

PRÍLOHA Č. 1: Podrobný opis predmetu zákazky

Názov zákazky:

Zabezpečenie stravovania pre prijímateľov sociálnej služby a zamestnancov CSSpKM

Predmet zákazky:

Predmetom zákazky je poskytovanie služieb hromadného stravovania pre prijímateľov sociálnych služieb (ďalej len „PSS“) a zamestnancov CSSpKM ako aj externých stravníkov stravujúcich sa v jedálni CSSpKM, a to v súlade s požiadavkami a obchodnými podmienkami plnenia stanovenými verejným obstarávateľom t.j. pripravovať a dovážať raňajky, desiatu, obed, olovrant, večeru + nápoje podľa platných bezpečnostných a hygienických noriem, odporúčaných výživových dávok, **materiálno-spotrebných noriem a receptúr platných pre školské stravovanie vydaných ministerstvom školstva vrátane zásad na zostavovanie jedálnych lístkov v zariadení školského stravovania s účinnosťou od 1.9.2021 a pre diétne stravovanie s účinnosťou od 1.9.2023** (<https://www.minedu.sk/8009-sk/skolske-stravovanie/>)

Miesto realizácie: 2 výdajné miesta -

1. Priestor kuchyne, budova B – zadný vchod, CSSpKM, Lipského 19, 841 01 Bratislava-Dúbravka
2. Priestor kuchyne, budova C – bočný vchod, CSSpKM, Ľuda Zúbka 6, 841 01 Bratislava-Dúbravka

Doba realizácie predmetu zákazky: od 1.2.2024 do 31.1.2025

Predmet zákazky zahŕňa:

Služby hromadného stravovania, ktoré zahŕňajú objednávanie, prípravu a dovoz celodennej stravy. Zabezpečenie stravovania sa vyžaduje 7 dní v týždni, a to aj v dňoch pracovného pokoja, resp. všetkých cirkevných a štátnych sviatkov počas platnosti zmluvy.

Predpokladaný orientačný ročný počet stravníkov je:

- a) PSS – veková skupina od 3 do 6 rokov – D-880, O-810, OI-660
- b) PSS – veková skupina od 6 do 10 rokov – D-1700, O-1770, OI-1480
- c) PSS – veková skupina od 10 do 15 rokov – D-150, O-290, OI-290
- d) PSS – veková skupina nad 15 rokov – R-3300, D-8450, O-10500, OI-9770, V-3300
- e) PSS – diéty – veková skupina nad 15 rokov – D-570, O-860, OI-360, V-420, V2-420
- f) Zamestnanci – dospelí stravníci – O-7200

Rozdelenie stravníkov medzi pracovnými dňami a dňami pracovného voľna je nerovnomerné. Počas dní pracovného voľna, pokoja resp. sviatkov je maximálny počet stravníkov 8 PSS a 2 zamestnancov.

Požiadavka verejného obstarávateľa na dodávateľa v oblasti stravovacieho režimu:

- pri príprave stravy rešpektovať denné ceny stravného, t.j. cenu potravín určených na prípravu raňajok, obeda a večere podľa príslušnej stravnej jednotky (podľa Zákona č.448/2008 Z.z. o sociálnych službách a o zmene a doplnení Zákona č.455/91 o živnostenskom podnikaní v znení neskorších predpisov a platného VZN BSK č.2/2023).

Ceny stravného v zmysle aktuálne platného VZN BSK č. 2/2023 – racionálna strava

Skupina	raňajky	desiata	obed	olovrant	večera	spolu
	12%	9%	40%	9%	30%	100%
3-6 rokov	0,48 €	0,36 €	1,60 €	0,36 €	1,20 €	4,00 €
6-10 rokov	0,53 €	0,41 €	1,80 €	0,41 €	1,35 €	4,50 €
10-15 rokov	0,60 €	0,45 €	2,00 €	0,45 €	1,50 €	5,00 €
nad 15 rokov	0,65 €	0,50 €	2,20 €	0,50 €	1,65 €	5,50 €

Ceny stravného v zmysle aktuálneho platného VZN BSK č.2/2023 - diéty

Skupina	raňajky	desiata	obed	olovrant	večera	II. Večera	spolu
	11%	8%	40%	8%	27%	6%	100%
nad 15 rokov	0,76 €	0,55 €	2,75 €	0,55 €	1,86 €	0,41 €	6,88 €

Výška ceny stravného pre obed zamestnancov: 4,73 EUR s DPH

- zabezpečiť dodržiavanie Zákona č.355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov,
- zabezpečiť prípravu jednotlivých denných jedál a prípravu príslušných diét (diabetická, šetriaca, bezlepková, histamínová, bezmliečna, redukčná), zabezpečiť úpravu zloženia stravy podľa individuálnych požiadaviek PSS (vylúčenie identifikovaných zložiek stravy),
- zabezpečiť vyloženie a odovzdanie stravy na mieste určenom zodpovednému zamestnancovi v termo nádobách určených na prevoz stravy podľa časového harmonogramu,
- dodržiavať hygienické požiadavky a zásady správnej výrobnéj praxe (Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20.mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (Oznámenie č.195/1996 Z.z.) v znení neskorších predpisov).

Požiadavka verejného obstarávateľa na dodávateľa v oblasti dovozu stravy:

- dovoz stravy sa vyžaduje každodenne t.j. 7 dní v týždni resp. 366 dní v roku, a to aj v dňoch pracovného pokoja, resp. všetkých cirkevných a štátnych sviatkov,
- harmonogram dovozu stravy je minimálne 2x denne:
 - obed a olovrant v čase 10.00 hod. – 10,30 hod.
 - večera, raňajky + desiata na nasledujúci deň v čase v čase 16.00 hod. – 16,30 hod.
- dovoz stravy zabezpečuje dodávateľ pri zachovaní teploty stravy v prepravnom vozidle min. +65°C,
- verejný obstarávateľ vyžaduje, aby vozidlo na prepravu stravy/jedál spĺňalo podmienky nariadenia (ES) č.825/2004 EP a Rady z 29.4.2004 o hygiene potravín (kapitola IV preprava).

- dodávateľ zabezpečí PSS a zamestnancom stravu v súlade so zásadami zdravej výživy, s prihliadnutím na vek a zdravotný stav poskytnutie diét – diabetická, šetriaca, bezlepková, histamínová, bezmliečna a redukčná (podľa ordinácie odborného lekára), ďalej zabezpečí úpravu zloženia stravy podľa individuálnych požiadaviek PSS (vylúčenie identifikovaných zložiek stravy),
- dodávateľ zabezpečí nákup surovín v zodpovedajúcej kvalite v súlade so Zákonom NR SR č.152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov,
- pri príprave teplej stravy nesmú byť použité potraviny, ktoré už boli tepelne spracované v procese prípravy inej teplej stravy, nesmú byť použité potraviny, ktoré sú po záruke, expirácii alebo ktoré sú znehodnotené napr. plesňou, nie je možné využívať jedlá z predchádzajúcich dní, dodávateľ nesmie dodávať znehodnotené jedlá tepelnou úpravou, napr. spálené jedlo, nedovarené jedlo.

Povinnosti verejného obstarávateľa a dodávateľa v oblasti objednávaní stravovania, nahlasovania počtu stravníkov, upresňovania počtu stravníkov, evidencie a kontroly pri stravovaní PSS a zamestnancov:

- dodávateľ je povinný zabezpečiť výrobu a dovoz stravy v množstvách podľa jedálneho lístka,
- verejný obstarávateľ je povinný nahlásiť mailom zástupcovi dodávateľa orientačné počty jedál do 14:00 hod. predchádzajúceho dňa na nasledujúci deň, spresnenie počtu objednaných jedál je verejný obstarávateľ oprávnený nahlásiť mailom zástupcovi dodávateľa do 8:00 hod. aktuálneho stravovacieho dňa,
- verejný obstarávateľ je povinný nahlásiť mailom počty stravníkov na sobotu a nedeľu a pondelok najneskôr v piatok do 14:00 hod.,
- zástupca verejného obstarávateľa je povinný viesť denný prehľad o počte objednaných jednotlivých denných jedál, ktorý denne podpisujú dodávateľ a poverená osoba zástupcu verejného obstarávateľa. Prehľad slúži ako príloha k faktúre u dodávateľa a doklad na kontrolu fakturovaných skutočne objednaných jednotlivých denných jedál u zástupcu verejného obstarávateľa. Počty na odsúhlasenie za predchádzajúci mesiac je dodávateľ povinný predložiť najneskôr do 5. dňa nasledujúceho mesiaca,
- zástupca verejného obstarávateľa odsúhlasuje počty fakturovaných objednaných jednotlivých denných jedál na základe prehľadov objednaných jednotlivých denných jedál potvrdených zástupcom verejného obstarávateľa a dodávateľom,
- dodávateľ bude faktúry predkladať zástupcovi verejného obstarávateľa 1x mesačne, najneskôr do 10. dňa nasledujúceho mesiaca.

Ostatné požiadavky:

- dodávateľ zodpovedá za škodu na zdraví stravníkov verejného obstarávateľa (odberateľa), spôsobenú zanedbaním svojich povinností alebo v dôsledku okolností, o ktorých vedel alebo mal vedieť z titulu svojej činnosti v čase plnenia zmluvy alebo ich mohol predvídať,
- dodávateľ sa zaväzuje, že plnenie predmetu zmluvy zabezpečí len prostredníctvom zdravotne a odborne spôsobilých pracovníkov, Zdravotný preukaz a preukaz odbornej spôsobilosti je dodávateľ na požiadanie povinný predložiť verejnému obstarávateľovi.

Požiadavky na kvalitu a kvantitu stravy:

- zabezpečiť prípravu jedál podľa materiálo-spotrebných noriem a receptúr platných pre školské stravovanie vydaných ministerstvom školstva vrátane zásad na zostavovanie jedálnych lístkov v zariadení školského stravovania s účinnosťou od 1.9.2021 a pre diétne stravovanie s účinnosťou od 1.9.2023 t.j. zabezpečiť dodržiavanie uvedených objemov a gramáží podľa vekových kategórií,
 - každé kompletne obedové menu sa musí skladať z polievky, hlavného jedla, nápoja a ovocného kompótu/zeleninového šalátu,
 - polievky - v priebehu pracovného týždňa musí byť zaradený minimálne 1x mäsový vývar (napríklad slepačí, hovädzí, bravčový), minimálne 1x viacdruhová zeleninová polievka, minimálne 1x smotanová polievka (napríklad fazuľová, šošovicová, zemiaková),
 - na výber pre obеды zamestnancov počas pracovných dní minimálne 3 druhy hlavných jedál denne, z toho obvykle 1 druh mäsitého jedla, 1 druh bezmäsitého jedla a 1 jedlo vo forme zeleninového alebo ovocného taniera alebo 1 druh mäsitého jedla so zeleninovou prílohou,
 - jedna porcia mäsitého jedla musí obsahovať mäso bez kosti (napríklad kuracie prsia, hovädzie zadné stehno, bravčové karé) alebo mäso s kosťou (kuracie stehno, bravčová krkovička s kosťou) v hmotnosti zodpovedajúcej jednotlivým vekovým skupinám PSS a dospelých stravníkov;
 - príloha (napr. zemiaky, ryža, cestovina) k hlavnému jedlu musí obsahovať hmotnosť zodpovedajúcu jednotlivým vekovým skupinám PSS a dospelých stravníkov,
 - jedna porcia bezmäsitého jedla musí mať hmotnosť zodpovedajúcu jednotlivým vekovým skupinám PSS a dospelých stravníkov, v priebehu jedného kalendárneho týždňa budú zaradené obvykle 1x cestoviny (napríklad špenátové lasagne) 1x jedlo na báze zeleniny (napríklad zapiekaná brokolica), 1x jedlo na báze syra (vyprážaný syr), 1x múčnik (koláče, buchty, palacinky, žemľovka a pod.),
 - jedna porcia zeleninového, resp. ovocného taniera musí mať hmotnosť minimálne 400 gramov, v rámci jedného jedla musia byť zastúpené minimálne tri druhy zeleniny/ovocia, musia byť zastúpené prednostne sezónne druhy zeleniny/ovocia,
 - jedno jedlo (polievka, hlavné jedlo) sa môže opakovať maximálne 2x za jeden kalendárny mesiac,
 - jedna porcia nápoja, podávaného k obedom, musí mať minimálny objem 0,2 litra; v období od apríla do októbra sú preferované studené nápoje (napríklad voda so sirupom, ľadový čaj, voda), v období od novembra do marca sú preferované teplé nápoje (napríklad ovocný, čierny čaj),
 - jedna porcia kompótu-ovocia/shalátu musí obsahovať množstvo zodpovedajúce jednotlivým vekovým skupinám PSS a dospelých stravníkov.

Požiadavka verejného obstarávateľa na dodávateľa v oblasti prípravy a výdaja stravy:

- dodávateľ pripraví a odošle mailom verejnému obstarávateľovi návrh jedálneho lístka na nasledujúci týždeň v 1. pracovný deň prebiehajúceho týždňa, verejný obstarávateľ má možnosť vyjadriť sa k návrhu jedálneho lístka do 2. pracovného dňa prebiehajúceho týždňa, nevyjadrenie sa k návrhu jedálneho lístka sa považuje za súhlas, prípadné následné zmeny v jedálnom lístku musí dodávateľ vopred prerokovať so zástupcom objednávateľa,
- v jedálnom lístku musí byť uvedená pri každom jednotlivom jedle hmotnosť porcie po tepelnej úprave,
- dodávateľ zabezpečí, aby množstvo pripravenej stravy zodpovedalo platnej cene stravného určenej pre raňajky, obed a večeru podľa príslušnej stravej jednotky, dodržiavať stanovenú skladbu potravín pre príslušnú stravnú jednotku,
- dodávateľ zabezpečí rovnomerné čerpanie náležitostí stravného určeného pre raňajky, desiatu, obed, olovrant a večeru podľa príslušnej stravej jednotky a platnej ceny stravného. Rozdiely v cenách stravných jednotiek sa vyrovnávajú mesačne tak, aby cena stravej jednotky bola v priemere za deň dodržaná,