

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów w II Liceum Ogólnokształcącym im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie

I. WYTYCZNE W ZAKRESIE ŻYWIENIA

1. Wykonawca zapewni żywienie uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów od poniedziałku do piątku.
2. Codzienne przygotowanie i wydawanie szacunkowo około 80 obiadów uczniom II Liceum Ogólnokształcącego w wieku 16-18 lat od godziny 11.15 do godziny 12.45, oraz ok. 10 osób pracowników oraz emerytów i rencistów, z wyłączeniem okresów wolnych od nauki szkolnej.
3. Wykonawca we własnym zakresie będzie pobierał opłaty za żywienie.
4. Opłaty za przygotowane obiady Wykonawca pobierze:
 - a) od uczniów we własnym zakresie za 1 obiad w wysokości różnicy pomiędzy ceną oferowaną, a dofinansowaniem ze środków Gminy Miejskiej Legionowo wypłacanym za pośrednictwem Zamawiającego na podstawie wystawionej faktury.
Wykonawca wystawi fakturę VAT na **Nabywca:** Gmina Miejska Legionowo, ul. marsz. J Piłsudskiego 41, 05-120 Legionowo NIP 536-192-32-43, **Odbiorca:** II Liceum Ogólnokształcące im. Króla Jana III Sobieskiego, ul. Królowej Jadwigi 11, 05-120 Legionowo z 21 dniowym terminem płatności na wskazany rachunek bankowy,
 - b) za obiad od uczniów mających dofinansowanie z Ośrodka Pomocy Społecznej Wykonawca wystawi fakturę:
 - w wysokości dofinansowania ze środków Gminy Miejskiej Legionowo
Wykonawca wystawi fakturę VAT na **Nabywca:** Gmina Miejska Legionowo, ul. marsz. J Piłsudskiego 41, 05-120 Legionowo NIP 536-192-32-43, **Odbiorca:** II Liceum Ogólnokształcące im. Króla Jana III Sobieskiego, ul. Królowej Jadwigi 11, 05-120 Legionowo z 21 dniowym terminem płatności na wskazany rachunek bankowy,
 - w wysokości różnicy pomiędzy ceną oferowaną a dofinansowaniem ze środków Gminy Miejskiej Legionowo
Wykonawca wystawi fakturę VAT na **Nabywca:** Gmina Miejska Legionowo, ul. marsz. J Piłsudskiego 41, 05-120 Legionowo NIP 536-192-32-43,
Odbiorca: Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Aleja 3 Maja 28, 05-120 Legionowo,
 - c) od pracowników, emerytów i rencistów opłata w pełnej wysokości.
5. Cena jednostkowa za obiad powinna wynosić maksymalnie 12,00 zł brutto/ 1 obiad. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać stałą cenę przygotowywanych posiłków przez cały okres obowiązywania umowy.
6. Obiad będzie się składał z zupy, drugiego dania i kompotu. Dopuszcza się możliwość częściowego sporządzania obiadów z półproduktów. Umożliwia się również sprzedaż produktów pochodzących z zestawów obiadowych.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami 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 (Dz. U. z dnia 1 sierpnia 2016 r. poz. 1154).

8. Posiłki mają być przygotowywane 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 (Dz.U z 2020 r. poz. 2021), wyłącznie z produktów naturalnych wg norm Instytutu Żywności i Żywienia dzieci i młodzieży.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego dla funkcjonowania gastronomii w razie wprowadzenia epidemii SARS-CoV-2.
10. Działalność będzie prowadzona z zachowaniem wszelkich przepisów BHP, P.POŻ, oraz wszelkich przepisów dotyczących żywienia zbiorowego i SANEPID-u oraz prowadzenia działalności gospodarczej.
11. Wykonawca będzie dostarczał dyrektorowi szkoły w celu akceptacji dekadowy jadłospis w każdą środę poprzedzającą rozpoczęcie dekady i umieszczał na tablicy ogłoszeń w stołówce oraz na stronie internetowej szkoły.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
13. Dyrektor szkoły ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia oraz zlecenia kontroli odpowiednim służbom w zakresie wykonywania usługi.
14. Dyrektor szkoły ma prawo wglądu do protokołów pokontrolnych SANEPID i innych służb w zakresie prowadzonego żywienia zbiorowego.
15. Szacunkowa ilość dni żywieniowych w okresie trwania umowy: 175 dni.
16. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) uzgadniania z Zamawiającym wszelkich zmian dotyczących czasu i terminów wykonania posiłków,
 - 2) wykonywania remontów bieżących pomieszczeń kuchni oraz wszelkich bieżących napraw koniecznych do jej funkcjonowania,
 - 3) przestrzegania porządku, zasad bezpieczeństwa i p.poż. obowiązujących w szkole,
 - 4) prowadzenia działalności w sposób niekolidujący z normalnym funkcjonowaniem szkoły,
 - 5) uzyskania zgody Zamawiającego na wykorzystywanie pomieszczeń w dniach wolnych od pracy i w okresie przerw w pracy szkoły,
 - 6) niepoddzierżawiania, niepodnajmowania i nieużyczania wynajmowanych pomieszczeń, urządzeń i wyposażenia osobom trzecim, bez zgody Zamawiającego.
17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli stanu technicznego pomieszczeń oraz charakteru prowadzonej działalności.
18. Wykonawca we własnym zakresie organizuje dozоровanie wynajmowanych pomieszczeń oraz ubezpieczenia mienia tam znajdującego się.
19. Wykonawcę obciąża obowiązek pokrycia ewentualnych kar nałożonych przez organy kontrolne, związanych z niewłaściwym prowadzeniem stołówki i nieprzestrzeganiem przepisów prawa.
20. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za inne skutki, w tym mające wpływ na osoby trzecie, działalności Wykonawcy w wynajmowanych pomieszczeniach, które mogą wynikać z niewłaściwego prowadzenia stołówki i nieprzestrzegania przepisów prawa.

II. ZASADY WYNAJMU POMIESZCZEŃ I KORZYSTANIA ZE SPRZĘTU

1. W celu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie mógł korzystać z następujących

pomieszczeń (łącznie 153 m²):

1. wydawalnia posiłków – korzystanie wyłączone
 2. zmywalnia naczyń stołowych - korzystanie wyłączone
 3. magazyn spożywczy - korzystanie wyłączone
 4. magazyn urządzeń chłodniczych - korzystanie wyłączone
 5. pomieszczenie biurowe - korzystanie wyłączone
 6. magazyn warzyw- korzystanie wyłączone
 7. kuchnia – korzystanie wspólne z Przedszkolem Miejskim Nr 9
 8. przygotowalnia posiłków – korzystanie wspólne
 9. obieralnia – korzystanie wspólne
 10. sanitariat i prysznic – korzystanie wspólne
 11. ciągi komunikacyjne - korzystanie wspólne
2. **Stołówka** – użyczenie do korzystania wspólnego, przy czym szczegółowe zasady korzystania ze stołówki szkolnej będą przedmiotem uzgodnień Wykonawcy i dyrektora placówki oświatowej.

Z tytułu korzystania z ww. pomieszczeń Wykonawca będzie wnosił na rzecz KZB Legionowo Sp. z o.o., ul. marsz. J. Piłsudskiego 3 w Legionowie, opłatę miesięczną w wysokości na podstawie wystawionej faktury.

Zamawiający dopuszcza wykonywanie dodatkowych usług przez Wykonawcę na rzecz osób trzecich na bazie wynajmowanych pomieszczeń i sprzętu.

3. W celu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie korzystał z wyposażenia opisanych wyżej pomieszczeń, nadzór nad korzystaniem z wyposażenia sprawuje dyrektor placówki oświatowej. Wykaz urządzeń pozostających na wyposażeniu wynajmowanych pomieszczeń:
 - szafa chłodnicza – 1 szt.,
 - zamrażarka do przechowywania mięsa – 1 szt.,
 - zamrażarka do przechowywania mrożonek – 1 szt.,
 - lodówka do przechowywania jaj – 1 szt.,
 - lodówka podręczna – 1 szt.,
 - lodówka do przechowywania próbek – 1 szt.,
 - naświetlacz do jaj – 1 szt.,
 - maszynka do mielenia mięsa – 1 szt.,
 - maszynka do rozdrabniania warzyw – 1 szt.,
 - waga elektroniczna – 1 szt.,
 - patelnia elektryczna – 1 szt.,
 - kuchnia gazowa 6 palnikowa w elektrycznym piekarnikiem – 1 szt.,
 - taboret gazowy – 4 szt.,
 - zmywarka do naczyń – 1 szt.
4. Oprócz opłaty za korzystanie z pomieszczeń i wyposażenia Wykonawca ponosił będzie koszty dostarczenia mediów co miesięcznie według poniższych zasad:
 - energia elektryczna – opłata ryczałtowa określona 10% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę energii elektrycznej (w zależności od wynajmowanej powierzchni),
 - energia cieplna (w zależności od wynajmowanej powierzchni),

- a) zamówiona moc cieplna wg. faktury netto 10%
- b) usługa przesyłowa zmienna 36 GJ
- c) usługa przesyłowa stała netto 10%
- d) suma wyliczonych wartości poz. a - c x 10 %
- e) zużyte ciepło: kuchnia z zapleczem wg faktury proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni

powierzchnia szkoły(zajmowanej przez ajenta) x wartość faktury netto (po odjęciu pływalni)

powierzchnia II LO

f) razem poz. d –e netto + podatek VAT,

- woda i odprowadzanie ścieków - opłata ryczałtowa określona 12% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę wody i odbiorcę ścieków (po odjęciu pływalni),
 - gaz - opłata ryczałtowa określona 50% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę paliwa gazowego (po odjęciu Przedszkola Miejskiego nr 9).
5. Opłaty za media będą rozliczane przez II Liceum Ogólnokształcące, ul. Królowej Jadwigi 11 na podstawie wystawionej faktury.
 6. Opłata za wywóz nieczystości stałych – Wykonawca zapewni wywóz nieczystości stałych we własnym zakresie poprzez zawarcie umowy z dowolnie wybraną firmą świadczącą usługi w tym zakresie, wywóz nieczystości stałych będzie się odbywał 1 raz w tygodniu.
 7. Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt utrzymanie czystości pomieszczeń oraz ich wyposażenia, przy czym środki używane do utrzymywania czystości i czystość pomieszczeń powinny spełniać wymogi odpowiednich służb dla pomieszczeń związanych z przechowywaniem i przygotowaniem posiłków.
 8. Sprzątanie wspólnych pomieszczeń odbywać się będzie na zasadzie uzgodnień szkoły i przedszkola. Odpowiedzialność za pomieszczenia wspólne wobec organów kontrolnych blok żywieniowy szkoły spoczywa na Wykonawcy.
 9. W czasie wydawania obiadów Wykonawca jest zobowiązany do należytego utrzymania czystości i porządku stołówki szkolnej oraz dezynfekcji. Po spożyciu obiadów przez uczniów i pracowników Wykonawca jest zobowiązany do posprzątania i dezynfekcji stołówki.
 10. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje pobieranie opłat za obiady.
 11. Osoby zatrudnione przez Wykonawcę przy przygotowywaniu i wydawaniu posiłków muszą posiadać aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną. Koszt badań i odpowiedzialność za brak aktualnego dokumentu ponosi Wykonawca.

III. WYMAGANIA DODATKOWE

1. Wykonawca będzie używać wynajmowane pomieszczenia z przeznaczeniem na cele określone w niniejszym postępowaniu, przy czym w okresie trwania umowy nie ma możliwości zmiany przeznaczenia pomieszczeń.
2. Wykonawca od chwili podpisania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania bloku żywieniowego związane z funkcjonowaniem, sprawnością urządzeń, zatrudnianiem pracowników, zakupu środków czystości oraz środków i produktów żywnościowych.

3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność materialną za wyrządzone szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania wynajętych pomieszczeń oraz sprzętu.
4. Wykonawca doposaży na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej przez okres trwania umowy, po wygaśnięciu umowy zakupione wyposażenie pozostaje własnością Wykonawcy. Urządzenia będące własnością szkoły pozostają do dyspozycji Wykonawcy, bez możliwości podnajmu osobom trzecim.
5. Za zgubiony zniszczony lub skradziony wynajmowany sprzęt Wykonawca zobowiązuje się odkupić sprzęt tej samej klasy.
6. Na wykonanie przez Wykonawcę wszelkich prac adaptacyjnych w czasie trwania zamówienia konieczna jest uprzednia pisemna zgoda KZB Legionowo Sp. z o.o. i dyrektora placówki oświatowej.
7. W przypadku rozwiązania umowy z dowolnych przyczyn lub jej wygaśnięcia z upływem czasu na jaki została zawarta, Wykonawca nie będzie się domagał zwrotu kosztów poniesionych za wszelkie prace adaptacyjne wykonane w trakcie trwania umowy.
8. Wykonawca nie może podnajmować wynajmowanych pomieszczeń.
9. Od dnia podpisania umowy Wykonawca jest w pełni odpowiedzialny materialnie za powierzone mienie szkoły.
10. Przed złożeniem oferty zaleca się, aby Wykonawca dokonał oględzin przedmiotu najmu.

IV. PERSONEL WYKONAWCY

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę co najmniej 3 osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) osoby wykonujące czynności w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków, zmywania i sprzątnania,zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa określonymi w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26.06.1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320) oraz w ustawie z dnia 22.07.2016 r. o zmianie ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę oraz niektórych innych ustaw.

Ustalenie wymiaru zatrudnienia Zamawiający zostawia w gestii Wykonawcy.
2. Usługi będą świadczone przez osoby wymienione w załączniku nr 8 do Umowy pn. **„Wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego”**, które zostały wskazane przez Wykonawcę w złożonej ofercie, zwane dalej „Pracownikami świadczącymi Usługi”.
3. Wykonawca zobowiązuje się, że Pracownicy świadczący Usługi będą w okresie realizacji Umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320) zgodnie z oświadczeniem załączonym do oferty
4. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest, w każdym czasie, do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
 - 3) przeprowadzania kontroli w miejscu wykonywania świadczenia.
5. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu

potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1, w trakcie realizacji zamówienia:

- 1) **oświadczenia zatrudnionego pracownika,**
 - 2) **oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne oznaczenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
 - 3) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych, tj.: bez wskazania imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
 - 4) **zaświadczenie właściwego oddziału ZUS**, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
 - 5) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń**, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych.
 - 6) Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego.
6. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym terminie, o którym mowa w ust. 1, oświadczeń i dokumentów, o których mowa w ust. 5 pkt. 1-5, traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1.

W przypadku uzasadnionej wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

V. USTALENIA OGÓLNE.

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi zgodnie z zachowaniem należytej staranności oraz na warunkach określonych w istotnych postanowieniach umowy.
2. W interesie Wykonawcy pozostaje zdobycie wszelkich innych, niezbędnych informacji koniecznych do przygotowania i złożenia oferty.
3. W cenę za wykonanie niniejszego zamówienia powinny być wliczone wszystkie koszty Wykonawcy związane ze świadczeniem usług. W przypadku nie wywiązania się z prac objętych

zamówieniem lub nienależytego wykonywania prac, Wykonawca ponosił będzie odpowiedzialność za szkody poniesione przez użytkowników.

VI. USZCZEGÓLOWIENIE OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Koszty jakie poniósł dotychczasowy Wykonawca za media:
 - za energię elektryczną zużyta – 5 139,79 brutto (od X/2021 do IV/2022),
 - za energię ciepłą – 6 773,03 brutto (od X/2021 do IV/2022),
 - za wodę i ścieki - 2 943,89 brutto (od X/2021 do IV/2022),
 - za gaz zużyty – 3 927,00 brutto.(od X/2021 do III/2022).

Do podanych kosztów należy dodać ok. 20% wartości (placówka nie działała w pełni z powodu pandemii)

- 2) Nie ma możliwości montażu podlicznika energii elektrycznej.
- 3) Kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna.
- 4) Wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna.
- 5) Pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p-poż .
- 6) Pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak: Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp.
- 7) Ostatnia kontrola Sanepidu w pionie żywienia była wykonana w dniu 13.05.2020 r.
- 8) Zamawiający nie przewiduje konieczności poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, poza kosztami zdefiniowanymi w SWZ.
- 9) Ostatni przegląd kominiarski w budynku był wykonany w XI 2021r. Protokół jest dostępny do wglądu w siedzibie zamawiającego.
- 10) Woda w obiektach jest z sieci miejskiej PWK, monitorowana na bieżąco.
- 11) Kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom.
- 12) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt musi zadbać o usunięcie odpadów pokonsumpcyjnych.