**Nr referencyjny zamówienia: GOPS.ZP.2253.2.2018**

**Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne**

**OPIS** **PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I WARUNKI JEGO WYKONANIA**

1. **Przedmiotem postępowania jest**

**PRZYGOTOWANIE I DOSTAWA GORĄCYCH POSIŁKÓW**

**DLA DZIECI ZE SZKÓŁ NA TERENIE GMINY RACIĄŻ w 2019 r.**

1. Miejsce realizacji dostawy posiłków na terenie Gminy Raciąż:

**1. Szkoła Podstawowa w Gralewie,**

**2. Szkoła Podstawowa w Koziebrodach,**

**3. Szkoła Podstawowa w Krajkowie,**

**4. Szkoła Podstawowa w Uniecku,**

**5. Oddział Przedszkolny w Raciążu, ul. 11 Listopada 20.**

1. Jest to usługa polegająca na przygotowaniu oraz dostawie **w roku budżetowym 2019 r.** **styczeń – grudzień 2019 r. (w dni nauki szkolnej)** gorących posiłków w formie obiadów jednodaniowych dostarczanych w termosach wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowego użytku –  **dla około 200 dzieci (dziennie) w wieku od 6 lat do 16 lat.**
2. Obiady jednodaniowe w postaci drugiego dania:

**- drugie danie z surówką – o gramaturze min. 450 g, składające się z:**

Ziemniaki lub makaron lub ryż- 200g + mięso (wołowe, wieprzowe lub drobiowe) lub ryba- 100 g + surówka – 150 g. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte.

Jednodaniowy gorący posiłek mogą też stanowić: pierogi ruskie, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem - 450 g.

Wartość kaloryczna posiłku 850 kcal.

Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce.

Zamawiający zastrzega, aby dzieciom nie podawano skrzydełek drobiowych.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku

Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.

1. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki we własnych pojemnikach izotermicznych- termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno- higieniczne. Do każdej porcji posiłku powinny być także zabezpieczone naczynia jednorazowe i sztućce, które muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi.
2. Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 roku, poz. 594 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem 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 2016r. poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia,

w tym również z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

a) wyposażenia miejsca produkcji posiłków (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);

b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie).

1. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno – Epidemiologiczny w całym procesie wytwarzania posiłków, ich dowozu i wydawania.
2. Wykonawca odpowiada prawnie za prowadzone żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym,
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną oraz karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
4. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni.
5. **Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć posiłki do wszystkich szkół o tej samej godzinie- w czasie dużej przerwy lekcyjnej.**
6. Wykonawca w ramach świadczonych usług jest zobowiązany do współpracy z Dyrektorami Szkół i Kierownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej.
7. **Zamówienie dotyczy okresu od stycznia 2019 r. do grudnia 2019 r. (w dni nauki szkolnej).**
8. Przewidywana średnia liczba posiłków wynosi około 200 dziennie i może w trakcie okresu dożywiania ulec zmianie. Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia lub zwiększenia wydawanych posiłków dziennie w zależności od potrzeb, jednakże zmiany te nie spowodują zmiany ceny jednostkowej. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
9. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznej liczby dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. W takim przypadku Wykonawca oświadcza, że nie będzie żądał odszkodowania z tytułu zmniejszenia maksymalnej ilości posiłków opisanych powyżej.
10. Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty jadłospis na pierwszych 10 dni żywienia.
11. Przedmiot zamówienia dotyczy uczniów szkół, którym decyzją Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Raciążu została przyznana pomoc w formie bezpłatnych posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu „Pomoc Państwa w Zakresie Dożywiania”.
12. Wykaz dzieci objętych dożywianiem zostanie przekazany Wykonawcy przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej 3 dni przed rozpoczęciem dożywiania.
13. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania tygodniowego jadłospisu i przedkładania go z 3-dniowym wyprzedzeniem Dyrektorom Szkół do wcześniejszego zatwierdzenia; wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą wiążące dla Wykonawcy.
14. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy, gorące, urozmaicone, smaczne i estetyczne. Muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność oraz sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. **Próbki posiłków winny być przechowywane przez Wykonawcę w jego siedzibie przez 72 godziny.**
15. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej, jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
16. **Transport i dostarczanie posiłków.**

Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt (wraz z załadunkiem i rozładunkiem) samochodem służącym do przewozu gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, we własnych, specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dania powinna wynosić ok. 75 stopni Celsjusza. W ramach realizacji zamówienia należy zapewnić naczynia i sztućce jednorazowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

1. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w należytej czystości termosy, w których przewozi gorące posiłki. Po wydaniu posiłków Wykonawca odbiera termosy w tym samym dniu i myje u siebie w firmie.
2. W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań sprawdzających posiłki, pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w niniejszym ogłoszeniu o zamówieniu - kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
4. Jednocześnie w przypadku stwierdzenia, że Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób wadliwy bądź sprzeczny z umową oraz nie reaguje na wezwania Zamawiającego dotyczące zmiany sposobu wykonywania usługi w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie – Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym i prawo naliczenia kar umownych.

Kierownik GOPS

/-/ Anna Walczewska