

IG.271.5.2013

Opis przedmiotu zamówienia

„Sporządzanie, dowóz i wydawanie posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej
na terenie Gminy Ostrów Mazowiecka”

CPV: 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

1. Przedmiotem zamówienia jest sporządzanie, dowóz i wydawanie posiłków typu obiadowego dla dzieci i młodzieży szkolnej na terenie Gminy Ostrów Mazowiecka, zgodnie z wymaganiami:

- 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.);
- 2) ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.);

w oparciu o:

- 3) „Normy Żywienia Człowieka – Podstawy prewencji otyłości i chorób zakaźnych” pod redakcją naukową prof. dr hab. n. med. M. Jarosza i doc. dr hab. n. przyr. B. Bułhak – Jachymczyk;
 - 4) publikację pod red. prof. dr hab. n. med. M. Jarosza pt.: „OBIADY SZKOLNE z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych”;
 - 5) zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
2. Zamawiający udziela zamówienia w 14 (słownie: czternastu) częściach, zgodnie z poniższą tabelą:

Nr części	Siedziba szkoły	Szacunkowa ilość uczniów	Przerwy obiadowe
1	Nagoszewka	10	10:50
2	Nowa Osuchowa	30	10:35
3	Dybki	45	10:45
4	Nagoszewo	50	I przerwa 10:50 II przerwa 11:55
5	Dudy	20	10:35
6	Koziki	33	10:35
7	Kalinowo	15	11:10
8	Ugniewo	25	10:35
9	Komorowo	75	11:15
10	Stare Lubiejewo	15	10:25

11	Pałapus	15	10:15
12	Jelonki	35	10:30
13	Jasienica P. G.	11	12:15
14	Jasienica Sz. P.	10	12:05

Dane w tabeli dotyczące ilości dożywianych uczniów są danymi szacunkowymi i mogą ulec zmianie.

Wykonawca składający ofertę na części: 4, 12, 14 zobowiązany będzie, w przypadku wyboru jego oferty jako najkorzystniejszej, do sporządzania posiłków w pomieszczeniach szkolnych przeznaczonych pod kuchnię. W związku z tym wykonawca zobowiązany będzie wyposażyć pomieszczenia w odpowiedni sprzęt i uzyskać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zatwierdzenia kuchni do przygotowywania posiłków. W celu korzystania z pomieszczeń wykonawca zawrze z Zamawiającym odpłatną umowę najmu i zobowiązany będzie pokrywać wszelkie opłaty licznikowe.

3. **Termin realizacji zamówienia:** od 9 września 2013 r. do 20 czerwca 2014 r.

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w dni nauki szkolnej, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem ferii zimowych, przerw świątecznych itp. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia sporządzenia posiłków w dni wolne od nauki, o czym niezwłocznie powiadomi wykonawcę.

4. Zamawiający wyznacza Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Ostrowi Mazowieckiej oraz dyrektorów szkół do nadzoru nad prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia.

5. **Sposób realizacji przedmiotu zamówienia:**

- 1) przez posiłek typu obiadowego rozumie się jedno gorące danie,
- 2) wykonawca przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia sporządza jadłospis na okres miesięczny, uwzględniając poniższe wytyczne:
 - poniedziałek i środa – zupa z wkladką i pieczywem,
 - wtorek i czwartek – danie mięsne z surówką,
 - piątek – danie jarskie, w zależności od dania: z surówką lub bez;
- 3) do każdego posiłku należy dołączyć napój;
- 4) posiłki muszą być gorące, urozmaicone, estetyczne, wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia,
- 5) jadłospis musi być urozmaicony, posiłki nie mogą powtarzać się w ciągu dwóch następujących po sobie tygodniach;
- 6) wykonawca sporządza jadłospis w co najmniej 3 egzemplarzach, z których po jednym dostarcza do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej i dyrektorowi szkoły, a jeden umieszcza w widocznym miejscu w punkcie wydawania posiłków;
- 7) termin dostarczenia jadłospisu: na wrzesień - najpóźniej w dniu podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego, na każdy następny miesiąc, najpóźniej do ostatniego dnia roboczego poprzedniego miesiąca;
- 8) wykonawca przy sporządzaniu jadłospisu weźmie pod uwagę sugestie Zamawiającego oraz osób wyznaczonych do nadzoru nad realizacją przedmiotu zamówienia;
- 9) wykonawca dostarczy posiłki do punktu ich wydawania własnym środkiem transportu, na własny koszt przy zachowaniu odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych;

- 10) wykonawca dostarczy posiłki w jednorazowych, specjalistycznych pojemnikach przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłku lub w termosach zbiorczych – w zależności od wymagań Sanepidu;
- 11) niezależnie od formy transportu posiłki muszą być gorące;
- 12) wykonawca zapewni sztućce i naczynia niezbędne do spożycia posiłku;
- 13) wykonawca wyda posiłki w punkcie wydawania posiłków i terminie określonym przez dyrektora szkoły;
- 14) przewidywane godziny wydawania posiłków dla poszczególnych części znajdują się w tabeli (pkt 2);
- 15) Zamawiający zastrzega, że godziny podane w tabeli mogą ulec nieznacznym przesunięciom +/- 5 minut;
- 16) posiłki muszą być dostarczone najpóźniej na 15 minut przed godziną określoną w tabeli, z zastrzeżeniem ppkt 15;
- 17) wykonawca wyda posiłki na podstawie listy osób uprawnionych do ich otrzymania, którą otrzyma najpóźniej do dnia 6 września 2013 r. z zastrzeżeniem, że w całym okresie realizacji umowy może ona ulec zmianie; o każdej zmianie wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie, co najmniej na jeden dzień przed dostawą posiłków do godziny 15:00;
- 18) wykonawca sprzątnie zużyte naczynia i zagospodaruje śmieci i odpady powstałe podczas realizacji przedmiotu zamówienia;