

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMITU ZAMÓWIENIA
„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie Gminy Naruszewo w roku szkolnym
2016/2017”

1. Przedmiotem zamówienia jest realizowanie dostawy polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków w celu dożywiania dzieci w szkołach na terenie Gminy Naruszewo. Liczba dzieci objęta dożywianiem wynosi około 240. Liczba dni w roku szkolnym 2016/2017 - około 180.
2. Usługa będzie polegała na:
 - Przygotowaniu gorących posiłków dla około 200 uczniów w następującej formie: jedno danie gorące
 - dwa razy w tygodniu - zupa z wkładką + pieczywo + prosty deserDopuszcza się wprowadzenie do posiłku zamiennie zamiast wkładki pozycje mączną taka jak: naleśniki, placki ziemniaczane czy pierogi.
 - trzy razy w tygodniu - drugie danie tj. sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka + napój lub kompot (ewentualnie owoc). Dopuszcza się zamiennie danie półmięsne z tym, że danie mięsne dwa razy w tygodniu, ryba lub danie półmięsne raz w tygodniu.
- Przygotowanie dla około 40 uczniów posiłku składającego się z kanapki wraz z napojem lub owocem.
3. Ustala się minimalną obowiązującą gramaturę posiłków:
 - danie gorące – zupa z wkładką
 - zupa 350 ml
 - wkładka 100 gram, pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba)
 - (zamiennie) porcja mączna – 150 gram
 - prosty deser – 50 gram
 - danie gorące - drugie danie
 - sztuka mięsa lub ryby - 100 gram
 - ziemniaki 150 gram lub 100 gram kaszy lub ryżu (zamiennie)
 - surówka 100 gram
 - potrawa półmięsna 350 gram
 - napój lub kompot 200 ml,

Gramatura posiłków po obróbce termicznej, asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny. Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy

w tygodniu zupa z wkładką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju; raz w tygodniu zamiennie danie półmięsne. Drugim daniem nie może być kaszanka, kiełbasa, wątróbka, kapusta. Wkładką w zupie nie może być parówka. Średnia wartość posiłku dziennie ma wynosić od 580 do 620 kal.

- kanapki

- bułka „dzielona” z masłem
- wędlina lub ser nie mniej niż 30 gram
- warzywa; sałata, pomidor, ogórek,
- napój (w kartoniku lub butelce) 200 ml lub owoc.

Kanapki nie mogą być z wyrobami garmażeryjnymi, paprykarzem, dżemem, topionym serem, wędliną typu mortadela.

4. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
5. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r 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.
6. **Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.** Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
7. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
8. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
9. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.

10. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie dwóch tygodni,
11. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.**
12. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno–higieniczne. Sposób transportu musi zapewniać zapobieganie deformowaniu, sklejanii, odkształcaniu i niszczeniu produktów.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne,
14. Wykonawca dostarczał będzie posiłki zgodnie ze złożonym wraz z ofertą i zaakceptowanym przez Zamawiającego miesięcznym (4 – tygodniowym) jadłospisem. Jadłospis ma mieć charakter cykliczny (powtarzający się). Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na 2 tygodnie.
15. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów),
16. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545 ze zm.),
17. W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
18. Dostawa posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresów przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni ustawowo i dodatkowo wolnych od nauki.
19. Ewentualne zmiany ilościowe zamawianych posiłków zgłaszane będą Wykonawcy przez Dyrektorów szkół najpóźniej do godz. 12⁰⁰ dnia poprzedzającego realizację zamówienia.

20. Przygotowywanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenną.
21. Posiłki będą wydawane na terenie szkół. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie we własnym zakresie, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.
22. Wykonawca będzie dostarczał posiłki we wskazane miejsce w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorami szkół, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
23. Miejsca dostarczania posiłków – szkoły na terenie Gminy Naruszewo:
 - Szkoła Podstawowa w Zaborowie (gorący posiłek),
 - Zespół Szkół w Nacpolsku (gorący posiłek),
 - Szkoła Podstawowa w Radzyminku (gorący posiłek),
 - Zespół Szkół w Naruszewie (gorący posiłek i kanapki),
 - Szkoła Podstawowa w Krysku (gorący posiłek),
24. Posiłki dostarczane będą w godzinach od 9³⁰ do godziny 11³⁰