*Załącznik nr 1 do SIWZ*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest:

1. Przygotowanie, dowiezienie i wydanie śniadania i gorących posiłków w dniu wydania   
   do wyznaczonych przez Zamawiającego punktów wydawania posiłków od poniedziałku   
   do piątku (w dni nauki szkolnej) w godzinach ustalonych z przedstawicielem szkoły wskazanym dyrektora placówki w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami.
2. Wydawanie posiłków powinno odbywać się w:

- Szkole Podstawowej i Punkcie Przedszkolnym w Kleczanowie ok. 18 śniadań i ok. 55 posiłków gorących dziennie

- Szkole Podstawowej i Punkcie Przedszkolnym w Głazowie ok. 3 śniadań i ok. 25 posiłków gorących dziennie

- Szkole Podstawowej i Punkcie Przedszkolnym w Bilczy ok. 25 posiłków dziennie

- Punkt Przedszkolny w Obrazowie ok. 3 śniadań i ok. 6 posiłków dziennie

- Ośrodku Pomocy Społecznej w Obrazowie 2 posiłki gorące dziennie

3. Śniadania winny się składać z kanapki/bułki słodkiej i soku, mleka bądź kakao. Posiłki gorące naprzemiennie z zupy bądź drugiego dania:

- poniedziałek, środa, piątek – drugie danie,

- wtorek, czwartek – zupa.

Przykładowa specyfikacja posiłków:

Zupy :

Zupa ogórkowa - porcja 400g - składniki: wywar mięsno-warzywny, śmietana, ziemniaki, ogórki, mąka, przyprawy + pieczywo

Zupa jarzynowa - porcja 400g - składniki: wywar mięsny, warzywa (mrożone), przyprawy, śmietana + pieczywo

Zupa pomidorowa - porcja 400g - składniki: wywar mięsno - warzywny, ryż, koncentrat pomidorowy, przyprawy, śmietana + pieczywo

Zupa krupnik - porcja 400g - składniki: wywar mięsno - warzywny, kasza, ziemniaki, przyprawy + pieczywo

Zupa grochowa - porcja 400g - składniki: wywar mięsno - warzywny (wędzonka), groch, przyprawy + pieczywo

Drugie danie:

Sos wieprzowy z ziemniakami i surówką z kapusty - porcja 400g - składniki: mięso wieprzowe, woda, warzywa, przyprawy, mąka, ziemniaki; kapusta, jabłka, majonez

Pulpety w sosie z kaszą i surówką z kapusty - porcja 400g - składniki: mięso mielone, przyprawy, jajka, woda, mąka, kasza; kapusta kiszona, olej

Potrawka z kurczaka - porcja 400g - składniki: mięso z kurczaka, woda, warzywa, przyprawy, masło, ryż

Makaron z serem i śmietaną na słodko - porcja 400g - składniki: ser biały, makaron, śmietana, olej, cukier

Kotlety mielone z ziemniakami i ogórkami kiszonymi - porcja 400g - składniki: mięso mielone wieprzowo - wołowe, jaja, przyprawy, cebula, olej, ziemniaki, ogórek kiszony

4. Wytyczne dotyczące przygotowania i wydania posiłku:

Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego, ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, muszą być wydawane w jednorazowych naczyniach wraz ze sztućcami.

Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, na własny koszt   
w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

Wykonawca poniesie koszty załadunku, rozładunku i wydania wszystkich dostaw posiłków. Zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.

Wykonawca dostarcza Zamawiającemu miesięczny jadłospis zaakceptowany przez dietetyka – złożenie pieczątki i podpisu na każdej stronie jadłospisu – do dnia 27-go każdego miesiąca. Każdy jadłospis zawiera dokładnie określone daty, gramatury posiłków oraz podpis Wykonawcy. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki bezwzględnie zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji posiłków oraz jest odpowiedzialny za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania czystości miejsca wykonywania i wydawania posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru odpadów z placówek oświatowych.

Wykonawca podawał będzie miesięczny jadłospis do wiadomości uczniów korzystających   
z posiłku w sposób zwyczajowo przyjęty w szkole najpóźniej w pierwszy dzień miesiąca,   
w którym obowiązuje.

Posiłki wydawane będą na podstawie wykazu osób uprawnionych potwierdzonego przez Dyrektora szkoły a następnie pracownika socjalnego Ośrodka Pomocy Społecznej.

Wykazy będą obejmować: dane uczniów, liczbę dni miesiąca oraz potwierdzenie przez Dyrektora szkoły wykonania usługi.

Szacunkowa ilość posiłków w okresie objętym niniejszym zamówieniem – ok. 21 645- dzieci i młodzież szkolna oraz 506 inne osoby uprawnione do korzystania ze wsparcia Ośrodka Pomocy Społecznej. Jest to ilość szacunkowa i może ulec zmianom w zależności   
od występujących w tym zakresie potrzeb.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości wydawanych posiłków oraz punktów wydawania posiłków w zależności od potrzeb.

5. Wykonawca musi tak skalkulować cenę jednostkową gorącego posiłku, aby:

- nie uległa zmianie w trakcie umowy, bez względu na ilość zamówionych posiłków,

6. W formularzu ofertowym należy podać wartości jednostkowe śniadania i gorącego posiłku przygotowanego uczniom wraz z dowozem i wydaniem wraz z jednorazowymi opakowaniami i sztućcami.

7. Dla porównania cen ofert należy wyznaczyć cenę oferty opierając się na następujących danych:

Liczbie śniadań wydawanych przedszkolakom wraz z jednorazowymi opakowaniami ok. 21 dziennie x 185 dni = 3 885 śniadań

Liczbie gorących posiłków wydawanych uczniom i przedszkolakom wraz z jednorazowymi opakowaniami ok. 117 dziennie x 185 dni = 21 645 posiłków

Liczbie gorących posiłków wydawanych osobom upoważnionym korzystającym ze wsparcia Ośrodka Pomocy Społecznej wraz z jednorazowymi opakowaniami ok. 2 dziennie x 253 dni = 506 posiłków.

Uwaga! Podana wielkość zamówienia jest wielkością szacunkową i może ulec zmianie   
w przypadku zwiększenia lub zmniejszenia zapotrzebowania na pomoc w formie dożywiania.

Zamawiający informuje, że przedstawiciel szkoły może zamówić dodatkowo gorące posiłki za cenę zaproponowaną przez Wykonawcę w przedstawionej ofercie.