

## Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiot zamówienia dotyczy dożywiania dzieci w szkołach gminy Rokietnica w 2013 r. Planowana liczba dożywianych dzieci w poszczególnych szkołach jest następująca:

- Zespół Szkół w Rokietnicy - 47
- Szkoła Podstawowa w Czelatycach - 18
- Szkoła Podstawowa w Tapinie -13
- Szkoła Podstawowa w Tuligłowach -14
- Szkoła Podstawowa w Rokietnica Wola - 18

Wykonanie tego zadania obejmuje:

- dowóz ciepłych posiłków wraz z naczyniami i sztućcami jednorazowymi oraz próbkami do badań SANEPIDU do szkół, w samochodzie spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno Epidemiologiczną

- odbiór zużytych naczyń jednorazowych i resztek po posiłku

- transport obiadów w atestowanych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

- zakres zamówienia obejmuje: przygotowanie następujących rodzajów posiłków

a. drożdżówka lub kanapka codziennie dla 2 szkół w Tapinie i Czelatycach – 31 sztuk

b. drugie danie

– dwa razy w tygodniu zupa + kromka chleba-0,5l, wkładka mięsna 50g

- dwa razy w tygodniu drugie danie z mięsem i surówką/ ziemniaki , kasza, makaron lub ryż/- 250g, mięso lub ryba100g, surówka, jarzyny lub owoc 150g

- raz w tygodniu drugie danie/ np. jajko, ryba, naleśnik, pierogi - razem 79 posiłków dziennie

Posiłki muszą być przygotowane z zakupionych przez wykonawcę produktów żywnościowych, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki, przygotowywane zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia / Dz.U.z 2006r Nr. 171, poz1225z póź. zmianami oraz dostarczone w odpowiednich termosach termoizolacyjnych. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu umowy oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP.

Okresem realizacji powyższego zadania jest okres od dnia 1 marca 2013 r. do 27 czerwca 2013 r. i od 5 września 2013 r. do dnia 20 grudnia 2013 r. obiady wydawane będą w godzinach 10:30 do 11,00

Liczba dożywianych dzieci we wszystkich szkołach – 110

Liczba dzieci może być weryfikowana z 1 dniowym wyprzedzeniem.

Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczany do dyrektorów szkół z wyprzedzeniem 2 dniowym.

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia.

Minimalne wartości kaloryczne:

- posiłek min. 900 kcal.

Minimalna gramatura posiłków:

- zupa – min. 300g

- II danie – min. 500g.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.