

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie dożywiania w formie gorących posiłków dla dzieci i uczniów szkół podstawowych oraz przedszkoli z terenie Gminy Czorsztyn wraz z przygotowaniem, dostarczaniem do wskazanego miejsca i wydawaniem we wskazanej szkole oraz zapewnieniem jednorazowych naczyń i sztućców, zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r., poz. 2021 ze zm.), ustawy z dnia 14 marca 1985r. Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2021r., poz.195 ze zm.), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007r. Nr 80, poz. 545 ze zm.),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 2016r.,poz.1154) oraz niniejszej specyfikacji. Wykonawca ma obowiązek precyzyjnego informowania o składzie potraw oraz alergenach w nich zawartych zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Planowana ilość dzieci i uczniów korzystających z posiłków wynosi:

- Szkoła Podstawowa w Maniowach około 100 uczniów;
- Zespół Szkolno- Przedszkolny w Kluszkowcach:
 - a) Szkoła Podstawowa około 45 uczniów;
 - b) Gminne Przedszkole Publiczne około 50 dzieci;
- Szkoła Podstawowa w Sromowcach Wyżnych:
 - a) Oddział Przedszkolny z wydłużonym czasem pracy około 9 dzieci;
- Szkoła Podstawowa w Sromowcach Niżnych:
 - a) Szkoła Podstawowa około 26 uczniów;
 - b) Punkt Przedszkolny około 25 dzieci.

Ilość osób korzystających z posiłków może zmienić się w trakcie obowiązywania umowy.

Zamawiający zastrzega sobie:

- możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby dożywianych dzieci i uczniów w zależności od potrzeb,
- możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły.

Warunki dotyczące posiłków:

- 1) W niniejszym zamówieniu przez posiłek należy rozumieć posiłek gorący o jakości i wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży.
- 2) Posiłki będą dostarczane przez wykonawcę w okresie dni nauki szkolnej od

września 2022 do czerwca 2023 dla oddziałów przedszkolnych(**Gminne Przedszkole Publiczne w Kluszkowcach dostawy do 14.07.2023 r.**), oraz od października do czerwca dla szkół podstawowych Ponadto posiłki będą też wydawane w okresie ferii zimowych (**dotyczy Placówek przedszkolnych**).

3) Godziny dostarczania posiłków do szkół uzgodnione zostaną indywidualnie z Dyrekcją każdej z placówek.

Zamawiający dokonuje podziału zamówienia na części:

CZĘŚĆ I – Dożywianie uczniów w Szkołach Podstawowych

Ogólna ilość uczniów w ramach niniejszej części wynosi ok. 170.

Posiłek w ramach niniejszej części ma składać się z jednego dania (drugie danie), przynajmniej 2 razy w tygodniu winien być to posiłek mięsny a raz w tygodniu ryba. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności oraz podawane zgodnie z wykazem wymagań, jakie zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Produkcja , przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu jednego tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej. Posiłki do szkół należy dostarczać w ramach kosztów własnych a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztucce jednorazowego użytku.

W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia postępowania przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia jednorazowe i sztucce.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania uczniów w szkołach w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Za czas nie świadczenia usługi (jej zawieszenia) wynagrodzenie nie zostanie wypłacone.

Dostawy posiłków w tej części będą odbywały się od 03.10.2023 r. do 23.06.2023 r. – około 165 dni.

CZĘŚĆ II – Dożywiania dzieci w placówkach wychowania przedszkolnego

Ogólna ilość dzieci w ramach niniejszej części wynosi ok. 84.

Posiłek w ramach niniejszej części ma składać się z:

- a) Szkoła Podstawowa w Sromowcach Niżnych i Sromowcach Wyżnych:
-zupa, drugie danie, podwieczorek;
- b) Gminne Przedszkole Publiczne w Kluszkowcach:
- śniadanie, zupa, drugie danie, podwieczorek.

Posiłki dowożone do Gminnego Przedszkola w Kluszkowcach, mogą być dostarczane w pojemnikach box (GN) i termosach.

Przynajmniej 2 razy w tygodniu winien być to posiłek mięsny a raz w tygodniu ryba. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności oraz podawane zgodnie z wykazem wymagań, jakie zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i zgodnie z wymaganiami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych. Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu jednego tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości odżywczej dla danej grupy wiekowej. Posiłki do szkół należy dostarczać w ramach kosztów własnych a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.

W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia postępowania przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia jednorazowe i sztućce.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawieszenia usług w formie dożywiania uczniów w szkołach w razie decyzji organu prowadzącego szkołę, o wprowadzeniu nauki w formie zdalnej bądź decyzji o zamknięciu szkoły. Za czas nie świadczenia usługi (jej zawieszenia) wynagrodzenie nie zostanie wypłacone.

Dla tej części dostawy będą odbywały się:

- a) Od 01.09.2022 r. do 30.06.2023 r. także w trakcie ferii (Placówka przedszkolna w Sromowcach Wyżnych oraz Sromowcach Niżnych). – około 196 dni
- b) Od 01.09.2022 r. do 14.07.2023 r. także w trakcie ferii (Placówka przedszkolna w Kluszkowcach). – około 211 dni.

Wymagania stawiane Wykonawcy:

- a) Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia,
- b) wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
- c) ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy,
- d) Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania w pomieszczeniu gdzie wydawane będą posiłki bieżącego jadłospisu wraz z informacją o składzie potraw oraz alergenach w nich zawartych,
- e) Wykonawca przynajmniej raz w miesiącu dostarczać będzie Zamawiającemu jadłospis dekadowy ilościowy i jakościowy. Jadłospis winien obejmować okres wydawania posiłków od dnia złożenia go do Zamawiającego,
- f) Wykonawca będzie zobowiązany do mycia i dezynfekcji termosów oraz innych pojemników służących do transportu żywności.

Wykonawca powinien:

- dysponować pojazdem przystosowanym do przewozu żywności, dysponować termosami o różnej pojemności oraz innymi pojemnikami spełniającymi wymagania przepisów dotyczących żywności.

Miejsce przygotowywania posiłków podane w formularzu ofertowym może ulec

zmianie, jednak odległość nie może być większa od podanej w formularzu ofertowym. Rozliczenie usługi następować będzie na podstawie rzeczywistej ilości posiłków dostarczonych w poszczególnym miesiącu.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności dostarczanych posiłków, przez przedstawicieli szkoły, w każdym czasie bez wcześniejszego informowania o tym Wykonawcy. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do jakości, Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków w celu ich zbadania, koszt takich badań ponosi Wykonawca. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.