

Nr postępowania: ZP/83/055/U/19

**SZCZEGÓŁOWY OPIS
PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

I. Przedmiot zamówienia i miejsce realizacji usługi.

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Czarlina (OW Czarlina) w okresie od 15.06.2019 r. do 16.09.2019 r. na 14-dniowych turnusach w udostępnionych pomieszczeniach Zamawiającego wraz z prowadzeniem kawiarenki, z opcją usługi prowadzenia usługi w okresie od 15.06.2020 r. do 16.09.2020 r.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji obejmującej zwiększenie przedmiotu umowy do 100% wartości zamówienia podstawowego, z realizacją przedmiotu zamówienia w terminie 15.06.2020 r. – 16.09.2020 r. na tych samych warunkach jak zamówienie podstawowe.
3. CPV: 55311000-3, 55320000-9, 55321000-6, 55322000-3, 55330000-2, 55400000-4.
4. Usługa będzie realizowana w Ośrodku Wypoczynkowym Politechniki Gdańskiej Czarlina, Skoczkowo 9, 83-406 Wąglikowice.

II. Wymagania dotyczące organizacji usługi.

1. Liczba osób, dla których będą przygotowywane posiłki, będzie się zmieniała w poszczególnych turnusach. Szacunkowe liczby przedstawiają się następująco:
turnus I – ok. 100 osób w turnusie
turnus II – ok. 200 osób w turnusie
turnus III – ok. 250 osób w turnusie
turnus IV – ok. 250 osób w turnusie
turnus V – ok. 250 osób w turnusie
turnus VI – ok. 150 osób w turnusie
W świadczeniu usługi żywienia dla wczasowiczów wystąpią 2-dniowe przerwy pomiędzy turnusami, wynikające z przygotowań OW Czarlina do otwarcia kolejnego turnusu.

2. Podane liczby osób są szacunkowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania całości zamówienia i Wykonawca nie będzie dochodził żadnych skutków prawnych z tego tytułu w stosunku do Zamawiającego.

3. Ok. 20 % wszystkich wydawanych posiłków na turnusach II-V będą stanowiły posiłki dla dzieci, których wielkość i wartość odżywcza powinna odpowiadać połowie (50%) posiłku dla osoby dorosłej, z wyłączeniem napojów, które powinny być serwowane w ilościach wskazanych w jadłospisie, jak dla osób dorosłych. Ponadto Zamawiający wyklucza dzielenie przez Wykonawcę produktów firmowo opakowanych lub stanowiących całość (np.: jogurt, wafelek, rogalik, pączek, drożdżówka) oraz owoców (np.: jabłka, gruszki, banany). W przypadku takich produktów należy w ofercie uwzględnić pełne porcje lub odpowiednio pomniejszone gramatury oferowane przez producenta produktu.

4. W zakres świadczonej usługi kompleksowego żywienia wczasowiczów wchodzi:

a) dostawa artykułów żywnościowych (surowca) do OW Czarlina

b) kompletne przygotowanie posiłków w kuchni w OW Czarlina

c) pełna obsługa kelnerska na stołówce

d) ustawienie, nakrycie i wystrój stolików na stołówce

e) zmycie stolików po każdej turze podawania posiłków, dokładne zmycie podłogi i dokładane umycie stolików, krzeseł, stołów pomocniczych, zabrudzeń okien na koniec każdego wydawania śniadania, obiadu i kolacji, na bieżąco wymiana zabrudzonych obrusów, serwetek, mycie przyborów na stolikach (tj. solniczki, pieprzniczki, cukiernice, wazoniki na kwiaty, itp.)

f) prowadzenie kawiarenki

g) utrzymanie porządku i czystości we wszystkich udostępnionych Wykonawcy pomieszczeniach Zamawiającego, zapewnienie wystarczającej liczby czystej odzieży dla obsługi oraz zapewnienie wystarczającej liczby czystych obrusów i serwetek na stołówce.

5. Żywnienie będzie rozpoczynało się śniadaniem w pierwszym dniu turnusu i kończyło kolacją w ostatnim dniu turnusu.

6. Posiłki będą wydawane wczasowiczom na podstawie kuponów żywieniowych wystawionych przez Zamawiającego.

7. Wykonawca zapewni wydawanie suchego prowiantu o równoważnej wartości śniadania w pierwszym dniu turnusu dla wczasowiczów przyjeżdżających w godzinach późniejszych oraz kolacji w ostatnim dniu turnusu dla wczasowiczów wyjeżdżających przed kolacją. Suchy prowiant będzie wydawany w pierwszym dniu turnusu w godzinach 10:00-12:00 oraz w ostatnim dniu turnusu przez cały dzień, osobom, które podczas śniadania zgłoszą obsłudze wcześniejszy wyjazd.

8. Żywnienie prowadzone będzie w stołówce OW Czarlina i będzie składać się z trzech posiłków dziennie, dwa zestawy do wyboru (tradycyjny i wegetariański) tj.:

a) menu tradycyjne wg załącznika nr 5

b) menu wegetariańskie wg załącznika nr 6.

9. W ramach każdego posiłku Wykonawca zapewni w tej samej cenie dwa zestawy do wyboru (tradycyjny i wegetariański).

10. Wczasowicze na początku każdego turnusu będą mieli możliwość zgłoszenia wyboru menu (zestaw tradycyjny lub wegetariański).

11. Wykonawca zobowiązany jest posiadać zapasy żywności niezbędne do przygotowania posiłków dla wszystkich wczasowiczów zgodnie z zaplanowanym na dany dzień jadłospisem.

12. Wykonawca zapewni codziennie zestaw uzupełniający śniadanie i kolację: mleko zimne i ciepłe (min 2% tłuszczu), herbata czarna bez cukru, kakao na mleku, płatki kukurydziane, płatki zbożowe typu Muesli, dżem 100% (sporządzony z 100 g owoców na 100 g produktu), cukier, pieczywo białe i razowe do nieograniczonej dyspozycji wczasowiczów na odrębnym stole w stołówce. Wykonawca jest zobowiązany do udostępnienia ww. produktów na każdej z czterech tur śniadań i kolacji. Wykonawca jest zobowiązany do zaplanowania takiej ilości ww. produktów, aby zapewnić ich dostępność zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem wczasowiczów.

13. Wykonawca zapewni wydawanie posiłków w następujących godzinach:

a) śniadanie od godz. 8:00 do godz. 10:40, w czterech turach: 8:00-8:40, 8:40-9:20, 9:20-10:00, 10:00-10:40

b) obiad od godz. 13:00 do godz. 15:40, w czterech turach: 13:00-13:40, 13:40-14:20, 14:20-15:00, 15:00-15:40

c) kolacja od godz. 18:00 do godz. 20:40 w czterech turach: 18:00-18:40, 18:40-19:20, 19:20-20:00, 20:00-20:40.

14. Zamawiający wymaga, aby stoliki były gotowe do konsumpcji od pierwszej minuty każdej tury. Czas podania zupy do stolika nie może przekroczyć 3 minut od przybycia wczasowicza na stołówkę, a czas podania drugiego dania do stolika nie może przekroczyć 5 minut od zakończenia spożywania pierwszego dania (zupy).

15. W każdym turnusie Wykonawca zapewni dla każdego wczasowicza w ramach wynagrodzenia przewidzianego w umowie jedno dodatkowe świadczenie żywieniowe w postaci kielbasy lub kielbasy wegetariańskiej – sojowej, o minimalnej gramaturze 200g wraz z porcją pieczywa, ketchupu i musztardy, przeznaczonej do samodzielnego upieczenia podczas organizowanego przez Zamawiającego wieczoru z ogniskiem. O terminie ogniska Zamawiający powiadomi Wykonawcę z min. 72 godzinnym wyprzedzeniem. Kielbasa będzie wydawana wczasowiczom podczas kolacji w dniu organizowania ogniska. Pieczywo, ketchup i musztardę oraz jednorazowe talerzyki i sztućce Wykonawca udostępni na stoliku w miejscu organizacji ogniska. Wykonawca zapewni minimum 2 osoby do obsługi stolika na ognisku oraz oprawę muzyczną.

16. Wykonawca wystawi fakturę po każdym przeprowadzonym turnusie na podstawie protokołu odbioru usługi stanowiącego załącznik nr 4. Protokół musi być sporządzony na podstawie kuponów żywieniowych wystawionych przez Zamawiającego. Kupony będą stanowiły dowód realizacji umowy.

17. W przypadku wolnych miejsc na stołówce Zamawiający dopuszcza możliwość indywidualnej, doraźnej sprzedaży pojedynczych posiłków przez Wykonawcę w trakcie trwania turnusów w cenie ustalonej w formularzu cenowym

18. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieograniczonego dostępu do pomieszczeń udostępnionych Wykonawcy i kontroli realizacji umowy w tym kontroli gramatury posiłków.

19. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował zalegalizowaną wagą, którą udostępni na potrzeby kontroli Zamawiającemu.

20. Wykonawca zapewni w cenie usługi całodzienne wyżywienie przeznaczone dla osoby wyznaczonej przez Zamawiającego do kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.

21. W przypadku stwierdzenia podczas kontroli nieprawidłowości w realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności niezgodności z zapisami umowy i szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o nieprawidłowościach niezwłocznie pocztą elektroniczną oraz naliczy kary umowne zgodnie z § 8 ust. 5 i 6 umowy.

III. Wymagania dotyczące przygotowania posiłków.

1. Posiłki będą przygotowywane codziennie ze świeżych produktów w kuchni na terenie OW Czarlina. Potrawy należy przyrządzać w sposób zgodny z obowiązującymi wymogami higieny żywienia, a zwłaszcza zgodnie z normami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, a także z zachowaniem Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji (GHP/GMP) oraz systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.

2. Wykonawca zobowiązany jest do układania jadłospisów zgodnie z menu wg. załączników nr 5 i nr 6. Wszelkie zmiany w jadłospisie wymagają uprzedniego zgłoszenia w formie pisemnej (faks, e-mail) administracji OW Czarlina najpóźniej na 12 h przed planowaną zmianą.

3. Zamawiający wymaga, aby temperatura serwowanych posiłków na każdej turze wynosiła: gorące zupy +75° C (+/- 2° C), gorące drugie dania +65° C (+/- 2° C), gorące napoje +80° C (+/- 2° C), potrawy serwowane na zimno +8° C (+/- 2° C).

4. Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego musi mieć wdrożony system HACCP lub ISO 22000 albo być w trakcie wdrażania systemu HACCP lub ISO 22000.

IV. Wymagania dotyczące obsługi kelnerskiej.

1. Wykonawca zapewni pełną obsługę kelnerską polegającą na:

- a) nakryciu stolików
- b) podaniu posiłków do stolików
- c) sprzątnięciu stolików

d) zmyciu stolików po każdorazowej konsumpcji na każdej turze oraz dokładnym zmyciu podłogi i dokładanym umyciu stolików, krzeseł, stołów pomocniczych, zabrudzeń okien na koniec każdego wydawania śniadania, obiadu i kolacji przy użyciu środków czystości zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2. Zamawiający nie dopuszcza innych form podawania posiłków (tj. np. stół szwedzki, samodzielny odbiór sztuców przez wczasowiczów, itp.) niż pełna obsługa kelnerska.

3. Konsumpcja będzie odbywała się wyłącznie przy stolikach w stołówce Ośrodka.

V. Wymagania dotyczące prowadzenia kawiarenki.

1. Wykonawca zapewni prowadzenie kawiarenki (sprzedaż kawy, herbaty, napojów, słodczy, lodów, gofrów, drobnych artykułów chemii gosp., kosmetyków, prasy itp.) w miejscu wydzielonym na terenie OW Czarlina. Kawiarenka musi być otwarta podczas trwania turnusów 7 dni w tygodniu, minimum 6 godzin dziennie w godzinach 10:30-12:00, 14:30-17:30 i 19:30-21:00 w turnusach II-V oraz minimum 4 godziny dziennie w godzinach 10:00-12:00 i 15:00-17:00 na turnusach I i VI. Kawiarenka musi być otwarta w trakcie ogniska, o którym mowa w pkt. II, 15. Zamawiający zakazuje sprzedaży napojów alkoholowych na terenie OW Czarlina. Wykonawca musi zapewnić zaopatrzenie kawiarenki oraz obsługę.

2. Dochód z prowadzenia kawiarenki czerpać będzie Wykonawca.

VI. Wymagania dotyczące zatrudnionego personelu.

1. Zamawiający wymaga, aby minimalna liczba osób zatrudnionych przy realizacji przedmiotu zamówienia wynosiła: kuchnia - 3 osoby, zmywak – 2 osoby, obsługa kelnerska na stołówce – 3 osoby (w turnusach II-V) oraz 2 osoby (na turnusie I i VI), kawiarenka – 1 osoba.

2. Liczba personelu zatrudnionego przy obsłudze wczasowiczów musi gwarantować płynną i sprawną obsługę wczasowiczów na wszystkich turach wydawania posiłków.

3. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne personelu zatrudnionego przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków w kuchni i stołówce w OW Czarlina. W przypadku uzasadnionego podejrzenia choroby u personelu zatrudnionego w kuchni lub stołówce w OW Czarlina Wykonawca jest zobowiązany do przeprowadzenia na własny koszt badań i niezwłocznego okazania Zamawiającemu orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do dalszej pracy. W przypadku negatywnej opinii lekarskiej, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany pracownika najpóźniej w ciągu 24 godzin.

4. Wykonawca zobowiązany jest zatrudnić przy realizacji przedmiotu zamówienia osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i odpowiednio przeszkolone. Obowiązkiem Wykonawcy jest pełnienie stałego nadzoru nad osobami zatrudnionymi przy realizacji przedmiotu zamówienia.

5. Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu dokumenty potwierdzające zatrudnienie, aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne oraz kwalifikacje zawodowe personelu pracującego przy realizacji przedmiotu zamówienia w OW Czarlina najpóźniej w dniu rozpoczęcia przez pracownika pracy na terenie OW Czarlina.

6. Wykonawca wyznaczy, spośród osób pracujących na miejscu w Ośrodku, osobę uprawnioną do podejmowania decyzji i działań w imieniu Wykonawcy, która będzie odpowiadała za wewnętrzną kontrolę jakości prowadzonej usługi w zakresie przestrzegania warunków i zasad higieny, w celu zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz za prawidłową realizację zapisów umowy i opisu przedmiotu zamówienia. Imię i nazwisko wyznaczonej osoby wraz z numerem telefonu Wykonawca przekaże Zamawiającemu w formie pisemnej najpóźniej w dniu rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia.

VII. Udostępnione wyposażenie i zasady użytkowania.

1. Zamawiający nieodpłatnie udostępni Wykonawcy na czas realizacji zamówienia:

a) pomieszczenia:

- sala jadalna (30 stolików)
- kuchnia
- kawiarnia
- pomieszczenia magazynowe
- 11 miejsc noclegowych dla personelu

b) urządzenia i sprzęty kuchenne znajdujące się OW Czarlina:

- 2 zamrażarki skrzyniowe, pojemność: 400 l
- 2 lodówki Cz-250, pojemność brutto 240 dm³, użytkowane ponad 10 lat
- 3 szafy chłodnicze, 2 szt. pojemność 464 l, 1 szt. pojemność 928 l, rok produkcji 2003
- 1 zmywarka (typu domowego)
- 1 mała zmywarka gastronomiczna
- 1 kocioł warzelny o pojemności 0,15 m³
- 2 taborety grzewcze
- 2 patelnie elektryczne
- Wilk (napęd maszyny kuchennej NMK 110)
- przystawka do warzyw MKJ - 250
- krajalnica do wędlin
- przystawka do mielenia mięsa MKM82S
- obieraczka do warzyw (niekompletna – brak separatora na odpady)

- 6 stołów ze stali nierdzewnej
- regał chromowany 6-półkowy
- szafa magazynowa ze stali nierdzewnej, wym. 1200x600x2000mm
- 2 podstawy do garnków ze stali nierdzewnej.

Wykonawca, po wcześniejszym zgłoszeniu u kierownika Ośrodka, może na miejscu w OW Czarlina zapoznać się z rodzajem i stanem technicznym istniejącego sprzętu i urządzeń. Pozostałe urządzenia wg uznania niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie. Zamawiający nie posiada pieca konwekcyjno-parowego, kuchni gazowej, kuchni elektrycznej, krajalnicy do sera, naświetlacza do jaj, bemałów, elementów drobnego kuchennego wyposażenia (garnków, noży, tasaków, patelni, rondli, desek krajalniczych do warzyw, mięsa i ryb). Pomieszczenia kuchenne są wyposażone w głębokie zlewozmywaki ze stali nierdzewnej dwukomorowe. Pomieszczenia kuchenne nie są wyposażone w basen do zmywania naczyń o dużych gabarytach.

2. Wykonawca musi zapewnić zastawę stołową ceramiczną (talerze, szklanki i inne niezbędne naczynia) oraz sztućce ze stali nierdzewnej w liczbie min. 250 sztuk z każdego rodzaju. Wykonawca musi zapewnić we własnym zakresie wszystkie urządzenia i sprzęty niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia, w tym m.in.: dzbanki, wazy, kosze na pieczywo i sztućce, pojemniki na przyprawę, serwetniki, itp.

3. Zamawiający zapewnia media tj. wodę ciepłą i zimną oraz energię elektryczną w sposób ciągły (za wyjątkiem awarii lub przerw niewynikających z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego). Wykonawca nie ponosi kosztów zużycia energii elektrycznej oraz zużycia wody ciepłej i zimnej dostarczanej przez Zamawiającego. W przypadku konieczności dostarczenia wody spoza OW Czarlina (beczkowóz), koszt dostarczenia wody na potrzeby kuchni ponosi Wykonawca.

4. Kuchnia, stołówka oraz kawiarenka wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie spisu zdawczo-odbiorczego sporządzonego i podpisanego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego i Wykonawcę. Odpowiedzialność za szkody powstałe w pomieszczeniach oraz wyposażeniu przejętym przez Wykonawcę spoczywa na Wykonawcy. Po zakończeniu sezonu wczasowego na podstawie spisu zdawczo-odbiorczego nastąpi odbiór pomieszczeń i wyposażenia przekazanych do użytku Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek braków lub uszkodzeń Wykonawca zostanie obciążony kosztami zakupu lub naprawy brakujących lub uszkodzonych sprzętów.

5. Wszelkie niezbędne naprawy w pomieszczeniach udostępnionych Wykonawcy oraz powierzonego mu sprzętu, który ulegnie awarii lub zniszczeniu spoczywa na Wykonawcy.

VIII. Utrzymanie czystości i odpowiedzialność przed zewnętrznymi instytucjami kontroli i inspekcji.

1. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania porządku i czystości w powierzonych mu do użytku pomieszczeniach (stołówka, kuchnia, kawiarenka) oraz zapewnienia na własny koszt wymaganych środków czystości i środków dezynfekujących potrzebnych do utrzymania higieny, porządku i czystości. Wszystkie środki czystości muszą posiadać stosowne atesty.
2. Wykonawca zapewni do dyspozycji zatrudnionego personelu odpowiednią ochronną odzież i obuwie w jakości i liczbie zapewniającej codzienny czysty i schludny wygląd osób biorących udział w realizacji przedmiotu zamówienia.
3. We wszystkich pomieszczeniach udostępnionych Wykonawcy przez Zamawiającego obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.
4. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzenia i prowadzenia harmonogramu sprzątnięcia i dezynfekcji kuchni, stołówki oraz pomieszczeń magazynowych i socjalnych. Harmonogram musi uwzględniać częstotliwość i zakres sprzątnięcia poszczególnych pomieszczeń oraz określenie rodzaju i nazwy środków, jakie użyto do sprzątnięcia. Harmonogram będzie udostępniany Zamawiającemu każdorazowo na żądanie.
5. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania wszelkich stosownych zezwoleń wymaganych dla prowadzenia działalności będącej przedmiotem zamówienia.
6. Wywóz odpadów należy do obowiązków Wykonawcy i może następować jedynie przez podmiot do tego uprawniony. Odpowiednie pojemniki na odpady pokonsumpcyjne zapewnia Wykonawca.
7. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu najpóźniej do dnia 10.06.2019 r. (a w przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji, o którym mowa w § 2 ust. 5 umowy – ponownie do 8.06.2020 r.) kserokopii zgłoszenia deklaracji gospodarowania odpadami komunalnymi, potwierdzającej opłacanie wywozu śmieci kuchennych z terenu OW Czarlina. Najpóźniej do dnia 14.06.2019 r. (a w przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji, o którym mowa w § 2 ust. 5 umowy – ponownie do 14.06.2020 r.) Wykonawca ustawi w miejscu realizacji usługi w OW Czarlina pojemniki na odpady kuchenne. Częstotliwość wywozu odpadów z terenu OW Czarlina nie może być mniejsza niż 1 raz w tygodniu.
8. Wykonawca jest zobowiązany do montażu w kuchni lamp owadobójczych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
9. Przez okres trwania umowy Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli, w tym m. in. przed właściwymi organami Inspekcji Sanitarnej.
10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość serwowanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych wczasowiczów.
11. W przypadku kontroli dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia prowadzonych przez zewnętrzne instytucje, Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu protokoły kontroli niezwłocznie po ich otrzymaniu.