

## Załącznik nr 1 do SIWZ

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### I. OGÓLNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków obiadowych dla osób uprawnionych w ramach rządowego programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania na terenie gminy Zławieś Wielka ze środków Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Złejwsi Wielkiej. Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 07 stycznia 2015 r. do 31 grudnia 2015r., z uwzględnieniem przerw w nauce (ferii zimowych, wiosennych i letnich oraz innych dni świątecznych). Przez posiłek rozumie się obiad składający się z zupy, drugiego dania oraz kompotu lub soku.

Szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem to ok.220 (liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie - zmniejszeniu lub zwiększeniu o 20%),

Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z przygotowaniem, porcjowaniem i wydaniem posiłków, w szczególności koszty zakupu artykułów spożywczych, koszty obsługi i przygotowywania posiłków, koszty uzyskania stosownych zezwoleń, podatków, koszty utrzymania personelu, itp.

Wykonawca pokrywa wszelkie koszty eksploatacyjne związane z utrzymaniem użytkowanych pomieszczeń kuchni i zaplecza, a w szczególności:

a) koszty remontów bieżących pomieszczeń (malowanie kuchni, zaplecza kuchennego) zgodnie z wymaganiami sanitarno - higienicznymi,

b) koszty napraw bieżących i konserwacji powierzonych urządzeń, sprzętu oraz wyposażenia kuchni,

c) koszty zużycia energii elektrycznej, gazu, wody i odprowadzania ścieków, C.O. oraz wywozu nieczystości, według wskazań urządzeń pomiarowych, zawartych umów z gestorami mediów oraz ryczałtami.

Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowywania i wydawania obiadów dla uczniów nie objętych dożywianiem ze środków GOPS w Złejwsi Wielkiej, a zgłaszających chęć odpłatnego korzystania z obiadów - w cenie i na warunkach ustalonych w wyniku niniejszego przetargu. Wykonawca zapewni również możliwość serwowania tylko zupy lub tylko drugiego dania z kompotem lub sokiem. Rozliczenia finansowe związane z odpłatnym korzystaniem z posiłków będą prowadzone bezpośrednio między Wykonawcą i osobami korzystającymi z posiłków.

Wykonawca korzystający z pomieszczeń w ..... zobowiązany jest do zapewnienia w nich odpowiedniego stanu technicznego i sanitarno - epidemiologicznego, wyposażenia oraz właściwych warunków bhp. i p. poż, stosownie do wymogów Sanepidu, PIP i innych instytucji mających uprawnienia kontrolne, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania, w szczególności przed rozpoczęciem działalności uzyskania pozytywnej decyzji zezwalającej na realizację przedmiotu zamówienia od właściwego inspektora sanitarnego.

**II. WARUNKI DOTYCZĄCE POSIŁKÓW** Przedmiotem zamówienia jest usługa – przygotowywanie, dowożenie i wydawanie do 220 posiłków dziennie - dożywianie dzieci w szkołach w okresie od 07 stycznia 2015 do 31 grudnia 2015 r. w tym

- Zespół Szkół w Złejwsi Wielkiej – ok. 60 porcji
- Oddział w/w szkoły mieszczący się w Czarnowie – ok. 10 porcji;
- Zespół Szkół w Górsku – ok. 75 porcji;
- Zespół Szkół w Rzęczkowie – ok. 30 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Łążynie – ok. 10 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Siemoniu – ok. 15 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Przysieku – ok.5 porcji;
- inni mieszkańcy gminy – ok. 15 porcji.



Posiłki winny być wydawane we wskazanych przez Zamawiającego miejscach – szkołach zlokalizowanych na terenie gminy Zławieś Wielka w ilości 220 porcji codziennie (od poniedziałku do piątku) , w godzinach ustalanych przez Dyrektorów szkół . Zamawiający zastrzega sobie prawo wskazania jednoznacznie określonej godziny dowozu posiłku mieszczącej się w wyżej wskazanym przedziale godzin. Przez posiłek rozumie się obiad składający się z zupy, drugiego dania oraz kompotu lub soku.

**Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie pełnych obiadów, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 roku, Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.**

**Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.**

Szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem to ok. 220 (liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie - zmniejszeniu lub zwiększeniu o 20 %),

Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z przygotowaniem, porcjowaniem i wydaniem posiłków, w szczególności koszty zakupu artykułów spożywczych, koszty obsługi i przygotowywania posiłków, koszty uzyskania stosownych zezwoleń, podatków, koszty utrzymania personelu, itp

**Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe :**

- 1.zupa gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
2. drugie danie gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 600 kcal,
  - ziemniaki lub ryż, kasza, makaron itp. gramatura nie mniej niż 200 gram
  - mięso lub ryba gramatura nie mniej niż 100 gram
  - surówka gramatura od 90-100 gram
  - kompot, gramatura nie mniej niż 200 ml.

**Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:** jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym oraz 2 razy obiad bezmięsny ( pierogi, naleśniki , kopytka, krokiety ) o gramaturze nie mniejszej niż 400 gram. **Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie zobowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.**

**Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:** konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku .

Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone,

**Zamawiający nie dopuszcza** możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.

Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych , konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Do

przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

**Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania jadłospisu na kolejny tydzień i przekazania Dyrektorom Szkół a do wiadomości Kierownikowi GOPS, najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem tego tygodnia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnioskowania o**

**zmiany jadłospisu, w przypadku nie spełnienia warunków określonych powyżej oraz innych nieprawidłowości.**

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.**