



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA „DOŻYWIANIE UCZNIÓW Z TERENU GMINY RAWICZ”

Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków dla uczniów szkół z terenu Gminy Rawicz zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji a także wymogami określonymi we właściwych przepisach obowiązującego prawa, w szczególności:

1. ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021),
2. ustawy z dnia 14.03.1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz. 195),
3. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545),
4. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. 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 2016 poz. 1154).

Zakres zamówienia :

1. Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na przygotowaniu oraz dostawie posiłków dla uczniów szkół z terenu Gminy Rawicz (określonych w pkt 2 poniżej) w termoizolacyjnych termosach zapewniających odpowiednią temperaturę przy ich spożyciu (zupa: + 75°C, pozostałe dania: +63°C, potrawy „na zimno”: + 4°C) w okresie **od 01.09.2021r. do 31.08.2022r.**, pięć razy w tygodniu (w dniach przypadających od poniedziałku do piątku), w tym także w okresie prowadzenia nauczania na odległość z powodu wprowadzenia na terenie Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii bądź ogłoszonego stanu zagrożenia epidemicznego, wakacji, ferii zimowych, przerw świątecznych oraz innych dni wolnych od zajęć szkolnych (z zastrzeżeniem pkt 4 poniżej).
Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.
2. W ramach realizacji, w okresie o którym mowa w pkt.1 powyżej, Wykonawca będzie zobowiązany do dostawy posiłków wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowymi do niżej wymienionych szkół:

Nazwa i adres szkoły	Szacunkowa dzienna ilość posiłków
Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 1 w Rawiczu, ul. Mickiewicza 16 <i>Szkoła Podstawowa Nr 1</i>	15
Szkoła Podstawowa Nr 3 w Rawiczu, Wały J. Dąbrowskiego 1	8
Szkoła Podstawowa Nr 4 w Rawiczu, ul. Broniewskiego 5	13
Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 2 w Rawiczu, ul. Szkolna 3, <i>Szkoła Podstawowa Nr 5</i>	2
Zespół Szkolno-Przedszkolny w Masłowie, ul. Śląska 58 <i>Szkoła Podstawowa w Masłowie</i>	2
Szkoła Podstawowa w Sierakowie, ul. Przyjemskiego 35	7
Zespół Szkół Specjalnych w Rawiczu, ul. Gen. Grota	11

Roweckiego 9f	
Zespół Szkolno-Przedszkolny w Zielonej Wsi, Zielona Wieś 72, Szkoła Podstawowa w Zielonej Wsi	1
Zespół Szkolno-Przedszkolny w Słupi Kapitulnej, Słupia Kapitulna 117, Szkoła Podstawowa w Słupi Kapitulnej	1

Szacunkowa dzienna ilość posiłków może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu, o czym Zamawiający powiadomi Wykonawcę.

3. Posiłki będą dostarczane do szkół, o których mowa w pkt 2 powyżej, w godzinach przypadających od godziny 11:00 do godziny 13:00, przy czym każdorazowo o terminie dostawy posiłków decydować będzie porozumienie zawarte pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorem szkoły. Wykonawca nie będzie zobowiązany do wydawania dostarczonych posiłków – w każdej ze szkół, o których mowa w pkt 2, zostanie wskazana osoba/osoby odpowiedzialna/odpowiedzialne za odbiór oraz wydawanie posiłków.
4. W czasie prowadzenia nauczania na odległość z powodu wprowadzenia na terenie Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii bądź ogłoszonego stanu zagrożenia epidemicznego, przerwy wakacyjnej, ferii zimowych, przerw świątecznych oraz innych dni wolnych od zajęć szkolnych dostawa wyporcjowanych i zapakowanych w jednorazowe naczynia posiłków wraz z jednorazowymi sztućcami, następować będzie o godzinie 13:00 do siedziby Zamawiającego - ul. gen. Grota Roweckiego 4a, 63-900 Rawicz. Zamawiający wskaże osobę/osoby odpowiedzialną/odpowiedzialne za odbiór oraz wydawanie posiłków.
5. Posiłki powinny być przygotowane oraz transportowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 2016 poz. 1154), a także z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych określonych w obowiązujących przepisach prawa, w tym w zakresie personelu i warunków produkcji.
6. Dla potrzeb badań żywności przez Sanepid, Wykonawca będzie zobowiązany w miejscu prowadzenia działalności do przechowywania próbek posiłków zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545).
7. Zamawiający szacuje, iż w ramach realizacji usługi przygotowania i dostarczenia posiłków, wykonawca będzie zobowiązany do dostawy około **60 posiłków dziennie**, z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej, ferii zimowych, przerw świątecznych oraz innych dni wolnych od zajęć szkolnych, gdzie Zamawiający szacuje, iż wybrany wykonawca będzie zobowiązany do dostawy około **10 posiłków dziennie**. Ilość posiłków została określona przez Zamawiającego szacunkowo (na podstawie danych z roku szkolnego 2020/2021) i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia.
Zamawiający ustala z Wykonawcą, iż liczba posiłków może być weryfikowana z 1-dniowym wyprzedzeniem, a zawiadomienie może być dokonane w formie telefonicznej lub mailowej.
Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
8. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu miesięcznego jadłospisu (tj. jadłospisu sporządzonego na okres jednego miesiąca) w terminie do dnia 25 dnia każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc, którego dotyczy jadłospis.
Jadłospis powinien być zgodny z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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

2016 poz. 1154), a także innymi wymogami określonymi przez obowiązujące przepisy prawa, a w tym także normami określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność oraz powinny być przygotowywane przy wykorzystaniu sezonowości występowania produktów. Posiłki muszą być ponadto przygotowane z wysokiej jakości, świeżych, naturalnych produktów z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych) posiadających aktualne terminy ważności do spożycia, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego, nie wcześniej niż 12 godzin przed spożyciem. Jadłospis każdorazowo wymaga akceptacji Zamawiającego. Wykonawca nie będzie mógł dokonywać zmian jadłospisu bez zgody Zamawiającego.

9. Posiłek jednodaniowy obejmuje:

- **raz w tygodniu:** zupa z mięsną wkładką i pieczywem;

- **cztery razy w tygodniu drugie danie:**

dwa razy w tygodniu drugie danie ze sztuką mięsa (mięso w kawałku);

raz w tygodniu drugie danie z rybą;

raz w tygodniu drugie danie bezmięsne lub mięsne (pierogi, naleśniki, kluski leniwe, makaron z sosem bolońskim, krokiety, gołąbki, leczo, bigos, fasolka po bretońsku, gulasz).

Do każdego posiłku należy podać **owoc** – 3 razy w tygodniu w postaci surowej i 2 razy w tygodniu w postaci soku lub koktajlu owocowego.

Żadne z dań nie może powtórzyć się w przeciągu miesiąca.

10. Gramatura posiłku:

- zupa z mięsną wkładką w postaci mięsa lub wędliny 450ml + pieczywo (bułka pszenna, bułka graham);
- drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 450g:
ziemniaki, kasza, makaron, ryż, kluski 200g;
mięso/ryba (filet) 100g;
surówka, jarzyny gotowane 100g;
naleśniki, pierogi, krokiety, gołąbki, gulasz, bigos, fasolka po bretońsku, leczo, makaron z sosem bolońskim, risotto 300g;
- soki, koktajle 200ml.

Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców umiarkowane stosowanie cukru i soli. Ponadto w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone okazjonalnie smażone.

11. Wykonawca będzie ponadto zobowiązany do odbioru na swój koszt zużytych naczyń i sztućców jednorazowych oraz resztek po posiłku w każdym dniu świadczenia usługi przygotowania i dostawy posiłków w godzinach od 13:30 do 14:00 – w przypadku dostawy posiłków do szkół, i o godz. 15:30 – w przypadku dostawy posiłków do siedziby Zamawiającego.