



## Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej

w Szaflarach  
ul. Zakopiańska 18 34-424 Szaflary  
www.gops-szaflary.pl

Załącznik nr 3

Znak: GOPS-271.1.2017

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szaflarach zwraca się z uprzejmą prośbą o wszczęcie postępowania zapytania ofertowego na dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach na rok 2018 z terenu Gminy Szaflary pod nazwą „Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach na terenie Gminy Szaflary na rok 2018.

Poniżej przedkładam opis szczegółowy zadania:

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na dożywianiu dzieci i młodzieży w szkołach na terenie Gminy Szaflary.

Planowana liczba dożywianych dzieci i młodzieży w poszczególnych szkołach jest następująca:

- I. Szkoła Podstawowa w Skrzypnem - szacunkowo 5 ciepłych posiłków – jednodaniowych dziennie, dla 5 uczniów, 945 posiłków w okresie trwania zamówienia.
- II. Szkoła Podstawowa w Zaskalu - szacunkowo 12 ciepłych posiłków – jednodaniowych dziennie, dla 12 uczniów, 2.268 posiłków w okresie trwania zamówienia.
- III. Szkoła Podstawowa w Maruszynie Dolnej - szacunkowo 30 ciepłych posiłków – jednodaniowych dziennie, dla 30 uczniów, 5670 posiłków w okresie trwania zamówienia.
- IV. Szkoła Podstawowa w Maruszynie Górnej - szacunkowo 5 ciepłych posiłków- jednodaniowych dziennie, dla 5 uczniów , 945 posiłków w okresie trwania zamówienia.
- V. Szkoła Podstawowa w Bańskiej Wyżnej- szacunkowo 7 ciepłych posiłków – jednodaniowych dziennie, dla 7 uczniów, 1.323 posiłków w okresie trwania zamówienia.
- VI. Szkoła Podstawowa w Bańskiej Niżnej- szacunkowo 21 ciepłych posiłków – jednodaniowych dziennie. dla 21 uczniów, 3.969 posiłków w okresie trwania zamówienia.
- VII. Szkoła Podstawowa w Borze – szacunkowo 2 ciepłe posiłki – jednodaniowe dziennie dla 2 uczniów, 378 posiłków w okresie trwania zamówienia,

1.Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje wytwarzanie i dostarczanie i wydawanie posiłków:

jednodaniowych gorących posiłków, w opakowaniach jednorazowych, gotowych do spożycia dzieciom i młodzieży uczęszczającej do Szkoły Podstawowej w Maruszyńcu Górnej, Szkoły Podstawowej w Maruszyńcu Dolnej, Szkoły Podstawowej w Bańskiej Wyżnej, Szkoły Podstawowej Bańskiej Niżnej, Szkoły Podstawowej Skrzypnem, Szkoły Podstawowej Zaskalu., Szkoły Podstawowej w Borze.

Jest to usługa polegająca na przygotowaniu i dostawie w terminie od **2 stycznia 2018r. do 22 grudnia 2018r.** (w dni nauki szkolnej) gorących posiłków w formie obiadów jednodaniowych w termosach wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowego użytku w **celu dożywiania 80 dzieci i młodzieży w wieku od 5 lat do 16 lat.**

Obiady jednodaniowe powinny składać się z:

**- zupy- 300 g plus wkładka mięsna (mięso wołowe, wieprzowe, drobiowe)- 100 g plus bułka zwykła duża - 100 g - trzy razy w tygodniu, tj. poniedziałki, środy i piątki.**

Proponowane zupy: pomidorowa z ryżem lub makaronem, rosół z makaronem, jarzynowa, fasolowa, grochowa, krupnik, barszcz czerwony, żurek (z dużą ilością warzyw drobno pokrojonych lub startych na tarce)

**- drugie danie z surówką - dwa razy w tygodniu, tj. wtorki i czwartki - o gramaturze 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.

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. 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. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 roku, Nr 136, poz. 914 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni.

**Godziny dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami poszczególnych Szkół.**

Wykonawca w ramach świadczonych usług jest zobowiązany do współpracy z Dyrektorami Szkół i Kierownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej.

**Zamówienie dotyczy okresu od 02.01.2018r. do 22.12.2018r.**

Przewidywana średnia liczba posiłków wynosi około 82 dziennie i może w trakcie okresu dożywiania ulec zmianie. Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości 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. **Przewidywana ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy wynosi - 15.498.**

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.

Godziny dostaw, wydawania i ilości posiłków wydawanych w ciągu dnia określa dyrektor szkoły w porozumieniu z Wykonawcą. Zamawiający ponosi opłaty tylko za posiłki wydane dziecku w dniu jego obecności w szkole.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli dostarczanych posiłków, ich jakości oraz gramatury. Każdy ciepły posiłek- jednodaniowy będzie składał się z jednego gorącego dania.

**Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty jadłospis na pierwszych 10 dni żywienia.**

Przedmiot zamówienia dotyczy uczniów szkół, którym decyzją Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Szaflarach została przyznana pomoc w formie bezpłatnych posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu Pomoc państwa w zakresie dożywiania.

Wykaz uczniów objętych dożywianiem zostanie przekazany Wykonawcy przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej 3 dni przed rozpoczęciem dożywiania.

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.

Posiłki muszą być 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. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Nie dopuszcza się:

- stosowania produktów masłopodobnych,
- mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie),
- produktów typu instant,
- gotowych produktów np. gołąbki, pierogi, klopsy.

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 przypadku nie utrzymania wymaganej temperatury przy posiłku ciepłym dyrektorzy szkół mają prawo domówić przyjęcia posiłku lub całej partii posiłków a wykonawca musi na własny koszt zabrać zimne posiłki i dostarczyć świeże, gorący posiłki w ciągu 2 godzin.**

W ramach realizacji zamówienia należy zapewnić naczynia i sztucce jednorazowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w należytej czystości termosy, w których przewozi gorące posiłki (puste termosy Wykonawca odbiera i myje u siebie w firmie). 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 niniejszej SIWZ kosztami badania *Zamawiający obciążą Wykonawcę.*

**Wykonawca zobowiązany jest podać adres miejsca, w którym przygotowywane**

**Harmonogram usług w okresie od 2 stycznia 2018 roku do 22 grudnia 2018 roku :**

<b>1. Styczeń 2018 roku</b>	<b>21 dni</b>
<b>2. Luty 2018 roku</b>	<b>12 dni</b>
<b>3. Marzec 2018 roku</b>	<b>23 dni</b>
<b>4. Kwiecień 2018 roku</b>	<b>16 dni</b>
<b>5. Maj 2018 roku</b>	<b>20 dni</b>
<b>6. Czerwiec 2018 r.</b>	<b>19 dni</b>
<b>7. Wrzesień 2018 roku</b>	<b>20 dni</b>
<b>8. Październik 2018 roku</b>	<b>23 dni</b>
<b>9. Listopad 2018 roku</b>	<b>20 dni</b>
<b>10. Grudzień 2018 roku</b>	<b>15 dni</b>