

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **I. Informacje ogólne.**

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostawie gorących obiadów jednodaniowych do szkół na terenie Gminy Staroźreby w celu dożywiania dzieci, realizowanego ze środków Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Staroźrebach w ramach programu wieloletniego "Pomoc Państwa w Zakresie Dożywiania". Termin realizacji zamówienia: od dni nauki szkolnej w okresie od 01.01.2015 r. do 31.12.2015 r. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej, z wyłączeniem przerw w nauce (ferie, przerwy świąteczne itp.). obiady jednodaniowe będą dostarczane według następującego harmonogramu:

- poniedziałek, środa, piątek - drugie danie
- wtorek, czwartek - "pożywna" zupa. Pod pojęciem "pożywna" zupa Zamawiający rozumie zupę z tzw. mięsną wkładką, podawaną ze świeżym pieczywem. Pod pojęciem drugie danie Zamawiający rozumie posiłek składający się z porcji mięsnej/rybnej, podawanych zamiennie ziemniaków/kaszy/ryżu/makaronu oraz porcji świeżej surówki bądź zamiennie gotowanych warzyw. Jako drugie danie mogą być podawane również: pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety, makaron z sosem itp. Jednak nie częściej niż raz w tygodniu.

## **II. Standardy dotyczące posiłków:**

1. Podawane posiłki będą ciepłe.
2. Posiłki będą odpowiadały normom odżywczym obowiązującym w tzw. "punktach zbiorowego żywienia" tzn. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych z aktualnymi terminami ważności.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 ze zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy oraz zgodnie z normami HACCP.

### **• Wymagana przez Zamawiającego gramatura posiłków:**

- zupa 350 g, mięsna wkładka, porcja pieczywa 100g,
- drugie danie: porcja mięsna/rybna 100 g, ziemniaki/kasza/ryż/makaron 200 g, świeża surówka/gotowane warzywa 100 g, drugie danie typu: pierogi, kopytka, naleśniki, krokiety, makaron z sosem, - nie mniej niż 250 gramów.

### **• Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza niż 500 kcal.**

- Posiłki muszą być urozmaicone, nie mogą się powtarzać w ciągu tygodnia. Wykonawca będzie przekazywał tygodniowy jadłospis Kierownikowi Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Staroźrebach oraz Dyrektorom Szkół. Jadłospis będzie przekazywany z tygodniowym wyprzedzeniem.
- Wyklucza się posiłki sporządzone z półproduktów, posiłki typu Fast Food oraz mrożonki.
- Posiłki przygotowane będą zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych, z produktów o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka i węglowodanów.

## **III. Dostawa i wydawanie posiłków:**

- Wykonawca dostarczy posiłki własnym środkiem transportu na własny koszt.

- Wykonawca zachowa segregację potraw, przewożąc je w odpowiednich termosach służących do przewozu żywności, zapewniających odpowiednią temperaturę oraz przydatność do spożycia.
- Posiłki dostarczane będą odpowiednim środkiem transpor

przystosowanym do przewozu żywności, spełniającym wszystkie wymogi higieniczno – sanitarne, dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

- Zamawiający dostarczać będzie posiłki do następujących miejsc:

**Staroźreby:**

- Szkoła Podstawowa - 12 uczniów
- Gimnazjum - 20 uczniów
- Zerówka – 8 uczniów

**Nowa Góra:**

- Szkoła Podstawowa - 42 uczniów
- Gimnazjum 8 uczniów

**Przeciszewo:**

- Szkoła Podstawowa -51 uczniów

**Smardzewo:**

- Szkoła Podstawowa - 6 uczniów

ŁĄCZNIE: ok. 147

Podana powyżej ilość uczniów jest liczbą szacunkową. Zamawiający dopuszcza możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości uczniów korzystających z dożywiania.

- Wykaz dzieci objętych dożywianiem zostanie przekazany przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej z chwilą podpisania umowy.
- Miejsce oraz godziny wydawania posiłków zostaną ustalone z Kierownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej oraz z Dyrektorami Szkół.
- Posiłki wydawane będą na podstawie imiennej listy sporządzanej przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej. Przekazywanie pojemników z żywnością

następować będzie w obecności osób upoważnionych ze strony Wykonawcy Zamawiającego.

- Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami jednorazowymi wykonanymi z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,
- Wykonawca odpowiedzialny jest za wywóz zużytych naczyń oraz zachowanie porządku w miejscu wydawania posiłków (sprzątnięcie resztek pokarmowych ze stołów). Brudne naczynia zostaną uprzątnięte oraz wywiezione ze szkół tego samego dnia, w którym posiłki zostały wydane.