Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa społeczna polegająca na: świadczeniu usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków w postaci 4 stawek żywieniowych w tygodniu (śniadania, obiady, kolacje), w okresie od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż 2 stycznia 2026 r. do dnia 31.12.2026 r., z wyłączeniem dni wolnych ustawowo i przewidzianych w organizacji pracy szkoły, świąt, w łącznej ilości sztuk 17820 sztuk stawek żywieniowych (co stanowi iloczyn przyjętej przez Zamawiającego ilości osób korzystających z posiłków tj. 135 osób oraz ilości dni żywieniowych tj. 132 dni ).

Na liczbę 135 osób to wychowankowie internatu

Wymagania szczególne:

1. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w:

1. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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;
2. Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Europu NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;
3. Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
4. Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
5. Posiłki będą dostarczane własnym transportem na własne ryzyko w specjalistycznych pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, na które Wykonawca posiada odpowiednie certyfikaty.
6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki wyłącznie w dni, w których odbywają się zajęcia w szkole tj. od poniedziałku do piątku w dni wskazane w harmonogramie, który Zamawiający przekaże Wykonawcy wraz z umową. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie w godzinach między – do ustalenia w umowie**.** W przypadkach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostawy z jednodniowym wyprzedzeniem.
7. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień uczniów, a o liczbie posiłków będzie informował Wykonawcę do godz. 9.00 w dniu wydawania posiłków. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnej ilości wskazanych w punkcie powyżej.
8. Próbki posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbki.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości przewożonych potraw.
10. Wykonawca będzie wytwarzał posiłki i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno — epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosi pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego w zakresie pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw:
12. zupy — temperatura 75 o C(+/- 3 o C);
13. II danie - temperatura 65 o C (+/- 3 o C).
14. Wykonawca ponosi koszty rozładunku i załadunku wszystkich dostaw posiłków oraz usunięcia z terenu szkoły odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012r. o odpadach.
15. Wykonawca dostarcza zastawę i sztućce oraz pojemniki do odpadów żywnościowych.
16. Wydawanie posiłków, sprzątanie oraz ponoszenie kosztów środków czystości i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku leży po stronie Wykonawcy.
17. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
18. Wykonawca będzie gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego ( z przyczyn niezależnych, brak prądu, brak wody) wytwarzania posiłków , czyli musi podać alternatywną propozycję dostarczenia posiłku.
19. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzona przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
20. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni (2 tygodnie) i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 4 dni przed okresem jego obowiązywania, a wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
21. Posiłki dostosowane do wieku rozwojowego 15-19 lat, odpowiednie zbilansowane, zawierające wartości odżywcze, odpowiednia kaloryczność obowiązującą przy żywieniu młodzieży.
22. Przygotowanie i dostawa odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i przewidzianych w organizacji pracy szkoły, świat, wystąpienia siły wyższej, zdarzenia losowego, stanu zagrożenia epidemiologicznego lub epidemii, w tym zawieszenia nauki stacjonarnej ze względu na epidemie lub stan zagrożenia epidemią.
23. Dzienne zapotrzebowanie ilościowe na posiłki wynosi 3 posiłki (śniadania, obiad i kolacje), z możliwością zamówienia danego dnia mniej lub więcej, o czym zostanie poinformowany wykonawca w terminie.
24. Wykonawca nie będzie dzielił posiłków na pudełka przygotowane dla jednej osoby. Gramatura minimalna poszczególnych porcji musi być zapewniona.
25. Posiłki mają bazować na sezonowych artykułach, mało przetworzonych, bez substancji konserwujących, zagęszczających, nie można używać produktów gotowych, nie używać margaryny, nie można przygotowywać produktów na bazie proszków np. sosów, zup.

Posiłki muszą być urozmaicone, każdy posiłek będzie składał się:

a) Napój do każdego posiłku

b) Śniadania w formie urozmaiconego bufetu - Podczas śniadania powinna być możliwość

zrobienia kanapek na wynos do szkoły.

c) Obiady :

4 x w tygodniu zupa —jedna porcja w ilości min 350 ml

3 x w tygodniu drugie danie mięsne np.:

mięso min. 120 g

ziemniaki min. 200 g (zamiennie ziemniaki, ryż, kasza, makaron — w zależności od

produktu min. 100-150gram)

surówka lub gotowane warzywa min. 100 g

1 x w tygodniu danie jarskie min. 350 g

d) Kolacja w formie urozmaiconego bufetu.

Jadłospis powinien spełniać następujące wymagania:

1. jadłospis powinien być urozmaicony, a potrawy nie mogą powtórzyć się w okresie 10 dni;
2. w tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (raz danie bezmięsne) wraz z surówką i napojem;
3. każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego(mięso wieprzowe, mięso wołowe, drób, ryby i nabiał) uzupełnione o produkty zawierające białko roślinne (jarzyny, surówki sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż i makarony;
4. potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych;
5. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone i okazjonalnie smażone;
6. do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczy roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców w tym roślin strączkowych;
7. zaleca się umiarkowane stosowanie soli oraz cukru;
8. zupy powinny być wykonane na wywarze warzywno — mięsnym lub wywarze warzywnym;
9. posiłki muszą być przygotowane bez użycia ulepszaczy, dań gotowych w torebkach oraz posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów;
10. wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej.
11. nie należy powtarzać w jednym posiłku podobnych produktów (np. krupnik + kasza w drugim daniu ) i łączyć dań o zbliżonej konsystencji, smaku i kolorze;

27. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normami jakościowymi (GMP, GHP).

28. Reklamacje będą załatwiane w terminie 2 godzin od zgłoszenia.

29. Miejsce dostarczenia – stołówka przy pl. św. Katarzyny 9, 87-100 Toruń.

29. Płatność od rodziców pobiera Zamawiający, a Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT z terminem płatności — 14 dni. Faktura jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.