne z piątku mogą być przechowane do poniedziałku. W przypadku braku zgody dyrektora i w przypadku przerw w dożywianiu dłuższych niż 3 dni Wykonawca jest obowiązany zebrać pojemniki i odpady w tym samym dniu.

q) Dostarczanie posiłków do szkół winno odbywać się w godzinach zajęć szkolnych, tj. od 8:00 – 11:30, natomiast wydawanie posiłków dzieciom/uczniom w szkołach winno odbywać się najpóźniej do godziny 12:00. Szczegółowe godziny dostarczania posiłków do poszczególnych szkół oraz ich wydawania dzieciom/uczniom Wykonawca indywidualnie uzgadnia na piśmie z dyrektorami szkół po zawarciu umowy z Zamawiającym i przekazuje te uzgodnienia Zamawiającemu. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji pracy szkoły w danym dniu dostawa posiłków oraz godzina wydawania posiłków dzieciom/uczniom może ulec zmianie o czym Wykonawca zostanie powiadomiony z jednodniowym wyprzedzeniem faxem lub pocztą elektroniczną. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania wyczerpanych posiłków (z zastrzeżeniem pkt 3) do szkół na własny koszt, transportem spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP – środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach gwarantujących zachowanie odpowiedniej temperatury posiłku w chwili podania (temperatura wskazana w lit. g) oraz jakości przewożonych potraw.

r) Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- dokonywania codziennego pomiaru temperatury posiłków w chwili podania przez pracowników szkół, posiadających aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych,
- dokonywania badań sprawdzających jakość i gramaturę zamawianego posiłku przez właściwe organy. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w przedmiotowym zamówieniu Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

s) W przypadku stwierdzenia, że dostarczone posiłki nie spełniają wymagań pod względem ilościowym (w szczególności: dostarczenie mniejszej ilości posiłków od zamówionej, niedostarczenie posiłków do szkoły w danym dniu), bądź jakościowym (w szczególności: niewłaściwa temperatura posiłku w chwili podania dzieciom/uczniom; uszkodzone jednorazowe pojemniki w sposób uniemożliwiający spożycie posiłku albo ich brak; uszkodzone naczynia bądź sztućce albo ich brak; niewłaściwy skład i gramatura, tj. inne niż w przedłożonym jadłospisie - ocena wzrokowa) oraz w sytuacji, gdy posiłki zostaną dostarczone z opóźnieniem dyrektor szkoły niezwłocznie informuje o nieprawidłowościach Zamawiającego (pisemnie faxem lub pocztą elektroniczną).

t) Stwierdzenie nieprawidłowości przez szkoły lub organy dokonujące kontroli posiłków w zakresie realizacji zamówienia będzie podstawą do nałożenia na Wykonawcę przez Zamawiającego kar umownych w wysokościach określonych w umowie.

u) W przypadku nałożenia przez właściwe organy na Zamawiającego lub szkoły jakiegokolwiek opłaty, grzywny bądź kary związanej z nieprawidłowościami w realizacji zbiorowego żywienia, leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy ich zwrotu.