OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest zadanie pn.:

Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół Ekonomiczno-Ogólnokształcących we Wrocławiu w 2020 roku.

CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

2. Usługa polega na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków na bazie półproduktów najwyższej jakości.

3. Żywieniu podlegają uczniowie oddziałów sportowych i oddziałów mistrzostwa sportowego LO nr XXIV z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego wchodzącego w skład ZSE-O w wieku 15-19 lat.

4. Ilość uczniów objętych żywieniem: obiady – maksymalnie 130 dziennie, żywienie całodzienne – maksymalnie 30 dziennie, rodzaje posiłków: śniadania; obiady składające się z zupy, drugiego dania, surówki, kompotu i deseru; kolacje (dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczniów).

5. Całodziennym wyżywieniem objęci będą uczniowie oddziałów mistrzostwa sportowego, którzy są zakwaterowani poza miejscem stałego zamieszkania w internacie oraz w miejscu innym niż internat LO XXIV z OMS w ZSE-O.

6. Posiłki będą uwzględniały ubytki energetyczne powstałe podczas treningu: całodzienne wyżywienie w Internacie – zapotrzebowanie kaloryczne minimum 4500 kcal, obiad – minimum 1600 kcal.

7. Jadłospisy zgodne będą z wytycznymi dietetyka Wydziału Zdrowia Urzędu Miasta Wrocławia, a Wykonawca przystąpi do Projektu „Smacznie, Zdrowo, Wartościowo" celem zdobycia Certyfikatu „Stołówka zdrowego i racjonalnego żywienia".

8. Termin wykonania zamówienia: od 02.01.2020 r. do 23.12.2020 r.

9. Miejsce realizacji zamówienia:

- śniadania będą wydawane dla max 30 uczniów zakwaterowanych poza miejscem stałego zamieszkania innym niż internat oraz mieszkających w internacie funkcjonującym przy LO nr XXIV z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego wchodzącego w skład ZSE-O w dni nauki w siedzibie ZSE-O na ulicy Drukarskiej 50 w pomieszczeniu nr 26, na godz. 9:35, a w dni wolne od nauki w siedzibie internatu na ulicy Racławickiej 101 na godz. 9:35;
- obiady będą wydawane dla max 130 uczniów LO nr XXIV z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego wchodzącego w skład ZSE-O oraz uczniów mieszkających w internacie funkcjonującym przy LO nr XXIV z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego wchodzącego w skład ZSE-O i poza nim (na stałe zameldowanym poza miejscem stałego zamieszkania) w dni nauki w siedzibie ZSE-O na ulicy Drukarskiej 50 w pomieszczeniu nr 26 na godz. 13:10 i 14:10 i dla max 30 uczniów w dni wolne od nauki w siedzibie internatu na ulicy Racławickiej 101, godz. 13:10;
- kolacje będą wydawane dla max 30 uczniów zakwaterowanych poza miejscem stałego zamieszkania innym niż internat oraz mieszkających w internacie funkcjonującym przy LO nr XXIV z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego wchodzącego w skład ZSE-O w dni nauki i w dni wolne od nauki w siedzibie internatu przy ulicy Racławickiej 101, o godz. 17:30-18:00.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian godzin wydawania posiłków – uzgodnienie zmiany z Wykonawcą nastąpi co najmniej na 2 dni robocze przed terminem wprowadzenia tej zmiany.

11. Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępnia niezbędne pomieszczenia jadalniane i bufet znajdujące się na terenie ZSE-O i internatu funkcjonującego przy LO nr XXIV z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego wchodzącego w skład ZSE-O.
Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia bufetu dla uczniów i pracowników Zamawiającego.

12. Zamawiający nie dopuszcza jadłospisów zawierających bigos i fasolkę po bretońsku.

13. Posiłki wykonawca może przygotowywać częściowo z półproduktów w bufecie szkolnym i częściowo u siebie. Przygotowane posiłki wydawać będzie w bufecie oraz dostarczać pod adresy wskazane przez Zamawiającego własnym transportem, przystosowanym do przewozu posiłków w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw oraz posiadających dopuszczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

14. W całym okresie wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówek) 15°C.

15. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i oraz 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. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przez Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia. **Żywieniu podlegają uczniowie oddziałów sportowych i oddziałów mistrzostwa sportowego LO nr XXIV z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego wchodzącego w skład ZSE-O w wieku 15-19 lat.**

16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie ZSE-O przy ulicy Drukarskiej 50.

17. **Do świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia co najmniej 1 osoby w godzinach od 08:00 do 15:00.**

18. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w udostępnianym pomieszczeniu jadalnianym i w bufecie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

19. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania.

20. Ogólną kontrolę nad prawidłowością realizacji zadania sprawował będzie upoważniony przedstawiciel Zamawiającego.

21. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.

22. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności:
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
- Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
- Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji.
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych.

- Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 18 października 2017r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności
- Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Rozporządzenie Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
• Rozporządzenie nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
• Ustawa z dnia 11.05.2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia jest wzór umowy.

23. Wymagania dla Wykonawcy dotyczące zatrudnienia na umowę o pracę:
a). Zamawiający wymaga, by czynności dokonywane w siedzibie Zamawiającego w celu realizacji zadania (przygotowanie posiłków, wydawanie posiłków, sprzątanie po posiłkach) oraz czynności dietetyka wykonywane były przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy, o ile nie są wykonywane przez dane osoby osobiście w ramach prowadzonej przez nie działalności gospodarczej na podstawie wpisu do CEIDG.
b). Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę wyżej wymienionych osób powinno trwać nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy.
c). Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie określonym zapisami umowy i aktualizowania na bieżąco, tj. za każdym razem, gdy dojdzie do zmiany personalnej, listy osób biorących udział w realizacji zamówienia zatrudnionych na podstawie umowy o pracę.
d). Lista osób zatrudnionych na umowę o pracę biorących udział w realizacji zamówienia musi zawierać pełny skład pracowników wraz z określeniem pełnionych przez nich funkcji i wskazaniem okresu obowiązywania umowy.