

Przygotowywanie i dostarczanie (od poniedziałku do piątku) śniadań + drugie śniadanie, obiadów dwudaniowych i podwieczorków do Zespołu Przedszkoli Miejskich nr 1 w Gliwicach

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczenie posiłków dla dzieci przedszkolnych z Zespołu Przedszkoli Miejskich nr 1 w Gliwicach polegającym na zapewnieniu kompleksowego świadczenia: przygotowanie trzech posiłków (śniadanie + drugie śniadanie, obiadu i podwieczorku) wraz z napojami o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych i naturalnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z 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 wraz **z uwzględnieniem diet dla dzieci będących pod opieką lekarską.**
2. Opis posiłków:
 - 1) **Śniadania + drugie śniadanie w postaci owoców (1 posiłek)**
poszczególne śniadania powtórzyć się mogą dopiero w następnym tygodniu. Wykonawca zapewni pełnowartościowy posiłek w postaci śniadania a dodatkowo codziennie jako dodatkowy posiłek (drugie śniadanie) będą serwowane dzieciom owoce.
 - 2) **Obiad dwudaniowy- zupa + drugie danie(1 posiłek)**
poszczególne zestawy obiadowe mogą powtórzyć się po 10 dniach żywieniowych. Wykonawca zapewni pełnowartościowy posiłek w postaci dwudaniowego obiadu składającego się z zupy i drugiego dania. Wykonawca musi uwzględnić posiłki mięsne, bezmięsne oraz półmięsne.
 - 3) **Podwieczorek- (1 posiłek)**
poszczególne zestawy podwieczorkowe mogą powtórzyć się dopiero w następnym tygodniu. Wykonawca zapewni pełnowartościowy posiłek w postaci podwieczorka- trzeciego posiłku.
 - 4) **Zaopatrzenie w całodzienny dostęp do wody mineralnej dla dzieci**
(nie wliczając napoi do posiłków)
 - 5) **Do każdego posiłku Wykonawca dostarczy napoje.**
 - 6) **Rodzic/ opiekun prawny dziecka korzystającego z żywienia ma prawo do wyboru dowolnego zestawu posiłków składającego się z poszczególnych posiłków opisanych powyżej.**
3. Przygotowanie i dostarczanie maksymalnie 315 zestawów posiłków dziennie (jako jeden zestaw należy uznać zestaw posiłków zadeklarowany przez rodziców/opiekunów prawnych) od poniedziałku do piątku w dni pracujące (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) do Przedszkoli Miejskich wchodzących w skład Zespołu Przedszkoli Miejskich nr 1 w Gliwicach:
 - 1) Przedszkole Miejskie z Oddziałami Integracyjnymi nr 33 w Gliwicach, ulica Wiślana 12 – około 132 zestawów
 - 2) Przedszkole Miejskie nr 42 w Gliwicach ulica Młodopolska 4 – około 183 zestawów.
4. Godziny dostarczania i odbierania posiłków/ resztek konsumpcyjnych

- 1) Śniadania – do godz. 7:30
- 2) Obiady do godz. 11:00
- 3) Podwieczorek do godz. 13:00
5. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych powinien odbywać się do końcowej godziny otwarcia placówek tj. 16:30
6. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby zestawów posiłków.
7. Wykonawca uwzględni rozliczenia z placówką ze środków na podstawie podpisanego porozumienia pomiędzy Zespołem Przedszkoli Miejskich nr 1 w Gliwicach a Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Gliwicach (rozliczanych przez placówkę) w ramach dofinansowania do posiłków oraz dotacji celowej.
8. Wykonawca uwzględni możliwość zamiany posiłków na tzw. suchy prowiant w razie organizacji przez placówkę wycieczek dla poszczególnych grup.
Zamawiający w takim przypadku powiadomi Wykonawcę o zmianie ilości posiłków na 3 dni przez planowaną zamianą.
9. Wykonawca uwzględni możliwość zmiany godzin posiłków w szczególnych przypadkach o których Zamawiający powiadomi Wykonawcę do 3 dni przed ewentualną zmianą.
10. Po stronie Zamawiającego jest porcjowanie i serwowanie na własnych naczyniach dań dla dzieci. Wykonawca dowozi posiłki w opakowaniach zbiorczych zgodnych z wytycznymi Sanepidu i HACCP.
11. Odwoływanie posiłków:
 - 1) **Wykonawca umożliwi rodzicom/ opiekunom prawnym odwoływanie zestawu posiłków w przypadku nieobecności dziecka w przedszkolu. Odwoływanie odbywać się będzie na zasadach określonych przez Wykonawcę.**
 - 2) **Wykonawca w swoim zakresie będzie monitorował odwołania posiłków przez rodziców/opiekunów prawnych wg. zasad określonych w swoim regulaminie i zobowiązany będzie do przesyłania tygodniowych raportów w odwoływanych posiłków do Zamawiającego**
 - 3) **Wykonawca nie może nałożyć żadnych dodatkowych opłat na rodziców/ opiekunów prawnych lub Zamawianego w ramach obsługi odwołań posiłków.**
12. Fakturowanie i zapłata odbywać się będzie na podstawie dokumentów i terminów opisanych w umowie.
13. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia osobnych faktur za poszczególne rodzaje usług związanych z realizacją zadania. Terminy płatności opisane zostały w umowie.
14. Dostarczane posiłki muszą być pełnowartościowe, odpowiadające wszelkim normom odżywczym i energetycznym obowiązującym w punktach zbiorowego żywienia (zgodnie ze standardami HACCP).
 - 1) Temperatury właściwe dla dań:
 - 2) zupa, sosy – min. 75⁰C
 - 3) surówki, sałatki – od 4⁰C do 6⁰C
 - 4) nabiał – od 4⁰C do 6⁰C
 - 5) warzywa, owoce – w zależności od rodzaju, od 4⁰C do 6⁰C lub temp. otoczenia,
 - 6) dania mięsne, rybne, itp. oraz desery gorące (budynie itp.) – min. 63⁰C
 - 7) Posiłki nie mogą być przygotowywane z produktów gotowych i półproduktów oraz potraw w proszku (poza – kisiel, budyń, galaretka).
 - 8) Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dni żywieniowych (włącznie z surówkami). W tym samym dniu produkt np. makaron, ziemniaki może występować tylko w jednym daniu.

- 9) Planowany jadłospis winien uwzględniać produkty sezonowe oraz okres upałów (unikanie produktów tłustych i wysokoenergetycznych).
 - 10) Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do dostarczenia jadłospisu, który będzie obowiązywał przez pierwsze 10 dni żywieniowych.
15. Posiłki należy przygotowywać zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
 16. Wykonawca dostarcza jadłospis z wyprzedzeniem 2 dni roboczych wraz z informacjami - nazwa dania, składniki, gramatura, wykaz alergenów oraz pieczętką dietyka.
 17. Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Z uwagi na wymaganą estetykę dań i posiłków sposób transportu musi zapobiegać deformowaniu, wylewaniu i sklejanemu potraw.
 18. Wykonawca zadba o czystość zbiorczego opakowania termoizolacyjnego/termosu w którym odbywać się będzie transport posiłków, zapewnia jego mycie i dezynfekcję we własnym zakresie, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
 19. Wykonawca usługi jest zobowiązany do pobierania próbek posiłków we własnym zakresie oraz przechowywania zgodnie z wytycznymi.
 20. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach.
 21. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).
 22. Osoby, którymi dysponuje Wykonawca przy realizacji zamówienia muszą posiadać stosowne kwalifikacje zawodowe, zezwolenia i szkolenia, które są wymagane przepisami prawa w odniesieniu do wykonywania czynności związanych z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
 23. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się dowozem zobowiązani są do posiadania ubrań ochronnych i rękawiczek oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 24. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty transportu i wniesienia oraz koszty utylizacji odpadów.
 25. Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia w wyznaczone miejsce przez Zamawiającego dostarczonych posiłków PM 33- Wiślana 12 – wysoki parter, PM 42 – Młodopolska 4 – pierwsze piętro budynku, dostawa odbywa się z poziomu -1, do dyspozycji jest winda towarowa (mała) do udźwigu 100 kg lub schody.
 26. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń, bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu.
 27. Zamawiający dokonywać będzie kontroli, która będzie obejmować między innymi:
 - 1) ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów,
 - 2) ocenę organoleptyczną posiłków,
 - 3) sprawdzenie zgodności dostawy z jadłospisem,
 - 4) sprawdzenie gramatury posiłków,
 - 5) sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego.

28. Uwagi i niezgodności przekazywane będą niezwłocznie Wykonawcy drogą elektroniczną w formie protokołu.
29. Zamawiający określa następujące warunki związane z koniecznością zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę osób realizujących zamówienie:
- 1) Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca w trakcie realizacji zamówienia zatrudniał na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26.06.1974 r. – Kodeks pracy osobę/osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z realizacją całego zamówienia tj.:
 - a) przygotowywania posiłków;
 - b) dostarczania posiłków.
 - 2) W trakcie realizacji przedmiotu umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy w zakresie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę /Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do żądania przekazania przez Wykonawcę:
 - a) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
 - b) oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy/Dalszego Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - c) poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika w zakresie niezbędnym do potwierdzenia istnienia stosunku pracy tj. bez danych objętych ochroną prywatności,
 - d) innych wskazanych przez Zamawiającego dokumentów, zawierających informacje niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika oraz zakres jego obowiązków.
 - 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę.
 - 4) W trakcie realizacji przedmiotu umowy, na każde wezwanie Zamawiającego w terminie wyznaczonym w wezwaniu, a jeśli termin nie zostanie wyznaczony – w terminie 5 dni roboczych od przekazania wezwania, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dowody, o których mowa w pkt. 27 ppkt. 2).
 - 5) Wykonawca lub Podwykonawca/Dalszy Podwykonawca zatrudni osoby wykonujące czynności wskazane powyżej na cały okres wykonywania tych czynności w trakcie realizacji zamówienia. W przypadku rozwiązania/wygaśnięcia stosunku pracy przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca lub Podwykonawca/Dalszy Podwykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia od następnego dnia po ustaniu stosunku pracy innej osoby na to samo stanowisko pracy. Jednocześnie w dniu rozpoczęcia pracy przez nowo zatrudnioną osobę Wykonawca jest zobowiązany przekazać Zamawiającemu aktualne oświadczenie o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę wszystkich osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, o których mowa w pkt. 27 ppkt 1).
 - 6) Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/ Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, Zamawiający przewiduje sankcje w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej określonej w umowie. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez

Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę.

- 7) W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę/Dalszego Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.