

Załącznik 1 Opis przedmiotu zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest:

Prowadzenie stołówki szkolnej poprzez świadczenie usług żywieniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 18 im. Macieja Rataja w Lublinie.

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest prowadzenie stołówki szkolnej w tym :

- 1) Świadczenie usług żywnościowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 18.
- 2) Wykonawca przystępując do realizacji niniejszego zamówienia zobowiązany jest wykonywać zamówienie w pomieszczeniach szkoły, opis pomieszczeń stanowi załącznik nr 1 do SIWZ. Wykonawca może korzystać z narzędzi stanowiących wyposażenie szkoły (wykaz narzędzi wyszczególniony jest w załączniku nr 1 do SIWZ (załącznik nr 1 Wykaz narzędzi). W związku z użyciem pomieszczeń szkoły oraz możliwością wykorzystania pomieszczeń stołówki do celów komercyjnych tj. sprzedaży obiadów innym osobom niż uczniowie szkoły Podstawowej nr 18 zamawiający będzie pobierał czynsz miesięczny w kwocie 1500 zł netto. Dodatkowo zamawiający pobierze kaucję zabezpieczającą w wysokości i warunkach określonych we wzorze umowy.

Ad.1

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i podawanie obiadów dla uczniów szkoły podstawowej nr 18 w pomieszczeniach określonych w załączniku nr 1 do SIWZ (załącznik nr 1 – wykaz pomieszczeń). Szacunkowa ilość obiadów wynosi do 350 dziennie. Zamawiający szacuje, że przez cały okres zamówienia ilość posiłków wyniesie:

- 137 600 obiadów. Rozliczenie za obiady wydane uczniom Szkoły Podstawowej nr 18 będzie wypłacane wykonawcy na warunkach określonych w umowie.

Zamawiający ustala wsad do kotła na poziomie 3,70 zł i przyjmuje, że jest to koszt zakupu produktów do wytworzenia jednego obiadu. Kwota ta będzie zbierana przez zamawiającego od uczniów (rodziców, opiekunów uczniów) Szkoły Podstawowej nr 18. Zamawiający będzie refundował uczniom Szkoły Podstawowej nr 18 różnicę pomiędzy wsadem do kotła a kosztem całkowitym obiadu. Refundacja dotyczyć będzie tylko uczniów Szkoły Podstawowej nr 18.

Podana ilość obiadów jest szacunkowa i może ulec zmniejszeniu .

Wydawanie obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 01.01.2019 r.- do 31.12.2020 r od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu ferii letnich, zimowych i dni wolnych od pracy w godzinach 11³⁰-15⁰⁰

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wydawanie obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego i umieszczenie w gablocie przy stołówce szkolnej. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- 1) zupa: gramatura minimum 250 ml i kaloryczność minimum 200 kcal,
- 2) drugie danie: gramatura minimum 400 gram i kaloryczność minimum 600 kcal,
- 3) deser: np. kompot, owoc, napoje owocowe lub warzywne o poj. minimum 200 ml.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

1. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
2. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego),
3. co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym.
4. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
5. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
6. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu)
7. ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Zamawiający zaleca żeby wykonawca przed przystąpieniem do przetargu zapoznał się ze stanem technicznym pomieszczeń, urządzeń, instalacji itp.

Transport posiłków powinien odbywać się w naczyniach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.

Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej takie jak :

- porcjowanie posiłków
- nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach
- nalewanie i podawanie zupy na stoliki dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 18
- rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców
- codzienne sprzątanie pomieszczeń jadalni po posiłkach
- organizacja zbierania należności za wydawane posiłki oraz terminowe rozliczanie się z działem księgowości szkolnej za dzierżawione pomieszczenia
- organizacja zgłoszeń odpisów za nie korzystanie z posiłków (zwolnienia lekarskie)

Koszty związane z dystrybucją, wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki, wywóz resztek poobiadowych ponosić będzie Wykonawca

Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do :

- utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych
- zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych ,
- wyposażyć na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia i naczynia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej .
- na własny koszt Wykonawca przeprowadzi niezbędne prace remontowe pomieszczeń przeznaczonych do prowadzenia działalności .
- na własny koszt Wykonawca przeprowadzać będzie konserwacje , naprawy , przeglądy okresowe, zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym.

Ad.2 –dzierżawa pomieszczeń kuchennych i magazynowych określonych w załączniku nr 1 do SIWZ.

Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia wszystkich kosztów związanych z korzystaniem z mediów.

- a) Opłata miesięczna za używane media naliczana jest następująco:
 - gaz na podstawie faktury (wykonawca jedyny odbiorca gazu)
 - woda , energia elektryczna , –naliczanie wg. wskazań podliczników
 - centralne ogrzewanie –naliczane proporcjonalnie w ilości dzierżawionej powierzchni w stosunku do całkowitej powierzchni szkoły.
 - podgrzanie ciepłej wody użytkowej, i wywóz śmieci rozliczany ryczałtem
- b) Opłata okresowa za : przeglądy gazowe , kominowe i wentylacyjne na podstawie faktur, rachunków wystawianych dla zamawiającego .
- c) Czynsz miesięczny w kwocie 1500 zł netto za używane pomieszczenia, które będą mogły być wykorzystywane do celów komercyjnych

Należności za media i czynsz płatne do 21 dnia od daty wystawienia faktury.

Zamawiający na poczet należności za używane media i czynsz pobierze kaucję zabezpieczającą w wysokości i warunkach określonych we wzorze umowy.

Zamawiający wymaga od wykonawcy świadczenia usług (przygotowywania posiłków) w pomieszczeniu zamawiającego na warunkach określonych w niniejszej SIWZ i wzorze umowy.