

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„Dożywianie uczniów z terenu Gminy Rawicz ”

Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostawę posiłków dla uczniów szkół z terenu Gminy Rawicz zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji, a także wymogami określonymi we właściwych przepisach obowiązującego prawa, a w szczególności zgodnie z:

1. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018r. poz. 1541 ze zm.),
2. ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r. poz. 59 ze zm.),
3. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545),
4. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. (Dz. U. z 2016 poz. 1154 ze zm.)

Zakres zamówienia :

1. Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na przygotowaniu oraz dostawę posiłków dla uczniów szkół z terenu Gminy Rawicz (określonych w pkt. poniżej) w termoizolacyjnych termosach zapewniających odpowiednią temperaturę przy ich spożyciu (zupa: + 75°C, pozostałe dania: +63°C, potrawy „na zimno”: + 4°C) w okresie od **01.09.2019r. do 31.08.2020r.**, pięć razy w tygodniu (w dniach przypadających od poniedziałku do piątku), w tym także w okresie wakacji, ferii zimowych, przerw świątecznych oraz innych dni wolnych od zajęć szkolnych (z zastrzeżeniem pkt. 4 poniżej).
2. W ramach realizacji, w okresie o którym mowa w pkt.1 powyżej, Wykonawca będzie zobowiązany do dostawy posiłków wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowymi do niżej wymienionych szkół:

Nazwa i adres szkoły	Szacunkowa dzienna ilość posiłków
SP Nr 1 w Rawiczu ul. Mickiewicza 16	15
SP Nr 3 w Rawiczu Wały J. Dąbrowskiego 1	8
SP Nr 4 w Rawiczu ul. Broniewskiego 5	13
SP Nr 5 w Rawiczu ul. Szkolna 3	2
SP w Masłowie ul. Śląska 58	2
Szkoła Podstawowa w Sierakowie ul. Przyjemskiego 35	7
Zespół Szkół Specjalnych ul. G.Roweckiego 9f Rawicz	11
Szkoła Podstawowa Zielona Wieś 72	1
Szkoła Podstawowa Słupia Kapitulna 117	1

3. Posiłki będą dostarczane do szkół, o których mowa w pkt. 2 poniżej w godzinach przypadających w okresie od godziny 11:00 do godziny 13:00, przy czym każdorazowo o terminie dostawy posiłków decydować będzie porozumienie zawarte pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorem szkoły. Wykonawca nie będzie zobowiązany do wydawania dostarczonych posiłków – w każdej ze szkół, o których mowa w pkt. 2) powyżej, zostanie wskazana osoba/osoby odpowiedzialna/odpowiedzialne za odbiór oraz wydawanie posiłków.
4. W czasie przerwy wakacyjnej, ferii zimowych, przerw świątecznych dostawa wyporcjonowanych i zapakowanych w jednorazowe naczynia posiłków wraz z jednorazowymi sztućcami, następować będzie o godzinie 13:00 do Ośrodka Pomocy Społecznej w Rawiczu ul. Grota Roweckiego 4A. Szacunkowa ilość posiłków dostarczana we wskazanych powyżej okresach wynosi: 10. Zamawiający wskaże osobę/osoby odpowiedzialną/odpowiedzialne za odbiór oraz wydawanie posiłków.
5. Posiłki powinny być przygotowane oraz transportowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, a w szczególności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz. 1154 ze zm.), a także z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych określonych w obowiązujących przepisach prawa.
6. Dla potrzeb badań żywności przez Sanepid, Wykonawca będzie zobowiązany w miejscu prowadzenia działalności do przechowywania próbek posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545 ze zm.).
7. Zamawiający szacuje, iż w ramach realizacji usługi przygotowania i dostarczenia posiłków, wykonawca będzie zobowiązany do dostawy około 60 posiłków dziennie, z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej, ferii zimowych, przerw świątecznych, gdzie Zamawiający szacuje, iż wybrany wykonawca będzie zobowiązany do dostawy około 10 posiłków dziennie. Ilość posiłków została określona przez Zamawiającego szacunkowo (na podstawie danych z roku szkolnego 2018/2019 i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
8. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu miesięcznego jadłospisu (tj. jadłospisu sporządzonego na okres jednego miesiąca) w terminie do dnia 25 dnia każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc, którego dotyczy jadłospis. Jadłospis powinien być zgodny z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 poz. 1154 ze zm.), a także innymi wymogami określonymi przez obowiązujące przepisy prawa, a w tym także normami określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność oraz powinny być przygotowywane przy wykorzystaniu sezonowości występowania produktów. Posiłki muszą być ponadto przygotowane z wysokiej jakości, świeżych, naturalnych produktów z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych), zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Jadłospis każdorazowo wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca nie będzie mógł dokonywać zmian jadłospisu bez zgody Zamawiającego.

9. Rodzaje i częstotliwość posiłku:

- raz w tygodniu zupa z mięsną wkładką i pieczywem;
- dwa razy w tygodniu drugie danie mięsne;
- raz w tygodniu drugie danie z rybą;
- raz w tygodniu drugie danie bezmięsne;

Do każdego posiłku należy podać owoc – 3 razy w tygodniu w postaci surowej i 2 razy w tygodniu w postaci soku lub koktajlu owocowego.

Żadne z dań nie może powtórzyć się w przeciągu miesiąca.

10. Gramatura posiłku

- ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kluski 200g;
- mięso/ryba 100g;
- surówka, jarzyny gotowane 100g;
- naleśniki, pierogi, krokiety, gołąbki 300g;
- bigos, fasolka po bretońsku, leczo, spaghetti, risotto 300g;
- zupa z mięsną wkładką 450g;
- soki, koktajle – 200 ml

11. Wykonawca będzie ponadto zobowiązany do odbioru na swój koszt zużytych naczyń jednorazowych i resztek po posiłku w każdym dniu świadczenia usługi przygotowania i dostawy posiłków w godzinach od 13:30 do 14:00 – w przypadku dostawy posiłków do szkół i o godz. 15:30 – w przypadku dostawy posiłków do siedziby Zamawiającego.

Elżbieta Marcinkowska
Z-ca Dyrektora Miejsko-Gminnego
Ośrodka Pomocy Społecznej w Rawiczu

**MB Ośrodka Pomocy Społecznej
w Rawiczu**

.....**mgr Elżbieta Marcinkowska**.....
podpis

