

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust. 8 ustawy Pzp.

### **Przedmiotem zamówienia będzie przygotowanie i dostarczanie na własny koszt posiłków dla uczniów Zespołu Szkół Publicznych im. Kard. Ignacego Jeża w Brzeźnie**

Posiłkami planuje się objąć do 170 osób dziennie w czasie nauki od 03 stycznia 2011 r. do 22 grudnia 2011 r.

Przedmiotem zamówienia jest wytwarzanie, dostawa i wydawanie uczniom Zespołu Szkół Publicznych gorącego posiłku szkolnego w myśl art. 48 ustawy z dnia 12 marca 2004 o pomocy społecznej (Dz. U. z 2004 r., nr 64, poz. 593 ze zm.) oraz ustawy z dnia 29 grudnia 2005 r. o ustanowieniu programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” (Dz. U. z 2005 r., nr 267, poz. 2259 ze zm.),

Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.

1. Wykonawca zapewni gorący posiłek dla uczniów Zespołu Szkół Publicznych im. Kard. Ignacego Jeża w Brzeźnie ilości do 170 posiłków dziennie z możliwością korekty.
2. Gorący posiłek stanowi - jednego dnia drugie danie ziemniaki, ( kasza, makaron) mięso, surówka lub pierogi, naleśniki, kompot lub napój itp.), następnego dnia zupa 500 gramowa z wkladką i pieczywem.
3. Obiad powinien być urozmaicony i zawierać: mięso, warzywa, owoce, ryby
4. Porcje mięsne powinny być równe dla wszystkich .
5. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorem szkoły i kierownikiem OPS.
6. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług od poniedziałku do piątku/czas pobierania nauki/.
7. Dyrektor szkoły zapewni miejsce, w którym będzie można spożywać posiłek.
8. Czas wydawania gorącego posiłku powinien być dostosowany do planu zajęć lekcyjnych uczniów objętych dożywianiem.
9. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 roku Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
10. Posiłki mają być wydawane w godzinach między 10-14 po uzgodnieniu Wykonawcy z Dyrektorem szkoły.
11. Sposób i warunki korzystania z pomieszczeń szkoły i ich wyposażenia Wykonawca ustala we własnym zakresie z Dyrektorem szkoły.
12. Sposób przygotowania oraz transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r., nr 171, poz.1225) oraz w przepisach wykonawczych.

Czynności związane z przygotowaniem, dostarczeniem posiłków powinny być zgodne z wymaganiami higieniczno -sanitarnymi określonymi w odrębnych przepisach i należeć do zadań Wykonawcy. Posiłki należy przygotować w ramach kosztów własnych i dowozić na swój koszt. Do zadań Wykonawcy należy przygotowywanie jadłospisu, w którym uwzględniona powinna być gramatura i kaloryczność dostarczanych posiłków dla uczniów. Jadłospis powinien być podpisany przez osobę posiadającą wiedzę w zakresie norm Instytutu Żywności i Żywienia Młodzieży.