

Kryterium wyboru oferty na przygotowanie, dostawę i wydawanie posiłków dla wychowanków SOSW w Braniewie:

1. Przygotowanie 16 propozycji obiadowych, 8 kolacji oraz 8 śniadań w okresie jesienno-zimowym i 16 propozycji obiadowych, 8 kolacji oraz 8 śniadań w okresie wiosenno– letnim, które będą powtarzały się w ciągu całego cyklu żywieniowego z uwzględnieniem średniej wartości wagowej przygotowywanych posiłków.
2. Przedstawienie stosownych zaświadczeń z właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, że oferent może świadczyć usługi w podanym zakresie dla naszej placówki oraz dysponuje odpowiednim transportem.

Przedstawione w ofercie jadłospisy i gramatury posiłków nie mogą ulec zmianie podczas trwania całego okresu umowy. W uzasadnionych przypadkach zmiany zatwierdza przedstawiciel Zamawiającego.

Przedstawiona przez Wykonawcę oferta musi spełniać następujące warunki:

1. Wykonawca będzie przygotowywał dowoził i wydawał 3 pełne posiłki dla około 40 wychowanków SOSW w Braniewie dziennie przez 4 pełne dni żywieniowe (od poniedziałku - obiad do piątku -śniadanie) w tygodniu uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu, zgodnie ze zgłoszonymi przez zamawiającego dietami, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie higieny osobistej personelu wykonawcy, warunków przygotowywania posiłków i podawania dzieciom.
2. Ilość posiłków przewidzianych do wydania w okresie obowiązywania umowy określona w opisie przedmiotu zamówienia jest orientacyjna a zamawiający zapłaci wykonawcy wynagrodzenie za zamówioną ilość wydanych posiłków przypadających na jedną osobę w okresie obowiązywania umowy.
3. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie codziennie od poniedziałku do piątku w dniach nauki szkolnej z wyjątkiem przerw świątecznych, wakacji letnich i zimowych, weekendów oraz dni ustawowo wolnych od pracy.
4. Posiłki mogą być wydawane w soboty, niedziele i inne dni wolne od pracy, po uprzednim złożeniu zamówienia przez zamawiającego (telefonicznie, faksem lub na piśmie)
5. Wykonawca obowiązany jest do wydawania wszystkich posiłków na bazie pomieszczeń zamawiającego, mieszczących się w SOSW przy ul. Moniuszki 22E w Braniewie.
6. Korekty w liczbie i rodzaju wydawanych posiłków na dzień następny uwzględniane będą przez wykonawcę na podstawie dokumentu wydanego przez upoważnionego pracownika zamawiającego do godz. 13:00 każdego dnia. Zapotrzebowanie na liczbę i rodzaj posiłków wydawanych w soboty, niedziele czy inne dni wolne od pracy zgłaszane będą przez upoważnionego pracownika zamawiającego do piątku do godz. 15:00 Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron.
7. Wykonawca obowiązany jest wydawać posiłki o stałych godzinach:
 - śniadanie 7:00 - 8:00
 - obiad 14:00 - 16:00
 - kolacja 18:00 - 19:00Godziny wydawania posiłków mogą ulec zmianie jeżeli zamawiający ustali inne - w takim wypadku zamawiający obowiązany jest poinformować wykonawcę o takiej zmianie przynajmniej na dzień wcześniej.

8. Przygotowane posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą posiadać temperaturę nie niższą niż 63 stopnie wewnątrz w momencie wydawania posiłku. Zamawiający na każde żądanie może przeprowadzić monitoring temperatur posiłków.
9. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzania tygodniowych jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i diety w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia z podaniem średniej wagowej przygotowywanych posiłków. Jadłospis należy przedstawić do akceptacji osobie wyznaczonej przez zamawiającego w piątek poprzedzający kolejny tydzień żywienia. W ciągu trzech dni od dnia otrzymania jadłospisów zamawiający przedstawia korekty, które wykonawca obowiązany jest uwzględnić.
10. Tzw. wsad do kotła wynosi 14,81 zł. netto (16,00 brutto) na osobę dziennie
11. Struktura śniadań w okresie tygodniowym musi uwzględniać: pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, masło i margaryna, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), produkty mleczne: płatki z mlekiem, kakao, herbatę, kawę zbożową, dżem, jogurt, twaróg, ser żółty, jaja ugotowane lub usmażone, grzane parówki.
12. Struktura obiadów: co tygodniowy jadłospis musi uwzględniać minimum trzy obiady mięsne (w ramach tzw. drugiego dania, z uwzględnieniem mięsa wieprzowego i mięsa drobiowego a raz na trzy tygodnie mięsa wołowego), jeden obiad z rybą (raz na dwa tygodnie), jeden obiad kluski, naleśniki, pierogi, makarony itp. Obiady składać się muszą z minimum dwóch dań (zupa i drugie danie)oraz kompotu lub napoju i małego deseru. Do czterech obiadów w tygodniu dodatkami muszą być gotowane warzywa lub sałatka lub surówka.
13. Struktura kolacji musi uwzględniać dwa dania na ciepło w tygodniu i dwie sałatki (bez dodatku makaronu), pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, masło i margaryna, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), kakao, herbatę, kawę zbożową, dżem.
14. Wykonawca zapewni urozmaicone posiłki z owocami i warzywami w zależności od sezonowości. Przynajmniej raz dziennie do posiłku podany musi być owoc lub warzywo.
15. W przypadku wyjazdów wychowanków na wycieczki, obozy, zawody po uprzednim zgłoszeniu przez zamawiającego, wykonawca jest obowiązany przygotować suchy prowiant wg stawki wsadu do kotła na poszczególne posiłki.
16. Przygotowane posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz.U. z 2006 roku, Nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami).
17. W okresie obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania czystości i porządku. Do czynności Wykonawcy należy sprzątanie: wydawalni posiłków i pomieszczeń do niej przyległych, zmywalni, oraz stołówki szkolnej. Za ład i porządek we wskazanych pomieszczeniach przed organem sanitarnym odpowiada Wykonawca.
18. Po podpisaniu umowy, w terminie do końca sierpnia 2022r. Wykonawca zobowiązuje się do odmalowania wszystkich wynajmowanych pomieszczeń.
19. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną.
20. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel.
21. Pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych.
22. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących.
23. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawinionych przez niego zatruc, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia posiłków złej jakości.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy. W przypadku nie przygotowania zamawianych posiłków lub ich elementów składowych Wykonawca niezwłocznie

uzupełnia braki, natomiast przy wydaniu zamiennika posiłku zapewnia taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy.

25. Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne oraz podda się nadzorowi epidemiologicznemu i audytom przeprowadzonym u Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien okazać pracownicze książeczki zdrowia personelu oraz dokumentację pokontrolną z kontroli przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zachowanie ciągłości usługi. Wykonawca winien wskazać podwykonawcę, który wykona usługę na właściwym wymaganym przez Zamawiającego poziomie.
26. Wykonawca jest odpowiedzialny za gospodarkę odpadami powstałymi w wyniku realizowania przedmiotu zamówienia.
27. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny, oraz przedstawicieli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
28. Z wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę zostanie zawarta umowa, której wzór został załączony do niniejszego załącznika. Umowa zostanie rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym w przypadku utraty przez wykonawcę uprawnień lub na podstawie zakazów wydanych przez właściwe organy.
29. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Wydawanie posiłków odbywa się na terenie placówki Zamawiającego. Na tą okoliczność zostanie zawarta odrębna umowa uwzględniająca opłatę za zużyte media zgodnie z licznikami pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą. Po zakończeniu umowy Oferent przekaze Zamawiającemu użyzione pomieszczenia oraz sprzęt w stanie nie pogorszonym. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwacje, naprawy i remonty urządzeń użyzonych w celu zachowania ich w stanie nie pogorszonym. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał niezbędne naprawy, remonty użyzonych pomieszczeń w uzgodnieniu z Dyrektorem Ośrodka. Po zakończeniu umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu użyzione pomieszczenia i sprzęt w stanie nie pogorszonym.
30. Po zakończeniu umowy nastąpi komisyjny odbiór pomieszczeń i sprzętu.
31. Wykonawca przed złożeniem oferty może dokonać oględzin wydawalni posiłków, pomieszczenia magazynowego i socjalnego oraz wyposażenia będących przedmiotem zamówienia w godzinach od 08:00 do 12:00.
32. Termin realizacji:
Realizacja zamówienia odbywać się będzie w okresie od 01 września 2022 r. do 30 czerwca 2023r.