

## **Ośrodek Wypoczynkowy Czarlina**

Załącznik nr 4 do SWZ

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

#### **I. Przedmiot zamówienia i miejsce realizacji usługi.**

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina (OW Czarlina) w okresie od 10.06.2021 r. do 16.09.2021 r. na 14-dniowych turnusach w udostępnionych pomieszczeniach Zamawiającego wraz z prowadzeniem kawiarenki, z opcją usługi prowadzenia żywienia w okresie od 10.06.2022 r. do 16.09.2022 r.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującej zwiększenie przedmiotu umowy do 100% wartości zamówienia podstawowego, z realizacją przedmiotu zamówienia w terminie 10.06.2022 r. – 16.09.2022 r. na tych samych warunkach jak zamówienie podstawowe.
3. CPV: 55311000-3, 55320000-9, 55321000-6, 55322000-3, 55330000-2, 55400000-4.
4. Usługa będzie realizowana w Ośrodku Wypoczynkowym Politechniki Gdańskiej Czarlina, Skoczkowo 9, 83-406 Wąglikowice.

#### **II. Wymagania dotyczące organizacji usługi.**

1. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji usługi zgodnie z aktualnymi przepisami prawa.
2. Liczba osób, dla których będą przygotowywane posiłki, będzie się zmieniała w poszczególnych turnusach. Szacunkowe liczby przedstawiają się następująco:  
turnus I – ok. 100 osób w turnusie  
turnus II – ok. 200 osób w turnusie  
turnus III – ok. 250 osób w turnusie  
turnus IV – ok. 250 osób w turnusie  
turnus V – ok. 250 osób w turnusie  
turnus VI – ok. 150 osób w turnusie  
W świadczeniu usługi żywienia dla wczasowiczów wystąpią 3-dniowe przerwy pomiędzy turnusami, wynikające z przygotowań OW Czarlina do otwarcia kolejnego turnusu.

3. Podane liczby osób są szacunkowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania całości zamówienia i Wykonawca nie będzie dochodził żadnych skutków prawnych z tego tytułu w stosunku do Zamawiającego.
4. Ok. 20-25 % wszystkich wydawanych posiłków na turnusach II-V będą stanowiły posiłki dla dzieci, których wielkość i wartość odżywcza powinna odpowiadać połowie (50%) posiłku dla osoby dorosłej, z wyłączeniem napojów, które powinny być serwowane w ilościach wskazanych w jadłospisie, jak dla osób dorosłych. Ponadto Zamawiający wyklucza dzielenie przez Wykonawcę produktów firmowo opakowanych lub stanowiących całość (np.: jogurt, wafelek, rogalik, pączek, drożdżówka) oraz owoców (np.: jabłka, gruszki, banany). W przypadku takich produktów należy w ofercie uwzględnić pełne porcje lub odpowiednio pomniejszone gramatury oferowane przez producenta produktu.
5. Posiłki, po przygotowaniu w kuchni OW Czarlina i spakowaniu w pojemniki, będą rozwożone do domków zlokalizowanych na terenie Ośrodka (64 domki). Dowóz będzie wykonywany 3 razy dziennie w następujących godzinach: śniadanie 8.00-10.00, obiad 13.00-15.00, kolacja 18.00-20.00. Wykonawca musi dysponować pojazdem spełniającym wymagania sanitarno-epidemiologiczne dotyczące dowozu posiłków przez cały okres trwania umowy. Transport posiłków powinien odbywać się w warunkach termoizolacji, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
6. W zakres świadczonej usługi kompleksowego żywienia wczasowiczów wchodzi:
  - a) dostawa artykułów żywnościowych (surowca) do OW Czarlina
  - b) kompletne przygotowanie posiłków w kuchni w OW Czarlina
  - c) zapewnienie opakowań do posiłków na dowóz
  - d) dowóz posiłków bezpośrednio do domków zlokalizowanych na terenie Ośrodka
  - e) zebranie opakowań po posiłkach, ich umycie i wyparzenie lub w przypadku opakowań jednorazowych, zebranie i umieszczenie ich w odpowiednich pojemnikach na odpady (koszt wywozu opakowań przez uprawnioną firmę leży po stronie Wykonawcy)
  - f) prowadzenie kawiarenki
  - g) utrzymanie porządku i czystości we wszystkich udostępnionych Wykonawcy pomieszczeniach Zamawiającego, zapewnienie wystarczającej liczby czystej odzieży dla obsługi, utrzymanie pojazdów do rozwożenia posiłków i zbierania opakowań po posiłkach w należytej czystości.
7. Żywnienie będzie rozpoczynało się śniadaniem w pierwszym dniu turnusu i kończyło kolacją w ostatnim dniu turnusu.
8. Posiłki będą wydawane wczasowiczom na podstawie kuponów żywieniowych wystawionych przez Zamawiającego.
9. Wykonawca zapewni wydawanie suchego prowiantu o równoważnej wartości śniadania w pierwszym dniu turnusu dla wczasowiczów przyjeżdżających w godzinach późniejszych oraz kolacji w ostatnim dniu turnusu dla wczasowiczów wyjeżdżających przed kolacją. Suchy prowiant

będzie wydawany w pierwszym dniu turnusu w godzinach 10:00-12:00 oraz w ostatnim dniu turnusu przez cały dzień, osobom, które podczas śniadania zgłoszą obsłudze wcześniejszy wyjazd.

10. Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki zgodnie ze stałym dwutygodniowym jadłospisem dla diety tradycyjnej oraz diety wegetariańskiej:

a) menu tradycyjne wg załącznika nr 5

b) menu wegetariańskie wg załącznika nr 6.

11. W ramach każdego posiłku Wykonawca zapewni w tej samej cenie dwa zestawy do wyboru (tradycyjny i wegetariański).

12. Wczasowicze na początku każdego turnusu będą mieli możliwość zgłoszenia wyboru menu (zestaw tradycyjny lub wegetariański).

13. Wykonawca zobowiązany jest posiadać zapasy żywności niezbędne do przygotowania posiłków dla wszystkich wczasowiczów zgodnie z zaplanowanym na dany dzień jadłospisem.

14. Napoje do posiłków (herbata w saszetkach, soki, napoje lub woda) rozwożone będą do wszystkich domków na bieżąco w opakowaniach zbiorczych. Ponadto dodatkowo na życzenie wczasowiczów Wykonawca musi zapewnić następujące produkty: mleko, kawa zbożowa, płatki kukurydziane, płatki zbożowe typu Muesli, dżem, miód, cukier, sól, pieprz. Wykonawca jest zobowiązany do zaplanowania takiej ilości ww. produktów, aby zapewnić ich dostępność zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem wczasowiczów.

15. Odpady pokonsumpcyjne (tzw. zlewki) oraz ewentualne opakowania będą wyrzucane przez wczasowiczów do specjalnych pojemników zlokalizowanych w kilku miejscach na terenie Ośrodka (ok. 6 stanowisk). Ich odbiór i wywóz oraz zachowanie ww. pojemników w czystości będzie należało do obowiązków Wykonawcy. Po każdej turze wydawania posiłków (tj. po 10.00, po 15.00 oraz po 20.00) do obowiązków Wykonawcy będzie należało zebranie opakowań po posiłkach, ich umycie i wyparzenie lub w przypadku opakowań jednorazowych, zebranie i umieszczenie ich w zbiorczych pojemnikach na odpady (koszt wywozu opakowań przez uprawnioną firmę leży po stronie Wykonawcy).

16. Wykonawca wystawi fakturę po każdym przeprowadzonym turnusie na podstawie protokołu odbioru usługi stanowiącego załącznik nr 4. Protokół musi być sporządzony na podstawie kuponów żywieniowych wystawionych przez Zamawiającego. Kupony będą stanowiły dowód realizacji umowy.

17. Zamawiający dopuszcza możliwość indywidualnej, doraźnej sprzedaży pojedynczych posiłków przez Wykonawcę w trakcie trwania turnusów w cenie ustalonej w formularzu cenowym wyłącznie na rzecz wczasowiczów wypoczywających w Ośrodku, tj. jako dodatkowy posiłek dostarczany do domku. Zamawiający wyklucza sprzedaż posiłków osobom spoza Ośrodka.

18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieograniczonego dostępu do pomieszczeń udostępnionych Wykonawcy i kontroli realizacji umowy, w tym kontroli gramatury posiłków.

19. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował zalegalizowaną wagą, którą udostępni na potrzeby kontroli Zamawiającemu.

20. Wykonawca zapewni w cenie usługi całodzienne wyżywienie przeznaczone dla osoby wyznaczonej przez Zamawiającego do kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.

21. W przypadku stwierdzenia podczas kontroli nieprawidłowości w realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności niezgodności z zapisami umowy i szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o nieprawidłowościach niezwłocznie pocztą elektroniczną oraz naliczy kary umowne zgodnie z § 8 ust. 5 i 6 umowy.

### **III. Wymagania dotyczące przygotowania posiłków.**

1. Posiłki będą przygotowywane codziennie ze świeżych produktów w kuchni na terenie OW Czarlina. Potrawy należy przyrządzać w sposób zgodny z obowiązującymi wymogami higieny żywienia, a zwłaszcza zgodnie z normami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, a także z zachowaniem Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji (GHP/GMP) oraz systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.

2. Wykonawca zobowiązany jest do układania jadłospisów zgodnie z menu wg. załączników nr 5 i nr 6. Wszelkie zmiany w jadłospisie wymagają uprzedniego zgłoszenia w formie pisemnej administracji OW Czarlina najpóźniej na 12 h przed planowaną zmianą.

3. Zamawiający wymaga, aby temperatura serwowanych posiłków wynosiła: gorące zupy +75° C (+/- 2° C), gorące drugie dania +65° C (+/- 2° C), potrawy serwowane na zimno +8° C (+/- 2° C).

### **IV. Wymagania dotyczące prowadzenia kawiarenki.**

1. Wykonawca zapewni prowadzenie kawiarenki (sprzedaż kawy, herbaty, napojów, słodczy, lodów, gofrów, drobnych artykułów chemii gosp., kosmetyków, prasy itp.) w miejscu wydzielonym na terenie OW Czarlina. Kawiarenka musi być otwarta podczas trwania turnusów 7 dni w tygodniu, minimum 6 godzin dziennie w godzinach 10:30-12:00, 14:30-17:30 i 19:30-21:00 w turnusach II-V oraz minimum 4 godziny dziennie w godzinach 10:00-12:00 i 15:00-17:00 na turnusach I i VI. Zamawiający zakazuje sprzedaży napojów alkoholowych na terenie OW Czarlina. Wykonawca musi zapewnić zaopatrzenie kawiarenki oraz obsługę.

2. Dochód z prowadzenia kawiarenki czerpać będzie Wykonawca.

### **V. Wymagania dotyczące zatrudnionego personelu.**

1. Zamawiający wymaga, aby minimalna liczba osób zatrudnionych przy realizacji przedmiotu zamówienia wynosiła: kuchnia - 3 osoby, zmywak – 2 osoby, obsługa dowozu posiłków do domków oraz sprzątania pojemników po posiłkach – 3 osoby, kawiarenka – 1 osoba.
2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne personelu zatrudnionego przy przygotowywaniu, pakowaniu i rozwożeniu posiłków w OW Czarlina. W przypadku uzasadnionego podejrzenia choroby u personelu zatrudnionego w OW Czarlina Wykonawca jest zobowiązany do przeprowadzenia na własny koszt badań i niezwłocznego okazania Zamawiającemu orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do dalszej pracy. W przypadku negatywnej opinii lekarskiej, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany pracownika najpóźniej w ciągu 24 godzin.
3. Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić przy realizacji przedmiotu zamówienia osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i odpowiednio przeszkolone. Obowiązkiem Wykonawcy jest pełnienie stałego nadzoru nad osobami zatrudnionymi przy realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu dokumenty potwierdzające zatrudnienie, aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne oraz kwalifikacje zawodowe personelu pracującego przy realizacji przedmiotu zamówienia w OW Czarlina najpóźniej w dniu rozpoczęcia przez pracownika pracy na terenie OW Czarlina.
5. Przez osoby zatrudnione Zamawiający rozumie osoby zatrudnione w jakiegokolwiek formie zgodnej z prawem (np. pracownicy tymczasowi, zleceniobiorcy).
6. Wykonawca wyznaczy, spośród osób pracujących na miejscu w Ośrodku, osobę uprawnioną do podejmowania decyzji i działań w imieniu Wykonawcy, która będzie odpowiadała za wewnętrzną kontrolę jakości prowadzonej usługi w zakresie przestrzegania warunków i zasad higieny, w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz za prawidłową realizację zapisów umowy i opisu przedmiotu zamówienia. Imię i nazwisko wyznaczonej osoby wraz z numerem telefonu Wykonawca przekaże Zamawiającemu w formie pisemnej najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.

## **VI. Udostępnione wyposażenie i zasady użytkowania.**

1. Zamawiający nieodpłatnie udostępni Wykonawcy na czas realizacji zamówienia:
  - a) pomieszczenia:
    - kuchnia
    - kawiarnia
    - pomieszczenia magazynowe
    - 11 miejsc noclegowych dla personelu

b) urządzenia i sprzęty kuchenne znajdujące się OW Czarlina:

- 2 zamrażarki skrzyniowe, pojemność: 400 l
- 1 lodówka Cz-250, pojemność brutto 240 dm<sup>3</sup>, użytkowane ponad 10 lat
- 3 szafy chłodnicze, 2 szt. pojemność 464 l, 1 szt. pojemność 928 l, rok produkcji 2003
- 1 zmywarka (typu domowego)
- 1 mała zmywarka gastronomiczna
- 1 kocioł warzelny o pojemności 0,15 m<sup>3</sup>
- 2 taborety grzewcze
- 2 patelnie elektryczne
- Wilk (napęd maszyny kuchennej NMK 110)
- przystawka do warzyw MKJ - 250
- krajalnica do wędlin
- przystawka do mielenia mięsa MKM82S
- obieraczka do warzyw (niekompletna – brak separatora na odpady)
- 6 stołów ze stali nierdzewnej
- regał chromowany 6-półkowy
- szafa magazynowa ze stali nierdzewnej, wym. 1200x600x2000mm
- 2 podstawy do garnków ze stali nierdzewnej.

Wykonawca, po wcześniejszym zgłoszeniu u kierownika Ośrodka, może na miejscu w OW Czarlina zapoznać się z rodzajem i stanem technicznym istniejącego sprzętu i urządzeń. Pozostałe urządzenia wg uznania niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie. Zamawiający nie posiada pieca konwekcyjno-parowego, kuchni gazowej, kuchni elektrycznej, krajalnicy do sera, naświetlacza do jaj, bemałów, elementów drobnego kuchennego wyposażenia (garnków, noży, tasaków, patelni, rondli, desek krajalniczych do warzyw, mięsa i ryb). Pomieszczenia kuchenne są wyposażone w głębokie zlewozmywaki ze stali nierdzewnej dwukomorowe. Pomieszczenia kuchenne nie są wyposażone w basen do zmywania naczyń o dużych gabarytach.

2. Wykonawca musi zapewnić opakowania posiłków na dowóz w ilościach umożliwiających sprawną i terminową realizację wszystkich dowozów. Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie wszystkie urządzenia i sprzęty niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia.

3. Zamawiający zapewnia media, tj. wodę ciepłą i zimną oraz energię elektryczną w sposób ciągły (za wyjątkiem awarii lub przerw niewynikających z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego). Wykonawca nie ponosi kosztów zużycia energii elektrycznej oraz zużycia wody ciepłej i zimnej dostarczanej przez Zamawiającego. W przypadku konieczności dostarczenia wody spoza OW Czarlina (beczkowóz), koszt dostarczenia wody na potrzeby kuchni ponosi Wykonawca.

4. Kuchnia oraz kawiarenka wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie spisu zdawczo-odbiorczego sporządzonego i podpisanego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego i Wykonawcę. Odpowiedzialność za szkody powstałe w pomieszczeniach oraz wyposażeniu przejętym przez Wykonawcę spoczywa na Wykonawcy. Po zakończeniu sezonu wczasowego na podstawie spisu zdawczo-odbiorczego nastąpi odbiór pomieszczeń i wyposażenia przekazanych do użytku Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek braków lub uszkodzeń Wykonawca zostanie obciążony kosztami zakupu lub naprawy brakujących lub uszkodzonych sprzętów.
5. Wszelkie niezbędne naprawy w pomieszczeniach udostępnionych Wykonawcy oraz powierzonego mu sprzętu, który ulegnie awarii lub zniszczeniu spoczywa na Wykonawcy.

## **VII. Utrzymanie czystości i odpowiedzialność przed zewnętrznymi instytucjami kontroli i inspekcji.**

1. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania porządku i czystości w powierzonych mu do użytku pomieszczeniach (pomieszczenia magazynowe, obierak, kuchnia, kawiarenka, pokoje i domek personelu) oraz zapewnienia na własny koszt wymaganych środków czystości i środków dezynfekujących potrzebnych do utrzymania higieny, porządku i czystości. Wszystkie środki czystości muszą posiadać stosowne atesty.
2. Wykonawca zapewni do dyspozycji zatrudnionego personelu odpowiednią ochronną odzież i obuwie w jakości i liczbie zapewniającej codzienny czysty i schludny wygląd osób biorących udział w realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca jest zobowiązany na bieżąco prowadzić monitoring przepisów i procedur związanych z aktualnym rygorem sanitarnym i dostosowywać warunki przygotowywania i wydawania posiłków do aktualnych wymogów i procedur sanitarno-epidemiologicznych
4. We wszystkich pomieszczeniach udostępnionych Wykonawcy przez Zamawiającego obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.
5. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzenia i prowadzenia harmonogramu sprzątnięcia i dezynfekcji kuchni, stołówki oraz pomieszczeń magazynowych i socjalnych. Harmonogram musi uwzględniać częstotliwość i zakres sprzątnięcia poszczególnych pomieszczeń oraz określenie rodzaju i nazwy środków, jakie użyto do sprzątnięcia. Harmonogram będzie udostępniany Zamawiającemu każdorazowo na żądanie.
6. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania wszelkich stosownych zezwoleń wymaganych dla prowadzenia działalności będącej przedmiotem zamówienia.
7. Wywóz odpadów należy do obowiązków Wykonawcy i może następować jedynie przez podmiot do tego uprawniony. Odpowiednie pojemniki na odpady pokonsumpcyjne zapewnia Wykonawca.

8. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu najpóźniej do dnia 8.06.2021 r. (a w przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji, o którym mowa w § 2 ust. 5 umowy – ponownie do 6.06.2022 r.) kserokopii umowy na wywóz odpadów z terenu OW Czarlina, podpisanej z uprawnionym podmiotem. Najpóźniej do dnia 10.06.2021 r. (a w przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji, o którym mowa w § 2 ust. 5 umowy – ponownie do 10.06.2022 r.) Wykonawca ustawi w miejscu realizacji usługi w OW Czarlina pojemniki na odpady kuchenne. Częstotliwość wywozu odpadów z terenu OW Czarlina nie może być mniejsza niż 1 raz w tygodniu.
9. Wykonawca jest zobowiązany do montażu w kuchni lamp owadobójczych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
10. Przez okres trwania umowy Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli, w tym m. in. przed właściwymi organami Inspekcji Sanitarnej.
11. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość serwowanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych wczasowiczów.
12. W przypadku kontroli dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia prowadzonych przez zewnętrzne instytucje, Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającego protokoły kontroli niezwłocznie po ich otrzymaniu.

Wykonawca jest odpowiedzialny za gruntowne umycie i dezynfekcję kuchni i pozostałych udostępnionych pomieszczeń i sprzętów bezpośrednio po zakończeniu realizacji usługi, tj. w 3 dni od ostatniego dnia realizacji usługi. Gruntowne umycie i dezynfekcja kuchni i pozostałych udostępnionych pomieszczeń i sprzętów jest warunkiem podpisania bez zastrzeżeń protokołu odbioru usługi po VI turnusie wczasowym.