

## Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

### Nazwa zamówienia:

**„Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach z terenu Gminy Kikół oraz dla świadczeniobiorców Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kikole w roku 2021”**

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach z terenu Gminy Kikół oraz dla świadczeniobiorców Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej (GOPS) w Kikole. Zamówienie składa się z dwóch części.

Bezpośredni nadzór nad prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia sprawuje **Pani Joanna Małecka - Kierownik Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kikole.**

### **I. Część nr 1 zamówienia - Dożywianie dzieci w szkołach**

1. Gorące posiłki dla dzieci w szkołach będą wydawane we wszystkie dni nauki szkolnej w okresie **od 07.04.2021 r. do 22.12.2021 r.** (z uwzględnieniem okresu wakacji, dni ustawowo i dodatkowo wolnych oraz nauki zdalnej) przyjmuje się 130 dni; liczba posiłków dziennie 115; **razem przewidywalna liczba posiłków w okresie realizacji zamówienia – 14 950.**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia maksymalnie o 30% przewidywaną liczbę posiłków, stosownie do aktualnych potrzeb Zamawiającego, w granicach kwoty jaką może przeznaczyć na realizację zamówienia, przy uwzględnieniu zaoferowanej przez wybranego Wykonawcy ceny brutto za jednej posiłek. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z powyższego prawa, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania z tytułu niezrealizowanego zakresu (części), jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia przewidywaną liczbę posiłków stosownie do aktualnych potrzeb, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację minimum 50% przewidywanej liczby posiłków. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu zmniejszenia zakresu przedmiotu zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania gwarantowanego zakresu (części) zamówienia.
4. Zwiększenie lub zmniejszenie przewidywanej liczby posiłków, o których mowa w pkt 2 i 3, wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy społecznej lub z powodu dostosowania sposobu realizacji zamówienia do wymagań stanu epidemii związanego z Covid-19.
5. Dożywianiem są objęte dzieci z następujących szkół:
  - 1) **Szkoła Podstawowa w Woli - Wola 71, 87-620 Kikół;**
  - 2) **Szkoła Podstawowa w Cieluchowie – Cieluchowo 8, 87-620 Kikół;**
  - 3) **Szkoła Podstawowa w Zajeziorku – Zajeziorko 38, 87-620 Kikół.**
6. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach z terenu Gminy Kikół zgodnie z normami żywieniowymi stosowanymi w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży określone w szczególności w rozporządzeniu 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. poz. 1154) z uwzględnieniem zmian ww. przepisów w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.

7. Jadłospisy układane będą przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczane do Dyrektorów Szkół oraz do Zamawiającego na adres e-mail: a.ciechanowska@kikol.pl z 5 dniowym wyprzedzeniem. W jadłospisie Wykonawca musi podać informacje o gramaturze oraz kaloryczności poszczególnych posiłków. Jadłospis powinien być urozmaicony i zbilansowany, a rodzaj dania lub zupy nie może powtarzać się w ciągu kolejnych 10 dni żywieniowych.
8. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym środkiem transportu i na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Transport posiłków musi odbywać się z zachowaniem wymogów wynikających z Załącznika nr II do Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. ze zm.).
9. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku dostarczanych posiłków.
10. Wykonawca zapewnia czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.
11. Brudne naczynia i sztucce będą myte, wyparzone i odpowiednio przechowywane w stołówce szkolnej. Obowiązki w tym zakresie nie należą do Wykonawcy.
12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu.
13. W szkołach posiłki będą wydawane uczniom przez osoby wyznaczone przez Dyrektorów tych szkół. Do spożycia posiłków wykorzystane zostaną naczynia oraz sztucce będące na stanie szkół.
14. Godziny dostarczania posiłków zostaną ustalone pomiędzy Dyrektorami poszczególnych szkół a Wykonawcą w dniach poprzedzających rozpoczęcie dożywiania, tj. w dniach 30.03.2021 r. – 31.03.2021 r. według kolejności zgłoszeń.
15. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków są po stronie Dyrektorów Szkół i z nimi należy uzgadniać wszystkie szczegóły z tym związane.
16. Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowywaniu posiłków informacje o dodatkowych dniach wolnych od nauki szkolnej lub o zmianach w liczbie dostarczanych posiłków, które zostaną zgłoszone przez Dyrektorów szkół lub osoby przez nich upoważnione lub przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00.
17. Wszystkie dostarczane posiłki muszą:
  - 1) być urozmaicone, nie mogą się powtarzać w ciągu dwóch kolejnych tygodni;
  - 2) posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być przygotowywane z pełnowartościowych, posiadających aktualne terminy ważności (przydatności do spożycia) artykułów spożywczych, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej i wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego;
  - 3) ich produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych;
  - 4) być przygotowywane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy;
  - 5) być gorące, o odpowiedniej temperaturze, gotowe do spożycia po ich dostarczeniu - temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna mieścić się w granicach 60°C – 75°C (+/-3°C).
18. Posiłki powinny być skomponowane w następujących proporcjach:

- 5 x w tygodniu zupa,
- 3 x w tygodniu dania mięsne,
- 1 x w tygodniu dania bezmięsne,
- 1 x w tygodniu danie rybne.

Wymagana gramatura po ugotowaniu przedstawia się następująco:

- zasadą jest by jedna porcja zupy wynosiła 0,45 litra, była sycąca i treściwa,
  - mięso, ryba co najmniej 100 g,
  - udko kurczaka pieczonego co najmniej 200 g,
  - filet z drobiu co najmniej 100 g,
  - pieczeń w sosie własnym co najmniej 120 g,
  - gulasz wieprzowy, drobiowy co najmniej 200 g,
  - gołąbki powyżej 200 g,
  - klopsik co najmniej 100 g,
  - naleśniki nie mniej niż 2 sztuki, łącznie 200 g,
  - pierogi co najmniej 6 sztuk,
  - ziemniaki, makaron lub ryż co najmniej 150 g (ryż lub makaron nie częściej niż raz w tygodniu),
  - do obiadów mięsnych, rybnych itp. należy podać warzywa (surowe lub przetworzone) co najmniej 100 g.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w OPZ kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
20. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości Zamawiający może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
21. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczonych przez Wykonawcę.
22. Dla potrzeb badań żywności przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną (SANEPID) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania przez 48 godzin po 150 g każdej części składowej potraw; po upływie tego czasu próbki posiłków mogą być zniszczone.
23. Sposób świadczenia usługi w trakcie realizacji zamówienia może ulegać zmianie z uwagi na konieczność bieżącego dostosowywania do wymagań stanu epidemii związanej z Covid-19.

## **II. Część nr 2 zamówienia - Dożywianie świadczeniobiorców GOPS w Kikole**

1. Gorące posiłki dla świadczeniobiorców w **Świetlicy Wiejskiej w Kikole, ul. Targowa 1a, 87-620 Kikół** będą wydawane w okresie **od 01.07.2021 r. do 31.12.2021 r.** we wszystkie dni robocze, tj. przyjmuje się 130 dni; liczba posiłków dziennie 12; **razem przewidywalna liczba posiłków w okresie realizacji zamówienia - 1 560.**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia maksymalnie o 30% przewidywaną liczbę posiłków, stosownie do aktualnych potrzeb Zamawiającego, w granicach kwoty jaką może przeznaczyć na realizację zamówienia, przy uwzględnieniu zaoferowanej przez wybranego Wykonawcy ceny brutto za jednej posiłek. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z powyższego prawa, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania z tytułu niezrealizowanego zakresu (części), jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia przewidywaną liczbę posiłków stosownie do aktualnych potrzeb, przy czym Zamawiający gwarantuje realizację minimum 70% przewidywanej liczby posiłków. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu zmniejszenia zakresu przedmiotu zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania gwarantowanego zakresu (części) zamówienia.
4. Zwiększenie lub zmniejszenie przewidywanej liczby posiłków, o których mowa w pkt 2 i 3, wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy społecznej lub z powodu dostosowania sposobu realizacji zamówienia do wymagań stanu epidemii związanego z Covid-19.
5. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym środkiem transportu i na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Transport posiłków musi odbywać się z zachowaniem wymogów wynikających z Załącznika nr II do Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. ze zm.).
6. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku dostarczanych posiłków.
7. Wykonawca zapewnia czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.
8. Do spożycia posiłków wykorzystane zostaną naczynia oraz sztucce będące na stanie świetlicy. Brudne naczynia i sztucce będą myte, wyparzone i odpowiednio przechowywane w stołówce świetlicy. Obowiązki w tym zakresie nie należą do Wykonawcy.
9. Wybrany Wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu.
10. Posiłki muszą być dostarczane w godzinach 8:30 – 9:30.
11. Jadłospisy układane będą przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczane do Zamawiającego z 5 dniowym wyprzedzeniem (osobiście bądź na adres e-mail: a.ciechanowska@kikol.pl). W jadłospisie Wykonawca musi podać informacje o gramaturze oraz kaloryczności poszczególnych posiłków. Jadłospis powinien być urozmaicony i zbilansowany, a rodzaj dania lub zupy nie może powtarzać się w ciągu kolejnych 10 dni żywieniowych.
12. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków są po stronie Zamawiającego i z nim należy uzgadniać wszystkie szczegóły z tym związane.
13. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków informacje o zmianach w liczbie dostarczanych posiłków, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym ich wydanie do godz. 12:00.
14. Wszystkie dostarczane posiłki muszą:
  - 1) być urozmaicone, nie mogą się powtarzać w ciągu dwóch kolejnych tygodni;
  - 2) posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być przygotowywane z pełnowartościowych, posiadających aktualne terminy ważności (przydatności do spożycia) artykułów spożywczych, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej i wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego;
  - 3) ich produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych;
  - 4) być przygotowywane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy;
  - 5) być gorące, o odpowiedniej temperaturze, gotowe do spożycia po ich dostarczeniu - temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna mieścić się w granicach 60°C – 75°C (+/-3°C).
15. Posiłki powinny być skomponowane w następujących proporcjach:
  - 5 x w tygodniu zupa,

- 3 x w tygodniu dania mięsne,
- 1 x w tygodniu dania bezmięsne,
- 1 x w tygodniu danie rybne.

Wymagana gramatura po ugotowaniu przedstawia się następująco:

- zasadą jest by jedna porcja zupy wynosiła 0,45 litra, była sycąca i treściwa,
  - mięso, ryba co najmniej 100 g,
  - udko kurczaka pieczonego co najmniej 200 g,
  - filet z drobiu co najmniej 100 g,
  - pieczeń w sosie własnym co najmniej 120 g,
  - gulasz wieprzowy, drobiowy co najmniej 200 g,
  - gołąbki powyżej 200 g,
  - klopsik co najmniej 100 g,
  - naleśniki nie mniej niż 2 sztuki, łącznie 200 g,
  - pierogi co najmniej 6 sztuk,
  - ziemniaki, makaron lub ryż co najmniej 150 g (ryż lub makaron nie częściej niż raz w tygodniu),
  - do obiadów mięsnych rybnych itp. należy podać warzywa (surowe lub przetworzone) co najmniej 100 g.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w OPZ kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
  17. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, w nieodpowiedniej temperaturze, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do ich jakości Zamawiający może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
  18. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczonych przez Wykonawcę.
  19. Dla potrzeb badań żywności przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną (SANEPID) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania przez 48 godzin po 150 g każdej części składowej potraw; po upływie tego czasu próbki posiłków mogą być zniszczone.
  20. Sposób świadczenia usługi w trakcie realizacji zamówienia może ulegać zmianie z uwagi na konieczność bieżącego dostosowywania do wymagań stanu epidemii związanej z Covid-19.