

Rekomendacje - żywienie prowadzone przez firmę cateringową w placówkach opiekuńczych i edukacyjnych

- **NIE MARNOWANIE JEDZENIA** - wprowadzenie działań ograniczających ilość odpadów spożywczych, np. wydawanie zupy, która pozostała po odebraniu posiłków przez osoby wykupujące obiady. Odbiorcami mogą być wszyscy członkowie społeczności przedszkolnej i szkolnej, czyli dzieci/uczniowie, nauczyciele, inni pracownicy.
- **SPOŻYWANIE POSIŁKÓW PRZEZ PRACOWNIKÓW PLACÓWKI EDUKACYJNEJ** - umożliwienie wykupu obiadów przez pracowników placówki edukacyjnej oraz wspólne spożywanie posiłków, z uwzględnieniem priorytetu bezpieczeństwa uczniów/dzieci korzystających ze stołówki.

WYBÓR WYKONAWCY

- **TERMIN WYBORU WYKONAWCY** – prace nad wyborem Wykonawcy powinny się rozpocząć z odpowiednim wyprzedzeniem umożliwiającym przeprowadzenie procedury przetargowej wraz z odwołaniami i ewentualnym ponownym wszczęciem procedury w przypadku nie wybrania wykonawcy. Wcześniejszy termin pozwoli również na większe zaangażowanie np. Rady Rodziców oraz udzielenie wsparcia przez specjalistę ds. żywienia.
- **WSPÓŁPRACA W PRZYGOTOWANIU DOKUMENTACJI PRZETARGOWEJ** – rekomendujemy, aby Dyrektor placówki edukacyjnej współpracował z Radą Rodziców oraz innymi osobami zaangażowanymi w działania z zakresu żywienia (np. koordynatorem ds. promocji zdrowia, intendentem) w przygotowaniu dokumentacji przetargowej. Wskazane osoby podpisują oświadczenie o zapoznaniu się z dokumentacją przetargową, rekomendacjami, jadłospisami itd. oraz wnoszą propozycje zmian/uwag (wzór oświadczenia - **Załącznik nr 6**).
- **OPIS PRZEDMIOTU PRZETARGU** – dobrze opisany przedmiot przetargu tj. określone parametry jakościowe wykorzystywanych do produkcji surowców, skład oraz pochodzenie; znacząco wpływa na osiągnięcie pożądaných rezultatów i zwiększenie jakości w adekwatnych ramach cenowych.
- **WZÓR DO ZASTOSOWANIA W PROCEDURACH PRZETARGOWYCH** – w celu zabezpieczenia prawidłowości wydatkowania kwoty „wsadu do kotła” poniżej przekazujemy wzór do zastosowania w postępowaniach przetargowych pozwalający szczegółowo wyliczyć wartość kosztów przygotowania, dowozu i wydania posiłku.

Propozycje zapisów do dokumentacji związanej z funkcjonowaniem w placówkach edukacyjnych i opiekuńczo-wychowawczych żywienia prowadzonego przez firmę cateringową (w tym przetargów, zamówień, umów itp.):

Wykonawca przedstawia koszty wg poniższego wzoru:

Cena oferty brutto = (A + B) x SIP + Kn + Kz

A – dzienna wartość wsadu do kotła przypadająca na 1 dziecko/ucznia – na dzień składania ofert wynosizł

B – dzienna wartość pozostałych kosztów przygotowania, dowozu i wydania posiłku na rzecz 1 dziecka/ucznia, ustalana przez Wykonawcę bez ujmowania kosztów najmu pomieszczeń, bez opłat związanych ze zużyciem mediów oraz bez kosztów zatrudnienia

SIP – szacowana ilość posiłków do wydania w skali całego zamówienia – na dzień składania oferty wynosi ona posiłków

Kn – wartość kosztu najmu pomieszczeń oraz opłat za zużyte media w skali całego zamówienia – na dzień składania ofert wynosi on - zł *

Kz – ustalana przez Wykonawcę wartość kosztów zatrudnienia minimum np. 2 osób (*wg potrzeb*) na podstawie umowy o pracę, w wymiarze pełnego etatu każda, w skali całego zamówienia. Wartość ta ma odzwierciedlać wyłącznie wysokość pensji brutto zatrudnionych pracowników. Koszty zatrudnienia leżące po stronie pracodawcy mają być ujęte w części B ceny oferty brutto. **

Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na jedno dziecko w Szkole Podstawowej nr.../Przedszkolu nr..... z równoczesnym wycieszeniem wartości składnika **Bj**, którym jest koszt przygotowania, dowozu i wydania posiłku z ujętymi dziennymi (jednostkowymi) kosztami najmu, dzienną stawką opłat za zużyte media oraz dziennymi kosztami zatrudnienia.

Dzienna stawka żywieniowa (S) = cena oferty brutto / SIP

Bj = dzienna stawka żywieniowa (S) – dzienna wartość wsadu do kotła (A)

W przypadku zespołów szkolno-przedszkolnych należy pamiętać o określeniu odrębnie ceny dla szkoły podstawowej i przedszkola, a ich sumę traktować jako wartość zamówienia.

* W celu realizacji zamówienia Zamawiający wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenie. Czynsz za najem oraz opłat za media określony jest we wzorze Umowy Najmu (powinna stanowić załącznik do SIWZ).

** Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę min. 2 osób (*wg potrzeb*) na podstawie umowy o pracę zatrudnionych do wydawania posiłków oraz utrzymywania bieżącej czystości na miejscu w siedzibie Zamawiającego.

PRZYGOTOWANIE I PODAWANIE POSIŁKÓW

- JADŁOSPISY - Zamawiający może wymagać, aby Wykonawca przygotował posiłki zgodnie z „Jadłospisami” przygotowanymi przez Gminę Wrocław we współpracy z Uniwersytetem Medycznym (załącznik nr 3, 4, 5).
- Zamawiający może wymagać, aby Wykonawca przygotowywał posiłki z produktów i surowców zgodnych z opisem produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych, przygotowanych przez Gminę Wrocław we współpracy z Uniwersytetem Medycznym (załącznik nr 2).
- Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik 1).
- Codziennie w ramach posiłku musi być podawana świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek).
- Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wody pitnej – z wykazu zawartego w obwieszczeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 27 października 2016 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 113), która w ramach umowy będzie dostępna dla dzieci przedszkolnych / szkolnych na terenie placówki, w miejscach wyznaczonych przez Zamawiającego, przez cały okres obowiązywania umowy.
- Zamawiający nie dopuszcza zlecenia wykonania zamówienia podwykonawcom, w części dotyczącej przygotowania posiłków.
- Jeżeli pozwalają na to warunki Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki w siedzibie Zamawiającego, nawet gdy wymaga to doposażenia kuchni przez Wykonawcę.
- Wykonawca posiada niezbędne doświadczenie w zakresie przygotowywania i podawania posiłków dzieciom w wieku przedszkolnym / szkolnym. Wykonawca przedstawia min. 2 referencje podpisane przez Dyrektorów placówek edukacyjnych obsługiwanych w ciągu ostatnich 3 lat. Dyrektor może wystawić referencje w porozumieniu z Radą Rodziców.
- Posiłki i napoje muszą być podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Jeżeli Zamawiający nie posiada takich naczyń, posiłki podawane są w naczyniach własnych Wykonawcy. Nie dopuszcza się używania jednorazowych naczyń i sztućców np. plastikowych, styropianowych. W wyjątkowych sytuacjach, zatwierdzonych przez Zamawiającego, dopuszcza się użycie naczyń i sztućców wykonanych z materiałów biodegradowalnych.
- Zamawiający i Wykonawca, w celu ochrony środowiska, zobowiązuje się do podejmowania działań polegających w szczególności na wyeliminowaniu przedmiotów jednorazowego użytku wykonanych z plastiku i zastąpieniu ich wytworzonymi z materiałów biodegradowalnych.

SPECJALNE POTRZEBY ŻYWIENIOWE

- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych **DIETAMI ELIMINACYJNYMI**, zgodnie z poniższymi wytycznymi:
 - jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony,
 - Zamawiający jest zobowiązany do sporządzenia i aktualizacji listy dzieci/uczniów objętych dietą eliminacyjną, na podstawie aktualnych zaświadczeń lekarskich przedstawionych przez rodziców i przekazania jej Wykonawcy do 7 dni przed podaniem posiłków.

- **DZIECI Z CUKRZYCĄ W PRZEDSZKOLU I SZKOLE** - w związku z obecnością dzieci z cukrzycą w placówkach edukacyjnych, Wykonawca jest zobowiązany bezwzględnie przestrzegać jadłospisu. Błędy wynikające z nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych, w tym gramatury, składu, pory posiłków mogą skutkować niebezpiecznymi dla zdrowia i życia powikłaniami tj. hiperglikemią bądź hipoglikemią. Wobec powyższego rekomendujemy stosowanie się do następujących wytycznych:
 - Wykonawca jest zobowiązany bezwzględnie przestrzegać jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków,
 - w razie zmian Wykonawca jest zobowiązany powiadomić o tym fakcie dyrektora placówki edukacyjnej z 2 dniowym wyprzedzeniem, podając nowy jadłospis,
 - Dyrektor placówki edukacyjnej zobowiązany jest powiadomić o zmianach w jadłospisie rodziców dzieci z cukrzycą,
 - kolejność oraz czas podawania poszczególnych dań nie może być zmieniana (np. jeżeli na obiad pierwsza podawana jest zupa, a po określonym czasie drugie danie – to powinno być tak codziennie).

W przypadku potrzeby szkolenia kadry pedagogicznej oraz pracowników przedszkola/szkoły w zakresie opieki nad dzieckiem z cukrzycą w placówce edukacyjnej prosimy o kontakt z Wydziałem Zdrowia i Spraw Społecznych (Tel. 71 777 89 82).

NADZÓR NAD JAKOŚCIĄ

- Z doświadczenia wielu placówek edukacyjnych wynika, że najlepszym sposobem na utrzymanie wysokiej jakości posiłków jest **regularna kontrola** ich ilości, świeżości, temperatury, zgodności z opisem itp. **Systematyczne i konsekwentne egzekwowanie** zapisów umowy oraz jadłospisów przynosi wymierne efekty w postaci zdecydowanej poprawy jakości posiłków. W załączeniu przekazujemy do wykorzystania dwa wzory protokołów kontrolnych. Do kontroli rekomendujemy zaangażować Rady Rodziców działające przy przedszkolach i szkołach (wzory protokołów: **załącznik nr 7 i 8**) oraz wyznaczyć osobę, która będzie sprawowała stały nadzór.

- 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. Wykonawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015 poz. 594 ze zm.) wraz z przepisami wykonawczymi, uwzględniającymi zmiany wprowadzone Ustawą z dn. 14 grudnia 2016 r. –przepisy wprowadzające ustawę - Prawo oświatowe oraz zmiany wynikające z przepisów ogłoszonych przed dniem 4 lipca 2018 r.

- Posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.

- Do przygotowywania posiłków należy używać produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Zamawiający powinien mieć możliwość identyfikacji wytwórcy produktów.

- Ogólną kontrolę nad prawidłowością świadczonych przez Wykonawcę usług sprawować będzie Dyrektor jednostki oświatowej.

- Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług, a wynikające z postanowień umowy.

- W ramach prowadzonych działań nad prawidłową realizacją zamówienia publicznego Wykonawca może m.in. zostać zobowiązany do prowadzenia raportów dziennych oraz dekadowych zawierających szczegółowe rozliczenie stawki żywieniowej dla uczniów z danej placówki edukacyjnej.

Raport dzienny powinien zawierać następujące pozycje:

- jadłospis wraz z kosztem jednostkowym każdego posiłku,
- liczbę osób korzystających z posiłków,
- rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, kaloryczności,
- wykaz faktur.

Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych, wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie oraz w załączeniu zawierać odpowiednie raportyienne. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego z wymaganymi załącznikami w terminie 3 dni po upływie danej dekady.

- Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu jadłospisu na kolejne 5 dni (na zasadach określonych z Zamawiającym) zawierającego: dokładnie wyszczególnione i opisane posiłki wraz ze składem surowcowym, oznakowane zgodnie z obowiązującym prawem.
- W przypadku zauważenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
- W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela Rady Rodziców, zastrzega sobie prawo do kontroli posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych, szcztkowych degustacji oraz ocenę posiłków zgodnie z wzorem protokołów (załącznik nr 7, 8). Wnioski wynikające z takowych kontroli powinny być brane pod uwagę przez Wykonawcę.
- Wykonawca ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia dzieci i młodzieży.
- Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należyście zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniać właściwość towaru i zabezpieczać jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
- Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

ZABEZPIECZENIE UMOWY

- Wybrany Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy na sumę stanowiącą 5 % ujętej w umowie wartości w formie zgodnej z art. 148 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, tj.:
 - w pieniądzu,
 - w poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
 - w gwarancjach bankowych,
 - w gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - w poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
- Zabezpieczenie należytego wykonania umowy złożone w formie gwarancji, poręczeń winno być bezwarunkowo płatne na pierwsze żądanie Zamawiającego.
- Zabezpieczenie należytego wykonania umowy w formie pieniężnej winno być wniesione przelewem na konto Zamawiającego
- Zabezpieczenie należytego wykonania umowy winno być złożone przed podpisaniem umowy.

- Zabezpieczenie należytego wykonania umowy, zostanie zwrócone Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

KARY UMOWNE

- jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu – opóźnienie w dostawie posiłku przekroczy 30 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości PLN za każde opóźnienie,
- w przypadku nienależytego wykonania umowy polegającego w szczególności na: niedostarczeniu posiłku, niedostarczeniu raportu dekadowego, braku naczyń lub za małej ilości naczyń w stosunku do zamówionej ilości posiłków, braku części składników posiłku, nieprzestrzeganiu innych warunków dostawy posiłków określonych w SIWZ, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości PLN za każde stwierdzenie braku,
- w przypadku obniżenia średniej stawki dziennej wsadu do kotła wynikającej z raportów dekadowych, powyżej 10 %, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości min. 10% wynagrodzenia miesięcznego netto,
- za nieprzedstawienie w wymaganym terminie jadłospisu przypadającego na daną dekadę (o którym mowa w § niniejszej umowy) – Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia miesięcznego netto,
- za wprowadzenie zmian w jadłospisach, bez ich uzgodnienia z Zamawiającym, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości (min. 10%) wynagrodzenia miesięcznego netto,
- za przygotowanie posiłków z produktów i surowców niezgodnych z „Opisem produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych” bez uzgodnienia zmian z Zamawiającym, Wykonawca zapłaci każdorazowo Zamawiającemu karę umowną w wysokości (min. 10%) wynagrodzenia miesięcznego netto,
- w przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, lub rozwiązania umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia przez Wykonawcę jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości netto umowy, określonej w § Umowy,
- Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy,
- Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

ROZWIĄZANIE UMOWY

Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności w przypadku:

- 1) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w okresie jednego miesiąca w wydaniu posiłków,
- 2) trzykrotnego nie wydania posiłku,
- 3) nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez Zamawiającego odpowiednią dokumentacją (notatki służbowe, zdjęcia) lub właściwymi badaniami,
- 4) trzykrotnego obniżenia średniej stawki wsadu do kotła wynikającej z raportów dekadowych, powyżej 10%
- 5) niedostarczenia na wezwanie Zamawiającego wymaganych prawem atestów, certyfikatów i zaświadczeń związanych z realizowaną usługą.

ZAŁĄCZNIKI:

1. Tabela - Dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci
2. Opis produktów
3. „Jadłospisy dla wrocławskich przedszkoli”
4. „Jadłospisy dla wrocławskich szkół podstawowych”
5. „Jadłospisy dla wrocławskich szkół ponadpodstawowych”
6. Wzór oświadczenia
7. Wzór protokołu kontroli posiłków w placówkach edukacyjnych
8. Wzór protokołu kontroli rozszerzonej posiłków w placówkach edukacyjnych

Materiał opracowany
przez Zespół ds. promocji zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dzieci i młodzieży.