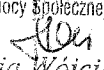


Mirów dnia 14.12.2015r.

GOPS- 5113.2.2015

W nawiązaniu do ogłoszonej oferty na stronie BIP w sprawie „Dostawy posiłków regeneracyjnych dla dzieci szkolnych w roku 2016” w specyfikacji winien być zapis „ **Realizacja zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych 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 2015r. poz. 1256)**”

Z up. wojta Gminy  
KIEROWNIK  
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Mirowie  
  
mgr Alicja Wójcik

## SPECYFIKACJA DOSTAW POSIŁKÓW REGENARACYJNYCH DLA DZIECI SZKOLNYCH W ROKU 2016

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu gorącego posiłku – obiadu jednodaniowego dla około 240 dzieci uczęszczających do:

- 1) Publiczne Gimnazjum w Mirowie
- 2) Zespół Szkolno - Przedszkolny w Zbijowie Małym
- 3) Publiczna Szkoła Podstawowa w Mirowie
- 4) Publiczna Szkoła Podstawowa w Bieszkowie Górnym

Pod pojęciem obiadów jednodaniowych należy rozumieć zupę lub drugie danie wydawane naprzemiennie (jeden dzień zupa, drugi dzień danie obiadowe)

### Minimalne wielkości składników posiłków:

zupa – waga/objętość posiłków:	drugie danie - waga/objętość posiłków:
- zupa 500 g - wkładka mięsna 50 g - chleb 100 g - owoce/jabłko, banan, inne/	- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g - mięso lub ryba – 100g - surówki, jarzyny 100 g

Dostarczane posiłki powinny być zgodne z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym poprzez: Realizację zgodną z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 2015 r. poz. 1256)

- 1) zastosowanie tłuszczów roślinnych
- 2) ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych
- 3) umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”
- 4) stosowanie mięsa drobiowego
- 5) stosowanie ryb
- 6) umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli
- 7) duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych

### Zakres zamówienia obejmuje:

- 1) Przygotowanie posiłku dla planowanej ilości uczniów wskazanych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej.
  - a) wykonywanie posiłku pod nadzorem dietetyka Wykonawcy przy współpracy ze służbami SANEPID-u,
  - b) zachowanie wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz wzięcie odpowiedzialności za ich przestrzeganie,

- c) bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 2) Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń poszczególnych szkół.
- 3) Zapewnienie odpowiedniego transportu posiłków:
  - termosy zapewniające właściwą ochronę i temperaturę,
  - środki transportu przystosowane do przewozu tego typu ładunków.
- 4) Przygotowanie tygodniowego jadłospisu i przekazanie do wiadomości dyrektora szkoły  
najpóźniej przed obiadem w pierwszy dzień tygodnia, w którym obowiązuje.
- 5) Naczynia i sztuce do wydawania posiłków zapewnia Zamawiający.