

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy zamówienie publicznego pn. „Przygotowanie, dowożenie i wydanie posiłków dla uczniów na terenie Gminy Rzeczyca w 2024 roku”

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie z komponentów zakupionych przez Wykonawcę jednodaniowych posiłków obiadowych w pomieszczeniach znajdujących się w Szkole Podstawowej w Rzeczycy oraz wydanie posiłków uczniom Szkoły Podstawowej w Rzeczycy w stołówce Szkoły Podstawowej w Rzeczycy a także przygotowanie i dowóz posiłków do szkoły filialnej w Sadykierzu.
2. Usługa będzie dotyczyła uczniów szkół, którym zostało przyznane bezpłatne dożywianie w trybie decyzji administracyjnej GOPS-u lub decyzji Dyrektora szkoły. Posiłki dla tych uczniów będą wydawane w oparciu o imienną listę uczniów przekazaną na bieżąco Wykonawcy przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Rzeczycy i Dyrektora szkoły.
3. Szacunkowa ilość posiłków będąca przedmiotem zamówienia wynosi 9 680 posiłków
4. Przewidywana ilość posiłków dziennie wynosi 55, z czego:
43 posiłków – Szkoła Podstawowa w Rzeczycy;
12 posiłków – Szkoła Podstawowa w Rzeczycy, Filia w Sadykierzu.
5. Przewidywana ilość dni żywieniowych w 2024 r. wynosi 176 dni.
6. Posiłki będą wydawane w dni nauki szkolnej od 02.01.2024 r. do 19.06.2024 oraz 03.09.2024 do 20.12.2024 r.
7. Zamawiający przed podpisaniem umowy wymaga od Wykonawcy złożenia oświadczenia o poszczególnych składowych ceny posiłku, **tzw. wkład do kotła.**
8. Dożywianie dzieci będzie miało miejsce pięć razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej z wyłączeniem ferii, dni świątecznych i wolnych od zajęć lekcyjnych, oraz z wyłączeniem dnia rozpoczęcia i zakończenia roku szkolnego
9. Podana powyżej przewidywana ilość posiłków jest wielkością prognozowaną umożliwiającą wybór najkorzystniejszej oferty. Zamówienie będzie realizowane zgodnie z potrzebami Zamawiającego, przy czym Zamawiający przy czym Zamawiający informuje, że jeżeli dzienna liczba posiłków będzie niższa niż 55 posiłków, Zamawiający zapłaci za 55 posiłków.
10. Zamawiający, w okresie realizacji zamówienia, przewiduje zastosowanie prawa opcji poprzez rozszerzenie wykonania zakresu usługi o przygotowanie dodatkowych pięciu posiłków.
11. Warunki skorzystania z prawa opcji:
 - 11.1. skorzystanie z zamówienia opcjonalnego (prawa opcji) uzależnione będzie od potrzeb Zamawiającego;
 - 11.2. Zamawiający chcąc skorzystać z prawa opcji składa pisemne oświadczenie o uruchomieniu opcji najpóźniej do końca miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym zostanie uruchomiona opcja, ze wskazaniem zakresu przedmiotowego i czasowego uruchamianej opcji.
 - 11.3. Zamawiający ma prawo skorzystać z prawa opcji w terminie obowiązywania umowy, w całości lub częściowo; jednorazowo bądź kilkakrotnie do jej wyczerpania.
 - 11.4. Wykonawca zobowiązany będzie do realizacji zamówienia przewidzianego prawem opcji na warunkach opisanych w SWZ i umowie;
 - 11.5. zastosowanie prawa opcji nie wymaga zmiany umowy w formie aneksu;
 - 11.6. zrealizowanie prawa opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego. Brak złożenia zamówień objętych opcją nie rodzi po stronie Wykonawcy żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego.
12. Formą rozliczenia wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy, zgodnie ze SWZ oraz ofertą Wykonawcy, będzie miesięczne wynagrodzenie umowne, wyliczone w oparciu o faktycznie wykonaną i odebraną usługę na podstawie ceny jednostkowej brutto za 1 obiad/posiłek, przemnożonej przez liczbę faktycznie wydanych obiadów/posiłków, z uwzględnieniem należnego podatku VAT.
13. Minimalna przewidywana wartość przedmiotu zamówienia, określona w Formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ, należy wyliczyć wg wzoru:

Cena za 1 obiad zł brutto x 9 680 tj. minimalna liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia.

Ilość dni żywieniowych 176, dziennie minimum 55 obiadów.

14. Wartość przedmiotu zamówienia, z zastosowaniem prawa opcji, Wykonawca wyliczy wg wzoru: cena za 1 obiad zł brutto (taka sama jak dla ceny minimalnej) x 880 tj. liczba wydawanych obiadów w okresie realizacji zamówienia z zastosowaniem prawa opcji.

Ilość dni żywieniowych 176, prawo opcji 5 obiadów.

15. Charakterystyka posiłków (proponowany układ) - **obiad jednodaniowy**,

1. PONIEDZIAŁEK

- zupa z wkładką mięsną podana ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

2. WTOREK

- posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami, oraz kompotem. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron.

3. ŚRODA

- zupa z wkładką mięsną podana ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

4. CZWARTEK

- posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami, oraz kompotem. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron.

5. PIĄTEK

- zupa bez wkładki mięsnej podana ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

Gramatura / objętość posiłków (podane wartości minimalne):

Zupa: pojemność 0,4 l, wkładka mięsna nie mniej niż 25 g, pieczywo bez ograniczenia ilościowego;

Posiłek mięsny/rybny: do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron: 250 g, mięso: 100g, gotowane jarzyny/surówka: 150 g, kompot: 0,25 l.

16. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, a w szczególności 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 normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, normami HACPP, zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) jak również 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.
17. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
18. Posiłki muszą być przygotowane wg wcześniej ustalonego tygodniowego jadłospisu. Jadłospis powinien być przygotowany tak, by w trakcie tygodnia posiłki się nie powtarzały. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora szkoły, Kierownika GOPS bądź Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca gwarantuje, że przygotowanie posiłków będzie przeprowadzone zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.).
19. Wykonawca zapewni zróżnicowanie posiłków w ciągu 10-dniowego cyklu żywienia.
20. Jadłospis musi być sporządzony odpowiednio dla okresów wiosenno-letnich i jesienno-zimowych, przy zastosowaniu produktów sezonowych.
21. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych.

22. Transport posiłków Wykonawca realizować będzie na własny koszt (wraz z załadunkiem i rozładunkiem) samochodem służącym do przewozu gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, we własnych, specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. W ramach realizacji zamówienia należy zapewnić naczynia i sztucze jednorazowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w należytej czystości termosy, w których przewozi gorące posiłki.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań sprawdzających posiłki, pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców oraz pod względem ilości. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w SWZ wraz z załącznikami, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
24. Bezwzględny obowiązek Wykonawcy jest pobieranie i przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład obiadu we własnym zakresie i na własny koszt, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego, w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Probki należy oznaczyć: datą, godziną, podać zawartość próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
25. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi objętej zamówieniem wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
26. W przypadku awarii lub innych nieprzewidywanych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
27. Rozliczenie finansowe usługi będzie odbywać się na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich cen jednostkowych.
28. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień przed wprowadzeniem zmian. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie finansowe wobec Zamawiającego.
29. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów kuchennych we własnym zakresie i ich utylizacji na własny koszt, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawą o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 r. (Dz.U. z 2023 r. poz. 1587 z późn. zm.) oraz ustawą Prawo ochrony środowiska z dnia 27 kwietnia 2001 r. (Dz.U. z 2022 r. poz. 2556 z późn. zm.), dostarczając w tym celu odpowiednią ilość pojemników.