

## Opis przedmiotu zamówienia

Nazwa zadania:

„Dożywianie dzieci w placówkach oświatowych na terenie Gminy Bielsk od 07.01.2019r. do 19.06.2019r.”

### Zadanie Nr 1:

Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjach na terenie Gminy Bielsk od 07.01.2019r. do 19.06.2019r. polegające na przygotowaniu i dostarczeniu gorących posiłków dzieciom w szkołach w naczyniach jednorazowych, ze sztućcami jednorazowymi. Szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem to ok. 52 dzieci (liczba ta w trakcie w/w okresu może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu). Dzienna ilość posiłków to 52 sztuk. Szacunkowa ilość posiłków w w/w okresie przedstawia się następująco w poszczególnych szkołach:

Szkoła podstawowa/gimnazjum	Liczba porcji
Gimnazjum w Bielsku	1010
Zespół Szkół w Ciachcinie	2020
Szkoła Podstawowa Leszczyn Szlachecki	505
Szkoła Podstawowa Zagroba	1717
<b>Razem:</b>	<b>5252</b>

W tygodniu posiłki będą składały się z:

- 3 razy w tygodniu z zupy o objętości min. 300 ml. i drugiego dania, którego skład mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, placki lub krokiety itp. – w ilości 300 gram.
- 2 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne, które musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 300 gram, w tym mięso lub ryba – 100 gram i surówka – 100 gram oraz ziemniaki, ryż, kasza lub makaron- 100 gram.
- warzywa lub owoce w każdym posiłku

### Zadanie Nr 2:

Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci w Przedszkolu w Ciachcinie od 07.01.2019r. do 19.06.2019r r. polegające na przygotowaniu i dostarczeniu gorących posiłków dzieciom w przedszkolu w naczyniach jednorazowych, ze sztućcami jednorazowymi. Szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem to ok. 13 dzieci (liczba ta w trakcie w/w okresu może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu). Dzienna ilość posiłków to 13 sztuk. Szacunkowa ilość posiłków w w/w okresie przedstawia się następująco:

Przedszkole	Liczba porcji
Przedszkole Ciachcin	1313
<b>Razem:</b>	<b>1313</b>

W tygodniu posiłki będą składały się z:

- zupy o objętości min. 200-250 ml oraz
- drugiego dania: którego skład mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, placki lub krokiety itp. – w ilości 150 gram oraz min 2 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne, które musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 300 gram, w tym mięso lub ryba – 100 gram i surówka – 100 gram oraz ziemniaki, ryż, kasza lub makaron - 100 gram.
- warzywa lub owoce w każdym posiłku

Naczynia oraz sztucce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania posiłków.

Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 07.01.2019r. do 19.06.2019r., z uwzględnieniem przerw w nauce (przerwy świąteczne, dni wolne od nauki, itp.).

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków.

Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 24 stycznia 2017 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2017.149 z późn. zm) oraz 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.

Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca będzie zobowiązany do wydawania posiłków uprawnionym uczniom. Do posiłków Wykonawca dostarczy sztucce i naczynia spełniające warunki dopuszczające do ich wykorzystania w żywieniu zbiorowym.

Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu jednego tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego dania lub zupy. Posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mięso, ryby, jaja. Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Każdego dnia powinny być podawane warzywa lub owoce w każdym posiłku, a co najmniej raz w tygodniu porcja ryby.

Przed rozpoczęciem każdego tygodnia Zamawiający będzie uzgadniał z Kierownikiem GOPS w Bielsku dobór potraw na każdy dzień następnego tygodnia. Kaloryczność każdego posiłku nie może być mniejsza niż 600 kcal

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz nie jest zgodne z opisem przedmiotu zamówienia kosztami badania Zamawiający obciąża Wykonawcę.

Godziny dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami poszczególnych szkół.

**Szacunkowa ilość posiłków w w/w okresie:**

Szkoły podstawowe i Gimnazja – ok. 5252 szt. (52 dzieci x 101 dni nauki szkolnej)

Przedszkole Ciachcin – ok. 1313 szt. (13 dzieci x 101 dni nauki szkolnej)

**Łącznie: 5252 szt. + 1313 szt. = 6565 szt.**

Jest to ilość szacunkowa i może ulegać zmianom w zależności od występujących w tym zakresie potrzeb.

**Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**

  
WÓJT  
Józef Jerzy Rozkosz