



Útboð á mat

Framleiðsla/-reiðsla á mat fyrir leik- og grunnskóla
Hafnarfjarðarbæjar
2019-2023

EFNISYFIRLIT

| | | |
|--------|--|----|
| 0 | Útboðslýsing og samningsskilmálar | 4 |
| 0.1 | Almenn lýsing | 4 |
| 0.2 | Verkkaupi og umsjón útboðs..... | 4 |
| 0.3 | Innkaupsform | 4 |
| 0.4 | Útboðsgögn | 4 |
| 0.5 | Kynningarfundur..... | 5 |
| 0.6 | Afhending og opnun tilboða..... | 5 |
| 0.7 | Gildistími tilboða | 5 |
| 0.8 | Frávikstilboð | 5 |
| 0.9 | Samningstími | 5 |
| 0.10 | Greiðslur | 6 |
| 0.10.1 | Rafrænn reikningur | 6 |
| 0.11 | Verðbætur | 6 |
| 0.12 | Tryggingar..... | 7 |
| 0.13 | Undirverktakar | 7 |
| 0.14 | Vanefndir og uppsögn | 7 |
| 0.15 | Gæðaeftirlit | 8 |
| 0.16 | Frágangur tilboðs | 8 |
| 0.16.1 | Almennt..... | 8 |
| 0.16.2 | Fylgiskjöl með tilboði..... | 8 |
| 0.16.3 | Gild tilboð | 9 |
| 0.16.4 | Tilboðsform 1 | 9 |
| 0.16.5 | Tilboðsform 2 | 9 |
| 0.17 | Frekari upplýsingar á síðari stigum..... | 10 |
| 0.18 | Forsenda fyrir vali á tilboði..... | 10 |
| 0.19 | Samskipti starfsmanna rekstraraðila og verkkaupa | 11 |
| 0.19.1 | Starfsmenn rekstraraðila..... | 11 |
| 0.19.2 | Ágreiningsmál..... | 12 |
| 1 | Verklýsingar..... | 13 |
| 1.1 | Almenn atriði..... | 13 |
| 1.1.1 | Innra eftirlit (HACCP) og hreinlæti | 15 |

| | | |
|--------|---|----|
| 1.2 | Afhending, skömmtun og samantekt..... | 16 |
| 1.3 | Umfang..... | 17 |
| 1.3.1 | Almennt..... | 17 |
| 1.3.2 | Núverandi aðstaða og leigukostur | 17 |
| 1.3.3 | Borðbúnaður í mötuneytum og tæki í eldhúsi | 18 |
| 1.3.4 | Grunnskólar..... | 18 |
| 1.3.5 | Leikskólar..... | 18 |
| 1.3.6 | Yfirlit yfir stofnanir | 20 |
| 1.4 | Lýsing á máltíðum..... | 21 |
| 1.4.1 | Innihald máltíða..... | 21 |
| 1.4.2 | Ábót..... | 23 |
| 1.4.3 | Umfram matur í lok máltíða..... | 23 |
| 1.4.4 | Varabirgðir..... | 23 |
| 1.4.5 | Hitastig á matvælum | 24 |
| 1.4.6 | Merking og matarlát..... | 24 |
| 1.4.7 | Bílar í matarflutningum | 24 |
| 1.4.8 | Fatnaður starfsmanna rekstraraðila..... | 24 |
| 1.4.9 | Fræðsla starfsmanna rekstraraðila..... | 24 |
| 1.4.10 | Frágangur eftir máltíðir | 24 |
| 1.4.11 | Uppvask..... | 25 |
| 1.5 | Hlutverk og skyldur rekstraraðila, samráðsfundur..... | 25 |
| 1.5.1 | Tengiliður verkkaupa..... | 25 |
| 1.5.2 | Tengiliður rekstraraðila | 25 |
| 1.5.3 | Eftirlit með tækjum og þjónustu | 25 |
| 1.5.4 | Skráning notenda þjónustunnar..... | 25 |
| 2 | Drög að þjónustusamningi | 26 |
| 3 | Dæmi um rekstrartryggingu | 28 |
| | Tilboðsblað..... | 29 |
| | Tilboðsform 1..... | 29 |
| | Tilboðsform 2..... | 31 |
| | VIÐAUKI 1 – RÁÐLEGGINGAR VARÐANDI SÍÐDEGISHRESSINGU | 32 |
| | VIÐAUKI 2 - NÆRINGARSÁTTMÁLI LEIKSKÓLA HAFNARFJARÐAR..... | 33 |

0 ÚTBOÐSLÝSING OG SAMNINGSSKILMÁLAR

0.1 ALMENN LÝSING

Innkaupadeild Hafnarfjarðarbæjar óskar eftir tilboðum í framleiðslu á mat fyrir grunnskóla og leikskóla í Hafnarfirði.

Þjónustuverkefnið felst í því að framleiða matinn og afhenda á tilteknum tíma í viðkomandi leik- og grunnskóla og framreiða hann ásamt samantekt (uppvaski) að máltíðinni lokinni.

Rekstraraðili mun taka að sér framleiðslu og frameiðslu á mat fyrir valda skóla og leikskóla.

Samningstími er 4 ár með ákvæðum um að hægt verði að framlengja hann tvisvar sinnum um eitt ár ef báðir aðilar óska þess.

0.2 VERKKAUPI OG UMSJÓN ÚTBOÐS

Verkkaupi er Bæjarsjóður Hafnarfjarðar en umsjón útboðsins er í höndum innkaupastjóra Hafnarfjarðar, Guðmundar Ragnars Ólafssonar.

Útboðsgögn verða eingöngu aðgengileg á heimasíðu Strendings ehf. verkfræðipjónustu, www.strendingur.is/index.php/utbodsvefur, og eru þar aðgengileg öllum án endurgjalds.

Fyrirspurnir á tilboðstíma skulu vera skriflegar, skipulega fram settar, og skulu berast til Hálfðanar Þóris Markússonar hjá Strendingi ehf. Spurningar skulu berast eigi seinna en 7 almanaksdögum fyrir opnun tilboðs.

Spurningum sem berast fyrir tilskilinn tíma verður svarað. Framkomnar spurningar ásamt svörum verða birt öllum á vefsvæði útboðsins eigi seinna en 4 almanaksdögum fyrir opnun tilboðs. Svör við spurningum verða ekki tilkynnt sérstaklega til bjóðenda en verða aðgengileg öllum innskráðum notendum. Bjóðendum ber sjálfum að fylgjast með svörum á útboðsvef.

Hægt er að koma fyrirspurnum á framfæri til:

Hálfðan Þórir Markússon
Netfang: halfdan@strendingur.is
Fjarðargata 13-15
220 Hafnarfjörður

0.3 INNKAUPSFORM

Um er að ræða „*almenn útbod*“ eins og lýst er í 2. gr. laga nr. 120/2016 um opinber innkaup.

0.4 ÚTBOÐSGÖGN

Útboðsgögn vegna þessa útboðs samanstanda af:

- I. Útbóðs- og verklýsingu þessari
- II. Tilboðsblaði

- III. Fyrirspurnir og svör við þeim eins og lýst er í gr. 0.2.
- IV. Drög að þjónustusamnings og dæmi um rekstrartryggingu.
- V. Ráðleggingar Landlæknisembættisins sem birtar eru á <http://www.landlaeknir.is/heilsa-og-lidan/naering/>. Þar eru „Handbók fyrir leikskólaeldhús“ frá 2018, „Handbók fyrir skólamötuneyti“ frá 2010, auk annarra bæklinga og ítarefnis.
- VI. ÍST 30 og lög og reglugerðir sem vísað er til í ofangreindum gögnum. Þjóðandi skal útvega sér sjálfur þau gögn sem talið er upp í þessum lið.

0.5 KYNNINGARFUNDUR

Ekki verður boðið uppá vettvangsskoðun í mötuneytum skólanna. Mögulegt er fyrir bjóðendur að skoða aðstæður í skólunum í samráði við viðkomandi skóla.

0.6 AFHENDING OG OPNUN TILBOÐA

Tilboðum skal skila eigi síðar en **6. júní 2019, kl. 11:00**, og skal tilboðum skilað í þjónustuver Hafnarfjarðar, Strandgötu 6, 220, Hafnarfirði þar sem þau verða opnuð að viðstöddum þeim bjóðendum sem þess óska. Lesin verða upp af tilboðseyðublöðum nöfn bjóðenda og heildarverð.

Tilboðum skal skilað í lokuðu umslagi og þarf nafn og aðsetur bjóðanda að koma fram á umslaginu ásamt heiti útboðs:

Innkaupadeild Hafnarfjarðar
Útboð á mat
Framleiðsla á mat fyrir leik- og grunnskóla Hafnarfjarðarbæjar
2019-2023
Tilboð
„Nafn bjóðanda“
„Aðsetur“

0.7 GILDISTÍMI TILBOÐA

Tilboð skulu gilda í 2 mánuði frá opnun tilboðs.

0.8 FRÁVIKSTILBOÐ

Heimilt er að gera frávíkstilboð ef bjóðandi gerir einnig tilboð í verkið skv. útboðsgögnum þessum. Með frávíkstilboði skal fylgja skýr og greinargóð lýsing á því hvaða atriðum vikið sé frá tæknilegri lýsingu útboðsgagna, enda fullnægir slíkt boð lágmarkskröfum útboðsganga til eiginleika þess sem óskað er eftir.

0.9 SAMNINGSTÍMI

Ef tilboði verður tekið verður gerður skriflegur samningur við viðkomandi aðila um þá þjónustu sem útboðið tekur til og er gildistími hans fjögur ár frá undirritun. Verði áhugi á áframhaldandi samstarfi milli beggja aðila er gert ráð fyrir að samningurinn verði framlengdur um eitt ár í senn, tvisvar sinnum. Þannig getur hámarkssamningstími orðið 6 ár frá undirritun samnings.

0.10 GREIÐSLUR

Rekstraraðili skal sjá um alla innheimtu á þeim matarskömmtum sem hann selur, og halda skrá yfir sölu. Rekstraraðili ákveður form innheimtu í samvinnu við verkkaupa. Rakstraraðili getur farið fram á að neytendur greiði allt að 1 mánuð fram í tímann. Verkkaupi veitir aðgang að nauðsynlegum upplýsingum vegna innheimtu og skráningar á matarskömmtum. Þeir nemendur sem kaupa mat í áskrift greiða fyrir hann fyrirfram samkvæmt formi rekstraraðila.

Notendur þjónustunnar í áskrift skulu eiga þann kost að velja sér þá vikudaga sem þeir óska eftir máltíð og greiða þá aðeins fyrir þá daga. Einnig skal rekstraraðili bjóða notendum sem ekki er í áskrift að kaupa sér stakar máltíðir t.d. með sölu á 10 máltíða matarkortum. Nánari útfærsla á sölu stakra máltíða verður útfærð á síðari stigum í samráði við rekstraraðila.

Hafnarfjarðarbær niðurgreiðir hluta hvers matarskammts, og skal rekstraraðili leggja fram reikninga mánaðarlega. Rekstraraðili innheimtir hlut notandans eins og greint er frá hér að ofan, sendir svo reikning fyrir mismuninum til Hafnarfjarðarbæjar. Nánari útfærsla á þessu atriði sem og framsetning á reikningum og fylgiskjölum með þeim verður ákveðin síðar. Reikningar sem sendir eru Hafnarfjarðarbæ skulu samþykktir af fulltrúa verkkaupa og verða greiddir eigi síðar en 20 dögum eftir framlagningu þeirra.

Bjóðendum er bent á að í 4. tölul. 4. gr. virðisaukaskattslaga er kveðið á um að skólamötuneyti séu undanþegin virðisaukaskattsskyldu, sem jafnframt felur í sér undanþágu frá skráningarskyldu á grunnskrá virðisaukaskatts, sbr. 5. gr. laganna. Undanþágan tekur til fæðissölu beint til nemenda, bæði nemenda skóla og leikskóla, óháð rekstrarformi seljanda. Undanþágan tekur hins vegar ekki til kaupa á aðföngum skólamötuneytis. Rekstraraðili skólamötuneytis skal því bera virðisaukaskatt af mat og þjónustu sem hann kaupir.

0.10.1 Rafrænn reikningur

Allir reikningar sem berast Hafnarfjarðarbæ og notendum þjónustunnar skulu vera á rafrænu formi. Rekstraraðili skal senda notendum reikning á pappír samhliða rafrænum reikningi en skal þó bjóða notendum upp á að afþakka pappírinn.

Rekstraraðili skal ekki senda reikning á pappír til Hafnarfjarðarbæjar samhliða rafrænum reikningi. Hafnarfjarðarbær tekur ekki við reikningum á .pdf formi eða sambærilegu sniði.

0.11 VERÐBÆTUR

Samningurinn er verðtryggður en einingarverð skulu haldast föst fyrir hvern skólavetur, frá ágúst til júní ár hvert. Þannig skal árlega fara fram endurskoðun á einingarverðum samningsins og taka þá tillit til þeirra breytinga á vísitölu neysluverðs sem orðið hafa á tímabilinu. Endurskoðun einingarverðs skal vera með öllu lokið fyrir ágúst ár hvert og taka gildi við upphaf skólavetrar.

Fyrsta endurskoðun skal fara fram í júlí 2020. Grunnvísitala samningsins er gildandi vísitala neysluverðs á opunardegi tilboða, þ.e. maí 2019.

0.12 TRYGGINGAR

Rekstraraðili skal leggja fram óafturkræfa rekstrartryggingu til tryggingar á efndum samningsins, sjá kafla: 3 *Dæmi um rekstrartryggingu*. Tryggingin skal þannig orðuð að verkkaupi geti gengið að henni hvenær sem er á samningstímanum án undangengis dómsúrskurðar. Drög að orðalagi tryggingar skal lögð fram fyrir verkkaupa vel fyrir undirritun samnings og vera endanlega frágengin fyrir undirritun samnings. Upphæð tryggingar skal vera kr. 20.000.000,- af því gefnu að bjóðandi tryggji sér þjónustusamning fyrir alla skólana. Ef verkkaupi óskar eftir að semja við bjóðanda um hluta verksins mun tryggingarupphæðin vera í hlutfalli við þá notendur sem mögulega geta nýtt sér þjónustuna. Tryggingin má vera sett sem handveð, bankaábyrgð eða ábyrgð tryggingarfélags.

Rekstraraðili skal ætíð hafa allar lögbundnar tryggingar sem skylt er að hafa í atvinnugreininni í gildi. Rekstraraðili skal sjá til þess að starfsmenn hans njóti slysa- og sjúkratrygginga hér innanlands og skal hann einnig greiða þau lögboðnu og samningsbundnu gjöld sem fylgja því að hafa menn í vinnu og selja þjónustu.

Rekstraraðili skal vera með ábyrgðatryggingu er tryggir hann gegn tjónum sem hann kann að valda þriðja aðila við framkvæmd þjónustuverkefnisins. Sama gildir um skaðabótaábyrgð vegna starfsmanna hans.

Fari verkkaupi fram á að rekstraraðili færi sönnur á að umræddar tryggingar séu til staðar, ber rekstraraðila að hlíta því.

Verkkaupi leggur ekki fram sérstaka tryggingu vegna þjónustuverksins.

0.13 UNDIRVERKTAKAR

Rekstraraðila er óheimilt, án samþykkis verkkaupa, að fela öðrum aðila að ganga inn í eða taka við skyldum í sinn stað, að hluta eða öllu leyti. Ef rekstraraðili felur undirverktaka að taka að sér einstaka þætti skal tilkynna það verkkaupa skriflega og breytast í engu skyldur rekstraraðila gagnvart verkkaupa.

Rekstraraðila og undirverktaka er óheimilt að gera samning um undirverktöku við einstaka starfsmenn eða starfshópa í þeim tilvikum þar sem um ráðningarsamband er að ræða og það á við samkvæmt venju og eðli máls.

0.14 VANEFNDIR OG UPPSÖGN

Vanefndir á samningi gefa verkkaupa rétt til að segja upp samningnum fyrirvaralaust, enda hafi rekstraraðili a.m.k. tvisvar verið skriflega aðvaraður um mögulega uppsögn og honum gefinn kostur á að gera endurbætur á framkvæmd samningsins. Einnig áskilur verkkaupi sér rétt til að segja upp samningi við rekstraraðila um einstakar stofnanir ef samið hafi verið við hann um þjónustu við fleiri en eina stofnun.

Hvor aðili um sig getur sagt samningnum upp, að hluta eða öllu leiti, með 6 mánaða fyrirvara hvenær sem er á samningstímanum án sérstakrar ástæðu.

Nýti verktaki vinnuafli sem tengist mansali hefur hann búið til skilyrði til vanefnda á samningi þog mögulega uppsögn samnings.

0.15 GÆÐAEFTIRLIT

Verkkaupi leggur áherslu á að rekstraraðili hafi starfsleyfi og reki innra eftirlit skv. gæðastjórnunarkerfi HACCP. Rekstraraðila ber að skila inn viðurkenndum gögnum er staðfesta að fyrirtækið og flutningsbílar sem eiga að flytja matinn séu með vottað og virkt HACCP kerfi. Einnig telst það ásættanlegt ef bjóðandi er sannarlega kominn af stað með vottunarferli og getur leitt sterkum líkum að eða sannað að vottun verði komin á áður en samningstími hefst.

0.16 FRÁGANGUR TILBOÐS

0.16.1 Almennt

Bjóðandi skal gera tilboð í verkið eins og því er lýst í útboðsgögnum þessum og fylla út tilboðsblað skv. tilboðsformi 1 og eftir atvikum tilboðsformi 2. Sjá nánar kafla um tilboðsformin hér á eftir sem og tilboðsblað í þessum gögnum.

Telji bjóðandi sig verða fyrir auknum kostnaði vegna einstakra krafna sem settar eru fram í þessum gögnum, þá verður rekstraraðili að innifela þann kostnaði í tilboði sínu. Bjóðendur skulu gera tilboð í verkið á þeim grundvelli, sem útboðsgögnin gefa upplýsingar um og allt sem máli skiptir við gerð tilboðsins. Ef bjóðendur eru í minnsta vafa með hvað þeir eru að bjóða í ber þeim að koma fyrirspurnum á framfæri við verkkaupa.

Allt efni, vinna, áhöld, sérhæfður útbúnaður, vélar, skattar og skyldur hverju nafni sem nefnast og nauðsynlegt er til að framkvæma og ljúka verkinu að fullu og öllu skal vera innifalið í tilboðinu, nema það sem kann að vera sérstaklega undanskilið í útboðsgögnum.

0.16.2 Fylgiskjöl með tilboði

Með tilboðinu skal fylgja greinargerð er lýsir starfsemi fyrirtækisins og stefnu. M.a. skal gera grein fyrir og skila með tilboði upplýsingum um:

- Almennar upplýsingar um fyrirtækið
 - Fyrirtæki rekstraraðila, starfsemi þess og umfangi eins og hún er í dag.
 - Reynslu rekstraraðila af svipuðum verkefnum.
 - Starfsmanna- og umhverfisstefnu rekstraraðila.
 - Fjöldi starfsmanna hjá fyrirtæki, reynslu þeirra og upplýsingar um fagmenntun á matvælasviði.
- Innra eftirlit (HACCP)

Viðurkenndum gögnum er staðfesta að fyrirtækið og flutningsbílar sem eiga að flytja matinn séu með vottað og virkt innra eftirlit byggt á HACCP, ellegar hvernig rekstraraðili hyggst öðlast staðfestinguna, sé rekstraraðili ekki með hana nú þegar.
- Matseðill og næringargildi – ATH yfirferð Ólafar ?

Sýnishorn af matseðli (1 mánuði) og skal hann settur fram á þann hátt að það gefi mynd af fjölbreytileika í fæðutegundavali. Einnig skulu fylgja gögn er sýna reiknað næringarinnihald eða mæliniðurstöðu um næringarinnihald í viðmiðunarskammti

fyrir þá mismunandi neytandahópa sem um ræðir. Tilgreina skal næringarinnihald fyrir hvern matarskammt og fyrir hvern dag fyrir það sýnishorns sem fylgja á tilboðsgögnum og á það að vera lýsandi fyrir það sem verða vill í raunveruleikanum.

Lögð er rík áhersla á að bjóðendur skili inn með tilboðum sínum umbeðnum gögnum þar sem þau verða notuð við val á væntanlegum samningsaðila. Geri þeir það ekki áskilur verkkaupi sér rétt til að vísa tilboðum þeirra frá. Verkkaupi áskilur sér rétt til að láta sérfræðinga yfirfara matseðla bjóðenda til að ganga úr skugga um að þeir uppfylli þær kröfur sem gerðar eru til þerra í útboðsgögnum þessum.

Farið verður með allar upplýsingar frá þátttakendum sem trúnaðarmál.

0.16.3 Gild tilboð

Gild tilboð bjóðenda teljast þau:

- Þar sem bjóðandi hefur rétt og sannarlega fyllt út tilboðsblöð.
- Þar sem bjóðandi uppfylli allar kvaðir sem á hann leggjast með lögum nr. 120/2016.
- Þar sem sannarlega er reynsla hjá rekstraraðila við sambærileg verkefni.

0.16.4 Tilboðsform 1

Á tilboðsformi 1 skal bjóðandi gefa einingarverð fyrir notendur í áskrift og þá notendur sem óska eftir að kaupa stakar máltíðir. Einnig skal bjóðandi gefa einingarverð fyrir ávexti.

Fyrir notendur í áskrift skal bjóðandi gefa einingarverð í einn matarskammt, fyrir hádegismat, í viðkomandi grunnskóla. Í leikskólum skal bjóðandi gefa einingarverð í einn matarskammt fyrir morgunmat, hádegismat og nónhressingu í viðkomandi leikskóla. Bjóðendur skulu gefa einingarverð fyrir bæði nemendur og starfsfólk. Bjóðendur skulu jafnframt margfalda einingarverð sín við fjölda nemenda og starfsfólk í viðkomandi stofnunum. Hafnarfjarðarbær hefur rétt á að taka tilboði bjóðanda í einstakar stofnanir, gilda þá einingarverð fyrir viðkomandi stofnun.

Bjóðandi skal gefa einingarverð í eina máltíð sem notendur greiða með klippikorti. Bjóðendur skulu bæði gefa verð fyrir nemendur og starfsmenn.

Bjóðandi gefur einingarverð fyrir einn ávöxt eins og því í lýst í 1.4.3 *Ávextir*.

0.16.5 Tilboðsform 2

Hér getur rekstraraðili gefið afslátt frá þeim einingarverðum sem gefin eru skv. "Tilboðsformi 1", gegn því að samið verði við hann um fleiri en eina stofnun. Rekstraraðili skal þannig taka fram hvaða stofnanir eru saman í pakka, og gefa afslátt á matarskammta í þær.

Hér gildir að Hafnarfjarðarbær hefur rétt á að taka tilboði rekstraraðila í matarskammta fyrir allar þær stofnanir sem rekstraraðili hyggst bjóða í, eða hafna öllum. Með öðrum orðum, rekstraraðila er gefinn kostur á að bjóða í mat fyrir fleiri stofnanir með tryggingu fyrir að rekstraraðili fái allar stofnanirnar sem rekstraraðili býður í.

O.17 FREKARI UPPLÝSINGAR Á SÍÐARI STIGUM

Þegar mat á gildi tilboða liggur fyrir, áskilur Hafnarfjarðarbær sér rétt til að óska eftirfarandi upplýsinga frá þeim aðilum sem skiluðu inn gildum tilboðum:

1. Endurskoðuðum og árituðum ársreikningum síðustu þriggja ára, hafi fyrirtækið verið starfandi á þeim tíma.
2. Yfirlýsingu frá aðalviðskiptabanka um skilvísi í viðskiptum.
3. Staðfestingu á að bjóðandi sé í skilum með opinber gjöld og lífeyrisgreiðslur.
4. Aðrar upplýsingar sem málið varða að mati Hafnarfjarðarbæjar.
5. Öðrum upplýsingum ef verða vill og í samræmi við kafla VI í lögum nr. 120/2016, Lög um opinber innkaup.

Farið verður með allar framlagðar upplýsingar sem trúnaðarmál.

O.18 FORSENDI FYRIR VALI Á TILBOÐI

Til að unnt verði að meta hæfi bjóðenda, er óskað eftir ítarlegum upplýsingum um fyrirtæki bjóðenda og reynslu hans af sambærilegri þjónustu. Eftirfarandi atriði verða höfð til hliðsjónar við mat á tilboðum, enda eru lágmarkskröfur útboðsgagna uppfylltar:

- Verð.
- Reynsla rekstraraðila og starfsmanna hans á sambærilegum verkefnum.

Ef um bjóðenda gildir eitt eða fleiri af eftirtöldu atriðum, þegar að undirritun samnings kemur, verður ekki gengið til samninga við hann:

- Bjóðandi er í vanskilum með opinber gjöld.
- Bjóðandi er í vanskilum með lífeyrissjóðsiðgjöld starfsmanna.
- Bjóðandi er í nauðasamningum eða gjaldþrotaskiptum.

Ef eitt eða fleiri af eftirtöldu atriðum koma í ljós við skoðun gagna frá bjóðanda áskilur kaupandi sér rétt til þess að hafna tilboði hans:

- Bjóðandi er ekki með almenn rekstrarleyfi:
Gerð er krafa að bjóðandi reki matvælaframleiðslu samkvæmt íslenskum lögum og hafi öll tilskilin leyfi og vottorð til slíkrar starfsemi.
- Bjóðandi uppfyllir ekki kröfur um hæfni og reynslu:
Til að koma til álita sem rekstraraðili er gerð sú krafa að bjóðandi hafi a.m.k. þriggja ára samfellda reynslu á síðastliðnum fimm árum af sambærilegri þjónustu og hér um ræðir í tengslum við leyfisbundna matvælaframleiðslu, sbr. kröfur laga nr. 93/1995 um lög um matvæli. Einnig þarf rekstraraðili að hafa innra eftirlit (HACCP), og staðfestingu á að fagleg þekking sé fyrir hendi.

Við mat kaupanda á reynslu bjóðanda samkvæmt þessu ákvæði er kaupanda heimilt að taka tillit til reynslu eigenda, stjórnenda, lykilstarfsmanna, undirverktaka og sérstakra ráðgjafa bjóðanda af sambærilegum þjónustuverkefnum og leggja slíka reynslu að jöfnu við reynslu bjóðandans sjálfs, þótt reynsla viðkomandi aðila hafi áunnist í öðru fyrirtæki en hjá bjóðanda.

Verkkaupi kannar hæfi bjóðenda með tilliti til ofangreindra upplýsinga. Ef bjóðandi hefur, að mati verkkaupa, ekki tæknilega, fjárhagslega eða faglega getu til að framkvæma þjónustuverkið er verkkaupa áskilinn réttur til að hafna tilboði hans.

Bjóðendum verðum metið til tekna:

- Ef þeir geta sýnt fram á virka skráningu gagnvart uppruna-, innihaldslýsingu- og framleiðsluhátta vöru.
- Lýst á raunhæfan hátt hvernig markmiðum sem sett eru fram í kafla 1.4 verður náð.

Heildaráhrif þess að framantalið er uppfyllt geta vegið allt að 20%.

0.19 SAMSKIPTI STARFSMANNA REKSTRARAÐILA OG VERKKAUPA

Tengiliðar aðila annast öll samskipti. Rekstraraðili ber ábyrgð á skráningu og geymslu athugasemda sem upp kunna að koma.

Ekki er gert ráð fyrir því að umferð eða viðvera starfsmanna verkkaupa hindri starfsmenn rekstraraðila við störf þar sem allt starf verkkaupa hefur forgang. Telji rekstraraðili svo vera einhverra hluta vegna, skal hann tilkynna verkkaupa það skriflega í samskiptabók.

Rekstraraðili skal á engan hátt trufla vinnu eða aðra starfsemi verkkaupa.

0.19.1 Starfsmenn rekstraraðila

Verkkaupi leggur ríka áherslu á að starfsmenn rekstraraðila gæti fyllsta trúnaðar gagnvart verkkaupa. Þannig er ljóst að rekstraraðili og starfsmenn hans eru bundnir algjörri þagnarskyldu um allt er þeir kunna að verða áskynja í starfi sínu. Brot rekstraraðila á trúnaði gagnvart verkkaupa getur varðað uppsögn á samning fyrirvaralaust. Jafnframt geta slík brot valdið skaðabótakröfu á hendur rekstraraðila.

Allir starfsmenn rekstraraðila sem vinna við verkið skulu hafa reynslu til sambærilegra verka og/eða hafa hlotið viðeigandi þjálfun til þess. Rekstraraðili skal með sannanlegum hætti sýna fram á hvernig þjálfun starfsmanna hans er háttað. Sama gildir um undirverktaka.

Mansalsyfirlýsing: „Bjóðandi mun tryggja að allir starfsmenn sem koma munu að verkinu, hvort sem er sem starfsmenn bjóðanda eða undirverktaka, fá laun og starfskjör í samræmi við gildandi kjarasamninga hverju sinni og aðstæður þeirra séu í samræmi við löggjöf á sviði vinnuverndar. Hvenær sem er á samningstíma mun bjóðandi geta sýnt verkkaupa fram á að öll réttindi og skyldur gagnvart þessum starfsmönnum séu uppfyllt. Bjóðandi samþykkir að ef hann getur ekki framvísað gögnum eða sýnt eftirlitsmanni verksins fram á að samningsskyldur séu uppfylltar innan 5 daga frá því ósk um slíkt er borin fram af verkkaupa getur verkkaupi rift verksamningi án frekari fyrirvara eða ákveðið að beita dagsektum sem nemur 0,1% af samningsupphæð fyrir hvern dag sem umbeðnar upplýsingar skortir. Beiting þessara vanefndaúrræða hefur ekki áhrif á gildi verktryggingar.“

0.19.2 Ágreiningsmál

Rísi mál vegna samnings, sem gerður er í kjölfar þessa útboðs, skal það rekið fyrir Héraðsdómi Reykjanes.

1 VERKLÝSINGAR

1.1 ALMENN ATRIÐI

GRUNNSKÓLI

Morgunverður

Dagleg rúttína hefst með morgunmat, hafragraut, sem er í boði fyrir starfsfólk og nemendur skóla áður en kennsla hefst, eða um 10-15 mín. áður en fyrsta kennslustund hefst. Í boði er þorskalýsi eða krakkalýsi. Engar skráningar eru fyrir þátttökunni og mæting frjáls en bærinn kaupir ákveðið magn á hverjum degi fyrir starfsfólk og nemendur eftir þörfum.

Ávaxta- og grænmetishressing

Í morgunfrímínútum (á bilinu 9.15-10.10 (um 20 mín. á hóp, hjá sumum afhent í stofur (1.-7. bk.) og öðrum í matsal (8.-10. bk.)) er boðið upp á ávaxta- og grænmetishressingu í áskrift til nemenda eftir vikudögum. Rekstraraðili annast skráningu og innheimtu gagnvart foreldrum. Starfsfólk skóla fær sömu ávexti á starfsmanna-/kennarastofu (og mögulega einnig inni í bekkjum þar sem nemendur borða í kennslustund undir eftirliti kennara/starfsmanna) í sömu frímínútum án skráningar en bærinn kaupir ákveðinn fjölda skammta í hverjum skóla á hverjum degi fyrir starfsfólk.

Hádegisverður

Í hádegi geta nemendur keypt áskrift að hádegismat eftir vikudögum eða stakar máltíðirt.d. með sölu á 10 miða korti. Hádegisverður nemenda skal framreiddur í matsal skólans þar sem starfsfólk rekstraraðila framleiðir, framreiðir, dreifir matnum, þrífur áhöld, tæki og eldhús og gengur frá matarafgöngum (en starfsfólk verkkaupa annast gæslu í matsal eins og hann metur þörf á og þrífur matsal eftir máltíðir). Hádegisverðurinn skal samanstanda af „aðalrétti“ og „hliðarrétti“ ásamt viðeigandi meðlæti í samræmi við lýðheilsuástand þar sem foreldrar eru rukkaðir og bærinn sömuleiðis að því leyti sem hann niðurgreiðir matinn á hverjum tíma. Nemendum er skipt í hópa í matsalnum (allt að þrjú hópar) á bilinu frá kl. 11.00-13.30. Verksali leggur til skráningar- og aðgengiskerfi að mat til nemenda þar sem foreldrar kaupa máltíðirnar beint af verkkaupa.

Starfsfólk skóla fær áþekkan hádegismat („aðalrétt“ og „hliðarrétt“) framreiddan fyrir sig en samt framborinn með ítarlegra meðlæti og kryddi en nemendur. Starfsmannamat er skráður jafnóðum án fyrirfram pantana og er greiddur af bænum sem endurrúkkar starfsfólk í samræmi við kjarasamninga hverju sinni. Maturinn skal afgreiddur í starfsmannaaðstöðu og skráður, jafnóðum og borðað er, rafrænt á tölvu sem verkkaupi leggur til.

Síðdegishressing

Síðdegis geta nemendur skóla keypt síðdegishressingu í áskrift eftir vikudögum. Hún skal afgreidd í heild til frístundaheimilis (1.-4. bk.), hvort heldur er í matsal eða annars staðar í skóla eftir samkomulagi þar um, og til annarra nemenda einstaklingslega sem fá hana afhenta beint frá eldhúsi/matsal merкта sér.

Tímabil og framboð þjónustu

Nemendur fá mat afgreiddan í 180 daga á ári auk sérstakra atburða (t.d. leikjanámskeið 1. bekkinga í tvær vikur í upphafi ágústmánaðar áður en skólastarf hefst) en starfsfólk fast frá 15. ágúst til 15. júní árlega utan þá daga sem eru í jólafríi, vetrarfríi og páskafrí og annarra daga sem gætu verið öðruvísi. Dagar starfsmanna umfram nemendadagana 180 eru í kringum 15-20 á hverju skólaári. Hver skóli skal skila verksala áætlun um vinnudaga og frí, bæði nemenda og starfsmanna.

Athugið að breytileiki getur komið hér til svo aðeins hluti hóps er að fá umræddar máltíðir. Það á t.d. við þegar starfsmenn fara úr húsi á skipulagsdögum, ákveðnir nemendahópar þurfa öðruvísi nesti suma daga (t.d. í tengslum við ferðalög, íþróttadaga, skólabúðir o.þ.h.) eða þegar fáir nemendur kaupa máltíðir utan daganna 180 (t.d. á leikjanámskeið í ágúst fyrir verðandi nemendur í 1. bekk).

Allar ítarskráningar í verklýsingu útboðs taka mið af ofangreindri framkvæmd. Hver skóli og verksali semur síðan um nánara skipulag á þessari framkvæmd og þá breytileika sem geta komið til. Skólastjórnendur hvers skóla bera ábyrgð á rétttri upplýsingagjöf til verksala á hverjum tíma. Miðað er við að verksali sé upplýstur mánaðarlega um frávík frá hefðbundinni útfærslu, þ.e. fyrir lok mánaðar áður en nýr mánuður tekur við.

LEIKSKÓLI

Morgunverður

Dagurinn hefst á morgunverði. Þjóða skal upp á hafragraut alla daga ásamt mjólk (léttmjólk, laktósafrí léttmjólk og haframjólk) og möguleiki á súrmjólk/morgunkorn tvisvar í viku. Einnig eru ávextir (út á graut) í boði ásamt þorskalýsi eða krakkalýsi.

Ávaxta- og grænmetishressing

Á miðjum morgni er boðið upp á ávexti og grænmeti.

Hádegisverður

Boðið er upp á hádegisverð sem skal samanstanda af „aðalrétti“ ásamt „hliðarrétti“ sem framreiddur er af viðkomandi fyrirtæki í eldhúsi skólans og settur á þar til gerða matarvagna. Starfsfólk leikskólans sér um að sækja og skila matnum á á vögnunum í eldhúsið. Það á við um allar máltíðir á degi hverjum.

Nónhressing (síðdegishressing)

Nónhressing innifelur treefjaríkt brauð, hollt álegg, ávexti, grænmeti og drykkur (mjólk/vatn). Vísað í leiðbeiningar/ráðleggingar Lændlæknisembættisins.

Tímabil og framboð þjónustu

Leikskólar eru starfræktir 11 mánuði á ári og er einn mánuð í sumarfrí (mögulega opið í 12 mánuði en hvert barn í 11 mánuði). Þó getur verið um að ræða styttingu (milli jóla og áramóta) og/eða lengingu (inn í 12. mánuðinn).

Ef leikskóli er að fara í vettvangsferðir þá þarf hann að geta óskað eftir nesti meðferðis.

Leikskóli þarf að geta óskað eftir breytingu á matseðli það er þá helst á t.d öskudegi, afmælisdögum leikskóla og í kringum sérstaka almanaksdaga ss. Þorrann.

Á skipulagsdögum leikskóla sem eru 5 á hverju skólaári þarf leikskóli að geta óskað eftir annarskonar fæði en boðið er allajafna upp á á leikskóladögum.

Ávallt skal taka mið af Næringarsáttmála leikskóla Hafnarfjarðar. Sjá viðauka 1.

Allar ítarskráningar í verklýsingu útboðs taka mið af ofangreindri framkvæmd. Hver skóli og verksali semur síðan um nánara skipulag á þessari framkvæmd og þá breytileika sem geta komið til. Skólastjórnendur hvers skóla bera ábyrgð á rétttri upplýsingagjöf til verksala á hverjum tíma. Miðað er við að verksali sé upplýstur mánaðarlega um frávík frá hefðbundinni útfærslu.

Heildarverkefnið

Verkefnið er að framleiða og framreiða mat fyrir grunnskóla og leikskóla Hafnarfjarðar (sjá skólana tilgreinda hér síðar). Rekstraraðili skilar matnum af sér inn á móttökustað hvarrar stofnunnar fyrir sig í einangruðum ílátum og fjarlægir þau ásamt matarleifum að máltíð lokinni. Rekstraraðili skal sjá um dreifingu, skömmtun og uppvask.

Aðstaða rekstraraðila skal vera viðurkennd af Heilbrigðiseftirliti viðkomandi sveitarfélags og hafa starfsleyfi útgefið af sömu stofnun. Rekstraraðili skal fara eftir og uppfylla öll lög og reglugerðir um matvæli sem í gildi eru hverju sinni auk þeirra krafna sem verkkaupi getur um í útboðsgögnum þessum.

Rekstraraðili skal vera tilbúinn að starfa með verkkaupa að þróun matarmála í leik- og grunnskólum á samningstímanum.

Rekstraraðili skal alltaf nota fersk matvæli. Í öllum stofnunum skal vera salatbar sem innheldur fjölbreytt grænmeti og ávexti í aðskildum hölfum.

1.1.1 Innra eftirlit (HACCP) og hreinlæti

Rekstraraðili skal vera með viðurkennt innra eftirlit sem byggir á HACCP kerfinu. Í því er fólgið flæðirit sem sýnir alla verkþætti allt frá móttöku hráefna til afhendingar á tilbúnum mat. Rekstraraðili skal geta sýnt fram á að öll hráefni hafi verið hættumetin m.t.t. sjúkdómsvaldandi örvera og ofnæmisvalda. Allar forvarnir og mælingar vegna hitastigs og hreinlætis skulu vera virkar og aðgengilegar fyrir verkkaupa hvenær sem er.

Eftirlitsaðilar verkkaupa og heilbrigðisfulltrúar skulu hafa aðgang að vinnustað rekstraraðila þar sem unnið er fyrir kaupanda eftir því sem við á.

Eftirlit, sýnatökur og tjón sem hlýst af vanefndum rekstraraðila er kostnaðarfært á rekstraraðila ef niðurstaða vinnunnar sýnir að framkvæmd og vinnu rekstraraðila við að uppfylla umsamda samning er ábótavant.

Eftirlit kaupanda firrir rekstraraðila ekki ábyrgð á gæðum vörunnar. Eftirlitsmenn geta krafist þess að rekstraraðili láti þeim í té upplýsingar og nægjanleg gögn ásamt skammtastærðum og innihaldi einstakra rétta sem framreiddir eru til verkkaupa.

Vörur sem fullnægja ekki kröfum sem gerðar eru, skal rekstraraðili flytja á brott á sinn kostnað.

Það sem hér er talið kemur ekki í stað opinbers eftirlits með framleiðslu matvæla.

1.2 AFHENDING, SKÖMMTUN OG SAMANTEKT

Starfsmenn rekstraraðila skulu sjá um og stýra allri framreiðslu á mat í stofnunum í samráði og samvinnu við starfsmenn viðkomandi stofnunar, sjá nánari lýsingu á hverri stofnun í kaflanum *1.3 Umfang*.

Rekstraraðila ber að gera verklagsreglur sem lýsa hvernig rekstraraðili hyggst standa að afhendingu, skömmtun og samantekt. Rekstraraðili skal vinna verklagsreglurnar í samvinnu við tengilið viðkomandi stofnanna. Verkferlarnir skulu vera **undirritaðir** af rekstraraðila og tengilið viðkomandi stofnunnar, áður en hann hefur störf í viðkomandi stofnun.

Í grunnskóla skal hafragrautur afgreiddur um kl. 7.50/8.10 - 8.10/8.30 að morgni. Ávaxta- og grænmetishressing skal afgreidd um kl. 9.30/9.50 - 9.50/10.10 að morgni. Hádegisverður skal vera afgreiddur frá um kl. 11:00 og ljúka ekki seinna en 13:30, eða skv. nánara samkomulagi við viðkomandi grunnskóla. Nemendum er skipt niður í hópa og hleypt inn í matsal í hollum. Stærð hópa er mismunandi milli skóla, sjá *1.3 Umfang*. Síðdegishressing skal borin fram frá kl. 14.20-14.40, ýmist dreift til frístundaheimilis eða afhent í matsal, allt eftir ákvörðunum skólastjórnenda hvers skóla.

Í leikskólum er morgunverður alla jafna í boði milli kl. 8:30 og 9, ávaxta- og grænmetishressing kl. 10-10.30, hádegisverður milli kl. 11:00 - 12:00 og nónhressing um kl. 14:30. eða skv. nánara samkomulagi við viðkomandi leikskóla. Nemendur borða yfirleitt allir á sama tíma nema um sé að ræða nánara samkomulag við skólastjórnendur.

Starfsmenn rekstraraðila skulu sjá um að framleiða og framreiða matinn á matarvagna eða í matsal, ásamt frágangi eldhúss í lok máltíða. Þrif á matsal eru á vegum viðkomandi stofnunar.

1.3 UMFANG

1.3.1 Almennt

GRUNNSKÓLI

Skóladagar nemenda í grunnskólum eru um 180 á tímabilinu um 20. ágúst til 10. júní hvern skólavetur samkvæmt kjarasamningi sveitafélaganna við Kennarasamband Íslands. Innan þess tíma eru skipulagsdagar, undirbúningsdagar, vetrarfrí og jóla- og páskafrí þar sem engin kennsla fer fram í skólunum. Starfsmannamatur er framreiddur frá 15. ágúst til um 15. júní að frádregnu jólafríi, páskafríi og vetrarfríi. Á „skertum“ dögum skilgreinir hver skóli hvort gert sé ráð fyrir hádegisverði fyrir nemendur (t.d. skólasetningardagur, skólaslitadagur og foreldraviðtalsdagar) og getur einnig fengið hádegismáltíðir fyrir frístundaheimili sérstaklega ef það er eitt að störfum. Það á einnig við dagana áður en fullt skólastarf hefst að hausti, þ.e. frá verslunarmannahelgi að skólasetningardegi (ætlað 1. bekkingum sérstaklega). Ákvarðanir um dagsetningar sérstakra-/skertra daga verða teknar af skólastjórum viðkomandi grunnskóla og gefnar út með skóladagatali ár hvert. Auk þess skal geta á um þetta í samskiptabók verktaka og skólastjóra hvers skóla, t.d. umfram það sem kemur fram í skóladagatali.

LEIKSKÓLI

Leikskólar eru starfræktir í 11 mánuði á ári og eru einn mánuð í sumarfríi. Þó getur verið um að ræða styttingu (t.d. milli jóla og áramóta) og/eða lengingu (inn í 12. mánuðinn).

Í lýsingum hér á eftir eru gefin helstu atriði er varða einstaka stofnanir sem eru með í þessu útboði. Lýsingarnar eru ekki tæmandi en ættu að vera nægjanlegar svo rekstraraðili geti gefið tilboð á forsendum þeirra.

1.3.2 Núverandi aðstaða og leigukostur

Rekstraraðila er heimilt að nýta þá aðstöðu, með leigugjaldi sbr. hér neðar, sem er fyrir hendi til að matreiða mat fyrir viðkomandi stofnun. Áhersla er lögð á að rekstraraðili gangi vel um aðstöðuna. Rekstraraðili skal sjá um þrif á húsnæði og þeim tækjum og tólum sem hann notar. Auk þess skal rekstraraðili tryggja að allir staðlar og reglugerðir sem settir eru fram í þessum gögnum séu uppfylltir við framleiðslu á mat.

Rekstraraðili greiðir fyrir afnot af aðstöðu í eldhúsum **60.000,-** kr. á mánuði fyrir grunnskóla og leik- og grunnskóla saman. Annað gjald er fyrir leikskóla sér eða kr. **40.000,-** á mánuði. Rekstraraðili veitir aðgang að eldhúsi vegna sérstakra uppákoma. Rafmagn, vatn og hiti er innifalið í leigunni, en rekstraraðili skal á sinn kostnað viðhalda tækjum og búnaði og sjá um öll þrif og losun á rusli.

Rekstraraðila **greiðir fulla** greiðslu fyrir afnot af eldhúsi frá og með september til og með maí fyrir grunnskóla og frá og með ágúst til og með júní fyrir leikskóla. Þar sem mötuneyti þjónar bæði leikskóla og grunnskóla gildir grunnskólagjald frá og með september til og með maí en leikskólagjald fyrir ágúst og júní.

1.3.3 Borðbúnaður í mötuneytum og tæki í eldhúsi

Hafnarfjarðarbær leggur ekki til tæki í eldhús eða borðbúnað í mötuneyti í þessu útboði. Rekstraraðila verður þó heimilt að leita samninga við Hafnarfjarðarbæ um notkun á þeim búnaði sem fyrir er en um það verður samið á síðari stigum.

1.3.4 Grunnskólar

1.3.4.1 Engidalssstarfsstöð – hluti af Víðistaðaskóla

Engidalsskóli er staðsettur við Breiðvang 42, 220 Hafnarfirði og er hann, og leikskólinn Álfaberg (sjá síðar), með sameiginlegt mötuneyti. Í Engidalsskóla er starfræktur 1. til 4. bekkur undir stjórn Víðistaðaskóla. Í skólanum eru um 120 nemendur og um 20 starfsmenn.

1.3.4.2 Hraunvallaskóli

Hraunvallaskóli er staðsettur við Drekaelli 9, 221 Hafnarfirði og er hann, og leikskóli samnefndur innan skólahúsnæðis (sjá síðar), með sameiginlegt mötuneyti. Hraunvallaskóli er nú með um 800 nemendur við skólann og hátt í 100 starfsmenn.

1.3.4.3 Hvaleyrarskóli

Hvaleyrarskóli er staðsettur við Akurholt 1, 220 Hafnarfirði. Grunnskólinn er nú með um 415 nemendur frá 1. til 10. bekk og um 60 starfsmenn.

1.3.4.4 Lækjarskóli

Lækjarskóli er staðsettur við Sólvangsveg 4, 220 Hafnarfirði. Skólinn er með um 490 nemendur frá 1. til 10. bekk og um 90 starfsmenn.

1.3.4.5 Setbergsskóli

Setbergsskóli er staðsettur við Hlíðarberg 2, 220 Hafnarfirði. Í skólanum eru um 420 nemendur frá 1. til 10. bekk og um 50 starfsmenn.

1.3.4.6 Skarðshlíðarskóli

Skarðshlíðarskóli er staðsettur við Hádegisskarð 1, 221 Hafnarfirði. Í skólanum eru um 200 nemendur frá 1. til 10. bekk og um 20 starfsmenn. Skólinn fer stækkandi á samningstímabilinu og gæti náð allt að 400-450 nemendum og um 60 starfsmönnum undir lok samningstímans.

1.3.4.7 Öldutúnsskóli

Öldutúnsskóli er staðsettur við Öldutún 9, 220 Hafnarfirði. Í skólanum eru um 550 nemendur frá 1. til 10. bekk og um 80 starfsmenn.

1.3.4.8 Víðistaðatúnsstarfsstöð – hluti af Víðistaðaskóla

Víðistaðatúnsstarfsstöð Víðistaðaskólaer staðsett við Hrauntungu 7, 220 Hafnarfirði. Í skólanum eru um 580 nemendur við 1. til 10. bekk og um 80 starfsmenn.

1.3.5 Leikskólar

Í leikskólum er nemendum og starfsfólki boðið upp á heitan mat í hádeginu ásamt morgunverði, ávaxta- og grænmetishressingu að morgni og nónhressingu síðdegis. Rekstraraðili skammtar matinn á bakka og setur á þar til gerða matarvagna sem starfsmenn leikskólans sækja í eldhúsið

og koma honum á borð barnanna. Við lok hvernar máltíðar fara starfsmenn leikskólans með leirtau og matarafganga í eldhús þar sem starfsmenn rekstraraðila vaska upp og ganga frá.

1.3.5.1 Leikskólinn Álfaberg

Leikskólinn Álfaberg eru staðsettur við Breiðvang 42, 220 Hafnarfirði. Í leikskólanum eru um 85 börn og um 25 starfsmenn.

Starfsmenn rekstraraðila skulu einnig sjá um kaffiaðstöðu starfsmanna Álfabergs ásamt því að hella uppá kaffi tvisvar yfir daginn, sem fer eftir samkomulagi við starfsmenn leikskólans. Rekstraraðili sér einnig um þvott á smekkjum, lökum, tuskum, handklæðum og lánsfötum.

1.3.5.2 Leikskólinn Bjarkalundur

Leikskólinn Bjarkalundur eru staðsettur við Bjarkavelli 3 221 Hafnarfirði. Í leikskólanum eru um 80 börn og 25 starfsmenn.

Starfsmenn rekstraraðila skulu einnig sjá um kaffiaðstöðu starfsmanna Bjarkalundar ásamt því að hella uppá kaffi tvisvar yfir daginn, sem fer eftir samkomulagi við starfsmenn leikskólans. Rekstraraðili sér einnig um þvott á smekkjum, lökum, tuskum, handklæðum og lánsfötum.

1.3.5.3 Leikskólinn í Hraunvallaskóla

Hraunvallaskóli er staðsettur við Drekaelli 9, 221 Hafnarfirði. Í leikskólanum eru um 95 börn og um 30 starfsmenn.

Starfsmenn rekstraraðila skulu einnig sjá um kaffiaðstöðu starfsmanna Leikskóla Hraunvallaskóla ásamt því að hella uppá kaffi tvisvar yfir daginn, sem fer eftir samkomulagi við starfsmenn leikskólans. Rekstraraðili sér einnig um þvott á smekkjum, lökum, tuskum, handklæðum og lánsfötum.

1.3.5.4 Leikskólinn Skarðshlíðarskóla

Leikskólinn Skarðshlíðarskóla eru staðsettur við Hádegisskarð 1, 221 Hafnarfirði. Í leikskólanum byrja um 25 börn haustið 2018 sem heldur áfram að stækka uns fjöldinn verður nálægt 90 börn og starfsmenn í upphafi 10 en verða nálægt 30. Mötuneyti skólans er samrekið með grunnskólanum í Skarðshlíðarskóla.

Starfsmenn rekstraraðila skulu einnig sjá um kaffiaðstöðu starfsmanna Skarðshlíðar ásamt því að hella uppá kaffi tvisvar yfir daginn, sem fer eftir samkomulagi við starfsmenn leikskólans. Rekstraraðili sér einnig um þvott á smekkjum, lökum, tuskum, handklæðum og lánsfötum.

1.3.5.5 Leikskólinn Víðivellir

Leikskólinn Víðivellir eru staðsettur við Miðvangi 39, 220 Hafnarfirði. Í leikskólanum eru um 115 börn og 30 starfsmenn.

Starfsmenn rekstraraðila skulu einnig sjá um kaffiaðstöðu starfsmanna leikskólans ásamt því að hella uppá kaffi tvisvar yfir daginn, sem fer eftir samkomulagi við starfsmenn leikskólans. Rekstraraðili sér einnig um þvott á smekkjum, lökum, tuskum, handklæðum og lánsfötum.

Möguleiki er á að síðar komi fleiri leikskólar á vegum Hafnarfjarðarbæjar inn í þennan verksamning á samningstímabilinu, með samþykki beggja aðila. Sömu verð munu gilda fyrir þá leikskóla og gildir í

Þessu útboði. Sé þjónustan nýtt tímabundið af einstaka leikskólum, sem skal vera möguleiki á samningstímanum, er gerður sér samningur varðandi tímabundna þjónustu á sama verði og gildir í þessum samningi. Hægt er að gera samning um takmarkaðri þjónustu í hvert sinn og þá lækkun á gjaldi í samræmi við það, þ.e. án fullrar þjónustu um framreiðslu.

1.3.6 Yfirlit yfir stofnanir

Hér að neðan er tafla sem veitir ýmsar upplýsingar um þær stofnanir sem eru í útboðinu. Þessar upplýsingar segja til um hvernig málum er háttað nú. Taka skal fram að fjöldi notenda, í töflunni hér að neðan, gefur til kynna hámark þeirra sem geta nýtt sér þjónustuna eins og staðan er í dag. Alla jafna eru ekki allir sem nýta sér þjónustuna sem boðið er uppá. Algengt hlutfall þátttöku notenda í grunnskólum er á bilinu 75 – 85%. Í leikskólum er almennt 90 – 100% þátttaka.

| Nr | GRUNNSKÓLAR | Staðsetning | Stutt lýsing | Fjöldi nemenda | Fjöldi starfsm. | Aðstaða til matargerðar |
|----|--|----------------|---|----------------|-----------------|-------------------------|
| 1 | Engidalsstarfsstöð Víðistaðaskóla | Breiðvangi 42 | Skóli fyrir nemendur frá 6 til 10 ára, 1 - 4 bekk. Almenn kennsla er frá 8:00-14:00 og frístundaheimili | ~ 120 | ~ 20 | Já |
| 2 | Hraunvallaskóli | Drekavellir 9 | Skóli fyrir nemendur í 1. til 10. bekk. Almenn kennsla er frá 8:00-16:00 og frístundaheimili | ~800 | ~100 | Já |
| 3 | Hvaleyrarskóli | Akurholti 1 | Skóli fyrir nemendur í 1. til 10. bekk. Almenn kennsla er frá 8:00-16:00 og frístundaheimili | ~ 415 | ~ 60 | Já |
| 4 | Lækjarskóli | Sólvangsvegi 4 | Skóli fyrir nemendur í 1. til 10. bekk. Almenn kennsla er frá 8:00-16:00 og frístundaheimili | ~ 490 | ~ 90 | Já |
| 5 | Setbergsskóli | Hlíðarbergi 2 | Skóli fyrir nemendur í 1. til 10. bekk. Almenn kennsla er frá 8:00-16:00 og frístundaheimili | ~ 420 | ~ 50 | Já |
| 6 | Skarðshlíðarskóli | Hádegisskarð 1 | Skóli fyrir nemendur í 1. til 5. bekk og stækkar á tímabilinu. Almenn kennsla er frá 8:00-14:00 og frístundaheimili | ~ 200 | ~ 20 | Já |
| 7 | Öldutúnskóli | Öldutúni 9 | Skóli fyrir nemendur í 1. til 10. bekk. Almenn kennsla er frá 8:00-16:00. | ~ 550 | ~ 80 | Já |
| 8 | Víðistaðatúnsstarfsstöð Víðistaðaskóla | Hrauntungu 7 | Skóli fyrir nemendur í 1. til 10. bekk. Almenn kennsla er frá 8:00-16:00 og frístundaheimili | ~ 580 | ~ 80 | Já |
| Nr | LEIKSKÓLAR | Staðsetning | Stutt lýsing | Fjöldi nemenda | Fjöldi starfsm. | Aðstaða til matargerðar |
| 9 | Leikskólinn Álfaberg | Breiðvangi 42 | Leikskólinn er starfræktur frá 7:30 – 17:00 | 85 | 25 | Já |
| 10 | Leikskólinn Bjarkalundur | Bjarkavellir | Leikskólinn er starfræktur frá 7:30 – 17:00 | 80 | 25 | Já |
| 11 | Leikskólinn Hraunvallaskóli | Drekavellir 9 | Leikskólinn er starfræktur frá 7:30 – 17:00 | 95 | 30 | Já |
| 12 | Leikskólinn Skarðshlíðarskóli | Hádegisskarð 1 | Leikskólinn er starfræktur frá 7:30 – 17:00 | 25 | 10 | Já |
| 13 | Leikskólinn Víðivellir | Miðvangur 39 | Leikskólinn er starfræktur frá 7:30 – 17:00 | 115 | 30 | Já |

1.4 LÝSING Á MÁLTÍÐUM

Almenn krafa til skólamáltíða er sú að leggja skuli sérstaka áherslu á verslun með íslensk matvæli þar sem því verður við komið hverju sinni; sérstaklega verslun með íslenskt grænmeti og kjötafurðir. Auk þess er gerð krafa á væntanlegan rekstaraðila um skýra upplýsingagjöf er varðar uppruna, innihaldslýsingar og framleiðsluhætti þeirra vara sem boðið verður upp á. Þar má horfa til ýmissa opinberra gæða- og hollustumerkinga, svo sem Skráargatsins og fleira. Áherslan skal vera á matvæli sem framleidd eru sem næst neytandanum, svokallaða staðbundna framleiðslu, sem skal koma til móts við auknar kröfur um gæði, hreinleika og umhverfisvernd.

1.4.1 Innihald máltíða

Tilbúnar máltíðir skulu vera næringarlega samsettar samkvæmt nýjustu ráðleggingum um mat og næringu sem eru í gildi í landinu hverju sinni, þ.e. frá Landlæknisembættinu. Þess utan skal einnig taka mið af næringarsáttmála leikskóla Hafnarfjarðar (sjá viðauka). Þetta gildir um allar máltíðar, þ.e. morgunhressingu, hádegismat og síðdegishressingu

1.4.1.1 Innihald og næringargildi máltíða

Rekstraraðili skal tryggja að matseðilinn sé þannig samsettur að samspil hollustu (næringargildi, innihald og skammtastærðir), bragðs, útlits og öryggis sé alltaf gætt.

Í upphafi væntanlegra samninga eru í gildi ráðleggingar Landlæknisembættisins sem birtar eru á <http://www.landlaeknir.is/heilsa-og-lidan/naering/> og byggja á norrænum næringarráðleggingum frá árinu 2012. Þar eru „Handbók fyrir leikskólaeldhús“ frá 2018, „Handbók fyrir skólamötuneyti“ frá 2010 og „Handbók fyrir leikskólaeldhús“ frá 2018 auk bæklinga og ítarefnis.

Athuga skal sérstaklega að hádegisverður innihaldi um 30% af heildarorku dagsins. Þá skulu einstaka máltíðir taka mið af „DISKINUM“ þannig að þriðjungur disksins sé grænmeti og/eða ávextir, þriðjungur heilkornapasta, hýðishrísgrjón, bygg, kartöflur eða gróft brauð og þriðjungur próteinrík matvæli svo sem fiskur, kjöt, egg, baunir, linsur og skyr

1.4.1.2 Sérþæði

Rekstraraðili skal geta framreitt það sérþæði sem óskað er eftir á hverjum stað fyrir sig. Sérþæði þarf að uppfylla alla skilgreinda staðla og reglugerðir sem eiga við um það ásamt þeim kröfum er getið er um í útboðinu. Rekstraraðili skal taka tillit til innihalds og næringarinnihalds við framleiðslu sérþæðis allt eftir því um hvaða sérþæði ræðir hverju sinni. Ávallt skal leitast við að bjóða upp á fæði með svipaða næringarsamsetningu og það fæði sem taka þarf út. Sérþæði skal merkt sérstaklega viðkomandi einstaklingum og hvert ofnæmi/óþol er sem tryggi skýra dreifingu og meðhöndlun fyrir neyslu.

1.4.1.3 Morgunverður

Grunnskóli

Bærinn kaupir ákveðinn fjölda skammta af hafragraut í grunnskóla. Í boði skal vera mjólk út á grautinn, þ.e. léttmjólk, laktósafrírri léttmjólk og haframjólk. Það haframjöl sem notað er skal bera merki Skráargatsins. Í boði er þorskalýsi eða krakkalýsi fyrir þá sem það vilja. Möguleiki alla daga að fá kanil, rúsinur og kókosflögur eða áþekkt sem bragðbætandi með grautnum.

Leikskóli

Dagurinn hefst á morgunverði. Þjóða skal upp á hafragraut alla daga ásamt mjólk (léttmjólk, laktósafrí léttmjólk og haframjólk) og möguleiki á súrmjólk/morgunkorn tvisvar í viku. Einnig eru ávextir (út á graut) í boði ásamt þorskalýsi eða krakkalýsi. Hreinn Ceylon kanill í boði. Það haframjöl sem notað er skal bera merki Skráargatsins.

1.4.1.4 Ávaxta-/grænmetisáskrift (G) – ávaxta- og grænmetishressing (L)

GRUNNSKÓLI

Nemendum og starfsfólki skóla skal boðið upp á ávaxta- og grænmetishressingu í morgunfrímínútum. Nemendur kaupa í áskrift en bærinn kaupir ákveðinn fjölda fyrir starfsfólk skólans. Ávaxta- og grænmetishressing stendur starfsfólki til boða umfram nemendadaga líka.

Alltaf skal að lágmarki vera þrennt í boði hverju sinni og ávallt blanda af ávöxtum og grænmeti. Miðað er við að heildarmagn í hvern bekk sé sett saman í skálar og dreift í bekki frá 1.-7. bekk meðan á kennslu stendur en nemendur í 8.-10. bekk fái einstaklingslega í matsal í frímínútum. Hver skóli og verk sali skipuleggja nánar þessa útfærslu.

[Sjá viðauka 1 – Ráðleggingar varðandi síðdegishressingu.](#)

LEIKSKÓLI

Boðið er upp á ávaxta- og grænmetishressingu um miðjan morgun og í lok dags. Alltaf skal bjóða upp á mismunandi ávexti og grænmeti og að lágmarki þrjár tegundir í boði í hvert sinn. Miðað við að heildarmagn á hverja deild sé miðað við fjölda barna sem þar dvelja.

1.4.1.5 Hádegisverður

GRUNN- OG LEIKSKÓLI

Hádegisverður skal samanstanda af „aðalrétti“ og „hliðarrétti“. Gott er að horfa til þess að annar hvor rétturinn sé grænmetis- og/eða baunaréttur.

Athuga skal sérstaklega að hádegisverður innihaldi um 30% af heildarorku dagsins. Þá skulu einstaka máltíðir taka mið af „DISKINUM“ þannig að þriðjungur disksins sé grænmeti og/eða ávextir, þriðjungur heilkornapasta, hýðishrisgrjón, bygg, kartöflur eða trefjaríkt brauð og þriðjungur próteinrík matvæli svo sem fiskur, kjöt, egg, baunir, linsur og skyr.

Skv. opinberum ráðleggingum skal lögð áhersla á:

- Grænmeti og/eða ávexti með matnum daglega
- Trefjaríkar vörur, s.s. meðlæti og brauð
- Fisk a.m.k. tvisvar í viku (bjóða líka upp á feitan fisk s.s. lax/silung)
- Kjöt í hófi (sérstaklega rautt kjöt)

- Mýkri og hollari fitu
- Minna salt
- Viðbættan sykur í lágmarki
- Fersk íslensk matvæli (eins og kostur er)

Skammtastærðir skulu miðast við „Handbók fyrir skólamötuneyti“ og „Handbók fyrir leikskólaeldhús“. Matur fyrir leikskóla skal ávallt taka mið af Næringarsáttmála leikskóla Hafnarfjarðar.

1.4.1.6 Síðdegishressing/nónhressing GRUNN- og LEIKSKÓLI

Síðdegis-/nónhressing skal vera fjölbreytt og breytileg milli daga. Hún skal innihalda blöndu af trefjaríku brauði (bakað á staðnum) /heilkorna flatkökum/heilhveitiskonsum, hollu áleggji, ávöxtum/ grænmeti og einstaka sinnum sætabrauð til hátíðarbrigða. Boðið skal upp á vatn til drykkjar auk u.þ.b. eins glass af mjólk alla daga, þ.e. léttmjólk, haframjólk og laktósafría léttmjólk. Sjá leiðbeiningar frá Lýðheilsustöð (Landlæknisembættinu) í viðauka 1 varðandi frekari útfærslu síðdegis-/nónhressingu sem taka skal mið af.

1.4.2 Ábót

Gera verður ráð fyrir að neytendur þurfi misstóra skammtastærðir allt eftir aldri, stærð, þyngd, líkamsástandi og hreyfingu hvers og eins. Gera þarf ráð fyrir að ábótin sé innan eðlilegra marka eða þess sem er kveðið á um í „Handbók fyrir skólamötuneyti“ og „Handbók fyrir leikskólaeldhús“.

1.4.3 Umfram matur í lok máltíða

Rekstraraðili skal **ekki** endurnýta (til manneldis) mat sem verður umfram af máltíðum. Afgangar af ávöxtum/grænmeti eftir morgunhressingu skulu þó vera til ráðstöfunar fyrir starfsfók skóla út vinnudaginn í skólanum.

1.4.4 Varabirgðir

Rekstraraðili er ábyrgur fyrir því að rétt magn komi á réttum tíma en til að koma í veg fyrir að máltíð falli niður, vegna óviðráðanlegra orsaka, skal rekstraraðili hafa til staðar í hverri stofnun varabirgðir sem duga a.m.k. í einn dag miðað við hámarks fjölda í mat. Rekstraraðili er ábyrgur fyrir því að þessar birgðir séu alltaf í lagi og endurnýjaðar reglulega. Geymslu-, kæli- og frystiskápar verða til ráðstöfunar fyrir rekstraraðila til geymslu á varabirgðum í samráði við forsvarsmenn viðkomandi stofnunar. Ef ekki er nægjanleg aðstaða fyrir hendi skal rekstraraðili gera ráðstafanir í samvinnu við tengilið viðkomandi stofnunar sem leysa málið.

1.4.5 Hitastig á matvælum

1.4.5.1 Hitastig á heitum matvælum

Hitastig á heitum réttum skal vera $>60^{\circ}\text{C}$ við afhendingu og á skömmunartímabilinu. Ef notaðir eru kældir réttir sem hitaðir eru upp þá verður að hita matinn upp í a.m.k 72°C , nema vísindaleg rök sýni fram á annað, áður en hann fer í hitaborð/hitaskáp.

1.4.5.2 Hitastig á köldum matvælum

Allir kaldir réttir og kaldur matur skal vera á hitastigsbilinu 0 til 4°C við afhendingu og á skömmunartímabilinu.

1.4.5.3 Hitastig á frystum matvælum

Ef varan er fryst skal hún vera $< -18^{\circ}\text{C}$.

1.4.6 Merking og matarílát

1.4.6.1 Matarílát og merkingar

Aðsendur matur í skólana skal vera í þar til gerðum ílátum og í vögnum/kössum sem heldur matnum við það hitastig sem um er getið hér að ofan, eftir því hvaða vöru er um að ræða.

1.4.6.2 Merking á sérfæði

Merkja skal greinilega matarílát sem innihalda sérfæði með nafni einstaklingsins og tegund sérfæðis sem um ræðir.

1.4.7 Bílar í matarflutningum

Bílar eiga að vera útbúnir til flutninga á matvælum/tilbúnum réttum sem farið er fram á í útboði þessu. Bílarnir sem rekstraraðili er með í flutningum skulu uppfylla kröfur sem gerðar eru í innra eftirliti rekstraraðila.

1.4.8 Fatnaður starfsmanna rekstraraðila

Fatnaður starfsmanns rekstraraðila skal vera ljósar buxur, ljós jakki, ljósir skór og höfuðfat sem hylur hár og hlífðarsvunta eftir þörfum. Fatnaðurinn skal vera snyrtilegur og lýsandi fyrir þá starfsemi sem unnin er af viðkomandi starfsmanni. Starfsmaður rekstraraðila skal skipta um fatnað í viðkomandi húsnæði verkaupa.

1.4.9 Fræðsla starfsmanna rekstraraðila

Allir starfsmenn rekstraraðila sem vinna við matvæli skulu hafa fengið fræðslu í atriðum er varðar meðhöndlun matvæla og persónulegt hreinlæti. Starfsmenn skulu hafa þekkingu á sérfæði og skammtanir á þeim. Starfsmenn rekstraraðila skulu einnig hafa þekkingu á innihaldi máltíða þar sem einstaka notendur kunna að hafa mataróþol eða bráðaofnæmi fyrir ákveðnum fæðutegundum.

1.4.10 Frágangur eftir máltíðir

Rekstraraðili skal sjá um frágang og þrif á öllum borðbúnaði og þeirri aðstöðu sem maturinn er skammtaður í eftir hverja máltíð, í samráði og samvinnu við starfsmenn viðkomandi stofnunar, eftir verklagsreglu eins og minnst var á í kaflanum 1.2 *Afhending skömmun og samantekt*.

1.4.11 Uppvask

Rekstraraðili skal sjá um allan uppþvott á öllum ílátum er notuð eru við máltíðirnar. Rekstraraðila er heimilt að nota þá uppþvottaraðstöðu sem er á staðnum. Rekstraraðili sér um allan frágang og hreingerningar á uppþvottarými í lok uppþvottar.

1.5 HLUTVERK OG SKYLDUR REKSTRARAÐILA, SAMRÁÐSFUNDUR

Rekstraraðila ber að tilnefna tengilið sem sér um öll samskipti við verkkaupa. Tengiliður rekstraraðila skal sitja samráðsfundi skipulagða af verkkaupa. Fundirnir eru haldnir á fjögurra vikna fresti samhliða yfirferð reikninga eða skv. nánara samkomulagi við verkkaupa.

1.5.1 Tengiliður verkkaupa

Innkaupastjóri Hafnarfjarðarbæjar og forstöðumenn hvers stofnunar koma fram sem tengiliðir verkkaupa. Tengiliður sér um öll samskipti og eftirlit með störfum rekstraraðila.

1.5.2 Tengiliður rekstraraðila

Rekstraraðili tilnefnir einn tengilið sem sér um öll samskipti við verkkaupa. Tengiliður rekstraraðila skal í öllum efnum geta komið fram fyrir hönd rekstraraðila um framkvæmd samningsins. Tengiliður rekstraraðila skal geta gefið út og veitt viðtöku upplýsinga varðandi samninginn og á annan hátt haft milligöngu um samskipti við verkkaupa.

1.5.3 Eftirlit með tækjum og þjónustu

Allar bifreiðar sem rekstraraðili ætlar að nota í akstur á matnum skulu fá skoðun hjá viðurkenndum aðila sem verkkaupi tilnefnir. Kostnaður vegna skoðunarinnar skal rekstraraðili greiða. Eftirlitsaðilinn yfirfer búnað ökutækja til að tryggja að hann uppfylli öll skilyrði samningsins.

Verkkaupi mun gera sína eigin kannanir með viðræðum við notendur þjónustunnar, sem og stikkprufum á öðru formi. Ber rekstraraðila að lagfæra þjónustu sína séu ágallar á henni að mati verkkaupa. Jafnframt getur verkkaupi gert kröfu á sameiginlega könnun á gæðum og framsetningu matar.

Verkkaupi áskilur sér rétt til að gera allar þær gæðakannanir á vöru og þjónustu rekstraraðila og að þær uppfylli þá staðla sem Embætti Landlæknis setur fram og er hluti af þessum gögnum og er stefna Hafnarfjarðarbæjar að fara eftir og uppfylla.

1.5.4 Skráning notenda þjónustunnar

Rekstraraðili skal veita Hafnarfjarðarbæ og viðkomandi stofnun eftirfarandi upplýsingar vegna kaupa á matarskömmtum:

- Fjöldi seldra máltíða í viðkomandi stofnun
- Aldur og kyn þess sem kaupir

Rekstraraðili skal skila gögnunum á tölvutæku formi á mánaðar fresti til verkkaupa. Gögnin skulu afhendast á excel formi og á textaskrá, nema samningsaðilar komi sér saman um annað form.

2 DRÖG AÐ ÞJÓNUSTUSAMNINGI

| | |
|---------------------|----------------------|
| Verkkaupi: _____ | Rekstraraðili: _____ |
| Heimilisfang: _____ | Heimilisfang: _____ |
| Netfang: _____ | Netfang: _____ |
| Kennitala: _____ | Kennitala: _____ |
| Sími: _____ | Sími: _____ |

1. gr. Lýsing og umfang

Samningur þessi tekur til verkefnisins “Framleiðsla á mat fyrir leik- og grunnskóla Hafnarfjarðarbæjar 2019-2023,” eins og það er sett fram í útboðsgögnum dags. apríl 2019 og tilboði rekstraraðila, dags. dd/mm/áááá. Eftirtaldar stofnanir heyra undir þennan samning:

1. ...skóli
2. ...

2. gr. Samningsgögn

Framkvæmd verkefnis skal vera í samræmi við eftirtalin gögn sem eru hluti þessa samnings:

- a. Samningur þessi.
- b. Verktrygging
- c. Skrifleg samskipti á milli rekstraraðila og verkkaupa fram að undirritun samnings
- d. Fyrirspurnir og svar sent á tilboðstímanum dagsett (dd/mm/áááá).
- e. Útboðsgögn er bera nafnið: “Framleiðsla á mat fyrir leik- og grunnskóla Hafnarfjarðarbæjar 2019-2023,” dagsett apríl 2019.
- f. Tilboð bjóðanda og fylgigögn dagsett (dd/mm/áááá).

3. gr. Samningstími

- Upphaf samningstíma: 1. ágúst 2019
- Lok samningstíma: 31. júlí 2023
- Lengd samningstíma: 4 ár
- Framlengingarákvæði: 2 ár, eitt ár í senn.

4. gr. Vanefndir

Vanefndir á samningi gefa verkkaupa rétt til að segja upp samningnum fyrirvaralaust, enda hafi rekstraraðili a.m.k. tvisvar verið skriflega aðvaraður um mögulega uppsögn og honum gefinn kostur á að gera endurbætur á framkvæmd samningsins. Einnig áskilur verkkaupi sér rétt til að segja upp samningi við rekstraraðila um einstakar stofnanir ef samið hafi verið við hann um þjónustu við fleiri en eina stofnun.

Hvor aðili um sig getur sagt samningnum upp, að hluta eða öllu leiti, með 6 mánaða fyrirvara hvenær sem er á samningstímanum án sérstakrar ástæðu.

5. gr. Samningsfjárhæð

Sjá tilboðsblað.

6. gr. Greiðslur og verðbætur

Sjá útboðslýsingu.

8. gr. Ábyrgð og tryggingar

Verksala er óheimilt, án samþykkis verkkaupa, að fela öðrum aðila að ganga inn í eða taka við skyldum í sinn stað, að hluta eða öllu leyti. Ef verksali felur undirverktaka að taka að sér einstaka þætti skal tilkynna það verkkaupa skriflega og breytast í engu skyldur verksala gagnvart verkkaupa. Sjá einnig útboðsgögn.

9. gr. Framsal réttinda

Rekstraraðila er óheimilt að framselja eða veðsetja rétt sinn samkvæmt samningi þessum, nema með skriflegu samþykki verkkaupa.

10. gr. Skuldskeyting - undirverktakar

Verksala er óheimilt, án samþykkis verkkaupa, að fela öðrum aðila að ganga inn í eða taka við skyldum í sinn stað, að hluta eða öllu leyti. Ef verksali felur undirverktaka að taka að sér einstaka þætti skal tilkynna það verkkaupa skriflega og breytast í engu skyldur verksala gagnvart verkkaupa. Sjá einnig útboðsgögn.

11. gr. Ágreiningsmál

Rísi ágreiningur á milli aðila út af samningi þessum skal hann rekinn fyrir Héraðsdómi Reykjaness.

12. gr. Frumrit samnings

Samningur þessi er gerður í 2 samhljóða eintökum, eitt handa hvorum samningsaðila

Staður og dags.

F.h. verkkaupa

F.h. rekstraraðila

Vitundarvottar:

kt. _____

kt. _____

3 DÆMI UM REKSTRARTRYGGINGU

Nafn rekstraraðila: _____

Kennitala _____

Heimilisfang: _____

Gjörir kunnugt: að til tryggingar á skilvísun og skaðlausum skyldum og skuldbindingum rekstraraðila samkvæmt ábyrgðaryfirlýsingu þessarar, sem sett er fram til tryggingar fyrir því að félagið inni af hendi samningsskyldur sínar sem rekstraraðili þjónustuverksins „Útboð á mat – Framleiðsla á mat fyrir leik- og grunnskóla Hafnarfjarðar 2019-2023“ í samræmi við útboðsgögn og samningsskilmála, þjónustusamning og þau gögn sem þar eru talin sem samningsgögn allt að **kr. 20.000.000** til Hafnarfjarðarkaupstað, kt. 590169-7579, Strandgötu 6, 220 Hafnarfirði hér með **sett að handveði** neðangreindur bankareikningur:

Bankareikningur númer: XXXX-XX-XXXXXX

Innistæða kr. 20.000.000,-

Veðsetningin tekur einnig til áunninna vaxta og hvers konar arðs sem kann að verða greiddur af hinu veðsetta og er Hafnarfjarðarkaupstað heimilt að ráðstafa vöxtum og hvers konar arði komi til greiðslu.

Verði vanskil eða aðrar vanefndir á skuldbindingum útgefanda/veðsala gagnvart Hafnarfjarðarkaupstað er Hafnarfjarðarkaupstað heimilt að ráðstafa innistæðu bankareikningsins til greiðslu á þeim, allt eftir vali Hafnarfjarðarkaupstaðar.

Hafnarfjarðarkaupstaður má neyta alls þess réttar, sem útgefandi/veðsali hefur sjálfur yfir hinu veðsetta og að framkvæma allt það sem með þarf og hann álitur sér hagkvæmt til þess að handveðið geti komið honum að fullum notum, allt fyrirvaralaust og án aðvörunar.

Veðsali ber áhættuna á breytingum á innistæðu bankareikningsins s.s. vegna neikvæðra vaxta og gengismunar.

Rísi mál út af veðsetningu þessari skal reka það fyrir Héraðsdómi Reykjaness.

Til staðfestingu framanrituðu er yfirlýsing þessi undirrituð í viðurvist vitundarvotta.

Hafnarfirði, dags. mán. 2019

F.h. rekstraraðila

Vitundarvottar að rétttri dags.,undirritun og fjárræði aðila:

_____ kt. _____

_____ kt. _____

TILBOÐSBLAÐ

Almennar upplýsingar um bjóðanda:

Nafn fyrirtækis : _____
 Kennitala fyrirtækis : _____
 Heimilisfang : _____
 Sími : _____
 Netfang : _____
 Ábyrgðarmaður : _____

TILBOÐSFORM 1

Bjóðandi skal gefa verð í einn matarskammt í viðkomandi stofnun. Rekstraraðili skal skilgreina þann hluta sem fer í „framleiðslu, afhendingu, skömmtun og samantekt“ og gildir sú tala sem einingarverð í viðkomandi stofnun. Jafnframt skal margfalda einingarverð við mögulegan fjölda notenda og gildir sú tala sem heildarverð í viðkomandi stofnun. Í leikskólum skal gefa einingarverð fyrir morgunmat, hádegismat og nónhressingu og margfalda hana við mögulegan fjölda notenda. Verkkaupi áskilur sér rétt til að taka tilboði bjóðanda í einstakar stofnun. Gildir þá einingarverð fyrir viðkomandi stofnun. Lesin verða upp heildarverð fyrir nemendur og starfsfólk. Til samanburðar á tilboðum verður notað áætluð þátttaka, á eins árs grunnvelli, eins og því er lýst í kafla 1.3. *Umfang*.

| GRUNNSKÓLI NEMANDI | Framleiðsla, afhending, skömmtun og samantek | | Mögulegur fjöldi nemenda (u.þ.b.) | | Samtals | Stök máltíð Án vsk. |
|-----------------------|--|---|-----------------------------------|---|------------|------------------------|
| | Kr./skammt án VSK | | | | Kr. án VSK | |
| Hafragrautur skammtur | | X | 3.575 | = | | |
| Ávaxta-/grænmetissk. | | X | 3.575 | = | | |
| Hádegisverður | | X | 3.575 | = | | |
| Síðdegishressing | | X | 3.575 | = | | |

Heildarverð án VSK:

| LEIKSKÓLI BARN | Framleiðsla, afhending, skömmtun og samantek | | Mögulegur fjöldi nemenda | | Samtals |
|----------------------------------|--|---|--------------------------|---|------------|
| | Kr./skammt án VSK | | | | Kr. án VSK |
| Morgunverður | | X | 400 | = | |
| Morgunhrssing (ávextir/grænmeti) | | X | 400 | = | |
| Hádegisverður | | X | 400 | = | |
| Nónhressing | | X | 400 | = | |

Heildarverð án VSK:

Hér skal bjóðandi gefa verð í matarskammta fyrir starfsmenn fyrir viðkomandi stofnun. Tekið er sérstaklega fram að starfsmenn stofnanna eru **ekki** undanskildir virðisaukaskatti fyrir mat í mötuneytum. Bjóðandi skal því tilgreina hluta virðisaukaskatts í heildarverði.

| Nr | Grunnskóli starfsmaður | Framleiðsla, afhending, skömmtun og samantek | | Mögulegur fjöldi starfsmanna | Samtals |
|----|------------------------|--|-------------------|------------------------------|---------|
| | | | Kr./skammt án VSK | | |
| 1 | Hafragrautur | X | | 500 | = |
| 2 | Ávextir/grænmeti | X | | 500 | = |
| 3 | Hádegisverður | X | | 500 | = |
| | | | | Heildarverð án VSK: | |
| | | | | VSK: | |
| | | | | Heildarverð með VSK: | |

| Nr | Leikskóli starfsmaður | Framleiðsla, afhending, skömmtun og samantek | | Mögulegur fjöldi starfsmanna | Samtals |
|----|-----------------------|--|-------------------|------------------------------|---------|
| | | | Kr./skammt án VSK | | |
| 4 | Morgunverður | X | | 120 | = |
| 5 | Hádegisverður | X | | 120 | = |
| 6 | Ávextir/grænmeti | X | | 120 | = |
| 7 | Nónhressing | X | | 120 | = |
| | | | | Heildarverð án VSK: | |
| | | | | VSK: | |
| | | | | Heildarverð með VSK: | |

Undirskrift:

Undirritaður staðfestir með undirskrift sinni að tilboðið er byggt á upplýsingum sem fram koma í útboðsgögnum þessum.

Staður og dagsetning

Undirskrift ábyrðarmanns

TILBOÐSFORM 2

Hér getur rekstraraðili gefið afslátt frá þeim einingarverðum sem gefin eru í tilboðsformi 1, gegn því að samið verði við hann í fleiri en eina stofnun. Þjóðandi skal þannig taka fram hvaða stofnanir eru saman í pakka og gefa afslátt á matarskammta í þær.

Hér gildir að Hafnarfjarðarbær hefur rétt á að taka tilboði rekstraraðila í ræstingu fyrir hvorn innkaupshluta sem rekstraraðili hyggst bjóða í, eða hafna þeim öllum. Með öðrum orðum, rekstraraðila er gefinn kostur á að bjóða í mat fyrir fleiri stofnanir með tryggingu fyrir að rekstraraðili fái allar stofnanirnar sem rekstraraðili býður í.

Rekstraraðili býður _____ % aflátt af einingarverðum gefin upp í „tilboðsformi 1“ gegn því að samið verði við undirritaðan í stofnanir nr. _____.

Rekstraraðili býður _____ % aflátt af einingarverðum gefin upp í „tilboðsformi 1“ gegn því að samið verði við undirritaðan í stofnanir nr. _____.

Rekstraraðili býður _____ % aflátt af einingarverðum gefin upp í „tilboðsformi 1“ gegn því að samið verði við undirritaðan í stofnanir nr. _____.

Rekstraraðili býður _____ % aflátt af einingarverðum gefin upp í „tilboðsformi 1“ gegn því að samið verði við undirritaðan í stofnanir nr. _____.

Undirskrift:

Undirritaður staðfestir með undirskrift sinni að tilboðið er byggt á upplýsingum sem fram koma í útboðsgögnum þessum.

Staður og dagsetning

Undirskrift ábyrðarmanns

VIÐAUKI 1 – RÁÐLEGGINGAR VARÐANDI SÍÐDEGISHRESSINGU



LÝÐHEILSUSTÖÐ

Síðdegishressing

í heilsdagsskólum, frístunda- og tómsundaheimilum

– ráðleggingar fyrir starfsfólk –



Nauðsynlegt er fyrir börn að fá síðdegishressingu og þar þarf að hafa heilsu barnanna í huga, bæði til skamms og langs tíma lítið. Æskilegt er að síðdegishressingin sé í samræmi við ráðleggingar Lýðheilsustöðvar um mataræði og næringarefni og ef vel er að staðið getur hún bætt mikilvægum næringarefnum við daglega fæðið og stuðlað að betri tannheilsu. Jafnframt er mikilvægt að huga vel að hreinlæti við framleiðslu og geymsluþoli matvæla.

Hvað hentar börnum best að borða í síðdegishressingu?

Tilvalið er að bjóða upp á brauðmáltíð með hollu og næringarríku álegg. Trefjaríkt brauð smurt með þunnu lagi af mjúku viðbiti – velja brauð sem inniheldur a.m.k. 5-6 g trefjar í 100 g brauði. Hér getur þurft að lesa utan á umbúðir en fjölmargar tegundir brauða og hrökkbrauða uppfylla þessa skilgreiningu.

Hollt álegg getur verið t.d. eplabitar, bananar, brauðostur (17% fita), kotasæla, kjúklingaálegg, húmmus (baunakæfa), lifrarkæfa, túnfiskur, sardínur eða makrill í tómatsósu, paprika, agúrka, tómatar, salat og avókadó, svo eitthvað sé nefnt.

Niðurskornir ávextir og grænmeti henta vel til að grípa í með brauðmáltíðinni.

Hvað hentar börnum best að drekka í síðdegishressingu?

Gott er að bjóða upp á léttmjólk með brauðmáltíðinni. Börnin þurfa 2-3 skammta af mjólk á dag og því er mikilvægt að börnin fái eitt glas af léttmjólk í eftirskóla til að uppfylla þörf fyrir kalk yfir daginn.

Kalt vatn hentar börnum best til að svala þorsta. Reynum að hafa það fyrir reglu að alltaf sé auðvelt fyrir börnin að fá sér vatn, hvort sem er með máltíðum eða á milli mála.

Hreinn ávaxtasafi getur verið í boði öðru hverju en er þó ekki nauðsynlegur hluti af hollu mataræði.

Aðrir drykkir, s.s. gos-, svala-, orku- og íþróttadrykkir, ættu alls ekki að vera á boðstólum þar sem þeir henta börnum ekki.

Hvað er EKKI æskilegt að sé í boði fyrir börnin?

- Kex, kökur og aðrar bakarísavorur ættu einungis að vera á borðum stöku sinnum til tilbreytingar en hvorki daglega né á ákveðnum vikudögum.
- Gosdrykkir, svaladrykkir, mikið sykraðir mjólkurdrykkir, íþróttadrykkir og orkudrykkir ættu ekki að vera á boðstólum.
- Kartöfluflogur og sælgæti ættu ekki að vera í boði.
- Fitu- og saltmikið álegg, t.d. spægipylsa og pepperóni, hentar börnum ekki – veljið frekar hollara álegg.



Næringarsáttmáli leikskóla Hafnarfjarðar

Holl og góð næring er öllum mikilvæg, ekki síst börnum sem eru að vaxa og þroskast og sýna rannsóknir að mataræði barna hefur áhrif á vellíðan þeirra og heilsu. Leikskólar Hafnarfjarðar, sem mikilvægir þátttakendur í uppbyggingu heilsueflandi samfélags, kappkosta því að fylgja opinberum ráðleggingum um mataræði og bjóða börnum upp á fjölbreytt hráefni sem eru rík af næringarefnum frá náttúrunnar hendi. Í því skyni hafa skólarnir gert sameiginlegan matseðil þar sem horft er til hollustu, fjölbreytni og gæða þess matar sem boðið er upp á. Slíkt fyrirkomulag stuðlar ekki eingöngu að hollu mataræði og heilbrigðum matarvenjum heldur hjálpar það til við að draga úr matarsóun og verndar þannig umhverfi okkar.

Grænmeti og ávextir daglega

Grænmeti og ávextir eru mikilvægur hluti af heilbrigðu mataræði þar sem þeir innihalda ríkulegt magn af vítamínum, steinefnum, trefjum og öðrum hollum efnum. Því er boðið upp á grænmeti og/eða ávexti í tengslum við allar máltíðir leikskólanna m.a. með og í mat, sem álegg og millibita.

Trefjaríkar vörur

Áhersla er lögð á að nota trefjaríkar og heilkorna vörur, s.s. brauð og meðlæti með máltíðum, enda eru slíkar vörur nauðsynlegar fyrir heilbrigða meltingu. Leitast er við að bjóða upp á brauð sem innihalda að lágmarki 5-6 g af trefjum í hverjum 100 g en slíkt brauð eru uppspretta E-vítamíns, B-vítamína og magnesíums. Heilkorna meðlæti er t.d. hýðishrísgrjón og heilhveitipasta.

Fiskur að minnsta kosti tvisvar í viku

Fiskur er góður próteingjafi og inniheldur ýmis önnur næringarefni, svo sem selen og jöð, sem minna finnst af í öðrum fæðutegundum. Feitur fiskur, svo sem lúða, lax og bleikja, inniheldur auk þess mikið af D vítamínum og omega 3 fitusýrum sem finnst í fáum öðrum fæðutegundum. Því er fiskur á boðstólum að lágmarki tvisvar sinnum í viku í leikskólum Hafnarfjarðar.

Fituminni mjólkurvörur fyrir börn tveggja ára og eldri

Mjólk og mjólkurvörur innihalda mikilvæg næringarefni eins og kalk og prótein auk annarra efna. Hæfilegt magn af mjólkurvörum er um tveir skammtar (tvö glös, diskar eða dósir) á dag sem samsvarar um það bil 500 ml. Of mikil neysla mjólkurvara er ekki æskileg því þá getur fæðið orðið einhæft og skort á trefjar og önnur holl næringarefni.

Börn, tveggja ára og eldri, fá fituminni mjólkurvörur og er helsta ástæðan sú að fitan í mjólkinni er hörð eða mettuð. Slík fita getur gefið börnum of stóran hluta þeirra orku sem þau þurfa yfir daginn. Yngri börn þurfa nokkuð meiri fitu en eldri börn og því fá þau fituríkari mjólkurvörur.

Mýkri og hollari fita

Fita veitir okkur lífsnauðsynlegar fitusýrur og vítamín. Með því að auka hlut mjúkrar fitu á kostnað harðrar fitu í mat og við matargerð má draga úr hættu á hjarta- og æðasjúkdómum og því velja leikskólar Hafnarfjarðar hollari kostinn.

Minna salt

Rannsóknir sýna að börn á Íslandi borða meira af salti en ráðlagt er. Salt getur meðal annars ert slímhúð barnanna, hækkað blóðþrýsting og valdið þeim vanlíðan. Því leggjum við áherslu á að nota salt í hófi og nýta saltlaus krydd og kryddjurtir í meira mæli.

Viðbættur sykur í lágmarki

Allan sykur ber að lágmarka í matargerð og bakstri fyrir leikskólabörn og skiptir þá ekki máli um hvaða tegund af sykri er að ræða, hvítan sykur, hrásykur, agavesíróp o.s.frv. Við sykurneyslu hækkar blóðsykur okkar hratt og fellur svo langt niður á tiltölulega skömmum tíma. Slíkt getur framkallað bæði þreytu og vanlíðan auk neikvæðra hegðunarbreytinga hjá börnunum.

Lýsi og D-vítamín

Líkaminn myndar D-vítamín úr geislum sólarinnar en vegna legu landsins á norðurhveli jarðar skortir okkur sól til slíkrar framleiðslu stóran hluta ársins. Af þessum sökum er D-vítamínskortur því miður landlægur á Íslandi en slíkur skortur getur m.a. bælt ónæmiskerfið og leitt af sér slæma beinheilsu seinna meir. Því er mikilvægt að börn sem eru að stækka, þroskast og byggja upp ónæmiskerfi sitt fái ráðlagðan skammt af D-vítamíni. Þar af leiðandi bjóða allir leikskólar Hafnarfjarðar upp á þorskalýsi.

Vatn er besti svaladrykkurinn

Líkaminn er að stórum hluta vatn og til að viðhalda vökvafjafnvægi er mikilvægt að drekka vatn. Vökvapörf flestra er nokkuð mikil og vatn því ákjósanlegur kostur til að svala þorstanum. Leikskólar Hafnarfjarðar leggja sig fram um að gera vatn aðgengilegt fyrir börnin yfir daginn auk þess sem það er drukkið samhliða morgun- og hádegisverði auk síðdegishressingar.

Ofnæmi og óþol

Börn geta þurft á sérúrræðum að halda ef líkami þeirra þolir ekki ákveðnar fæðutegundir. Er þá ávallt leitast við að bjóða þeim upp á fæði með svipaða næringarsamsetningu og það fæði sem taka þarf út. Mikilvægt er að fá læknisvottorð fyrir barnið svo ekki sé verið að sniðganga fæðu að óþörfu.

Skrárgatið

Skrárgatið er samnorræn hollustumerking og er tilgangur þess að auðvelda neytendum að velja hollar matvörur. Þær vörur sem bera merkið eru hollari en aðrar vörur í sama flokki. Þessar vörur verða að uppfylla ákveðin skilyrði varðandi samsetningu næringarefna svo sem minni og hollari fitu, minni sykur, minna salt og meira af trefjum og heilkorni. Leikskólar Hafnarfjarðar leitast við að nota vörur sem merktar eru Skrárgatinu.

Hráefni og nýting

Lögð er áhersla á að nota íslenska framleiðslu eins og kostur er og jafnframt leitast við að auka hlut lífrænna matvæla hjá leikskólum Hafnarfjarðar. Slíkt dregur úr vistspori matvælna og þar hefur sameiginlegur matseðill einnig mikið að segja vegna hagræðis við sendingar frá birgjum.

Matvæli eru verðmæti og þar skiptir nýting hráefnisins miklu máli. Því sporna leikskólar Hafnarfjarðar við hvers kyns matarsóun meðal annars með því að kenna börnunum að skammta sér skynsamlega, fá sér minni skammta og þá frekar ábót ef þörf er á.

Afmæli

Afmælis dagar eru hátíðisdagar í lífi hvers barns og leggja leikskólar Hafnarfjarðar sig fram um að gera barninu dagamun á einhvern hátt. Ef um mat er að ræða er allajafna boðið upp á fjölbreytta ávexti á einhverju formi.

Matarhefðir

Holl og næringarrík fæða er mikilvæg í skólastarfinu en matur hefur einnig félagslegt gildi og honum fylgja ákveðnar matarhefðir. Leikskólar Hafnarfjarðar standa vörð um íslenska matarhefð og fyrir vikið getur t.d. verið boðið upp á þorramat á Þorranum, salkjöt og baunir á sprengidag og reykt og/eða saltað kjöt og smákökur fyrir jólin.

Matmálstímar og matarvenjur

Afslappað andrúmsloft við matarborðið og nægur tími til að matast þar sem börnin hafa góðar fyrirmyndir af kennurum sínum eru grundvöllur heilbrigðra matarvenja til framtíðar. Því leggur starfsfólk leikskóla Hafnarfjarðar sig fram um að búa til jákvætt umhverfi sem hvetur börnin til heilsusamlegra ákvarðana er kemur að mat.

Rammi máltíða

Á sameiginlegum matseðli er lagt upp með að hafa fisk tvisvar sinnum í viku, kjötrétti 1-2 sinnum í viku og spónamat og/eða grænmetisrétt 1-2 sinnum í viku. Morgun- og hádegisverður ásamt síðdegishressingu og millibita eiga að sjá börnunum fyrir um 70% af orku- og næringargildi dagsins.

Samþykkt í Hafnarfirði þann 1. mars 2018



Jenný D. Gunnarsdóttir, þróunarfulltrúi leikskóla Hafnarfjarðrar