## Załącznik nr 1 do SWZ

# Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z napojem. Zamawiający planuje, że:
2. dziennie należy dostarczyć ok. 60 obiadów,
3. w okresie 2.01.2023 r. - 22.06.2023 r. należy dostarczyć około 5880 obiadów, tj. 60 obiadów x 98 dni.
Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 2 w Piotrkowie Trybunalskim, ul. Dmowskiego 38e.
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów (do 50%). Rozliczenie finansowe odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Zamawiający informuje, iż w przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego liczba ok. 5 880, Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
5. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia podpisania umowy
od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 10:30 i 13:15.
6. Liczba obiadów na konkretną godzinę będzie podana po podpisaniu umowy.
7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu
z Wykonawcą.
8. Posiłki muszą być przygotowane do odbioru w jednorazowych opakowaniach oraz w specjalistycznych termosach gwarantujących właściwą ochronę
i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Dostarczenie posiłków będzie realizowane przez Wykonawcę na jego koszt. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie również wniesienie posiłków do budynku szkoły w miejsce wskazane przez Zamawiającego.
9. Wykonawca dostarczał będzie w ostatni dzień tygodnia tygodniowy jadłospis
na kolejny tydzień z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw
oraz występujących alergenów- do wiadomości Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie
z przedstawionym jadłospisem.
11. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.
12. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi
w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. (Dz. U. z dnia 28 sierpnia 2015r., poz.1256), jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowne w ramach żywienia zbiorowego.
13. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
14. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Stan posiłków musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
15. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
16. zupa: gramatura ok. 300 ml i kaloryczność ok. 200 kcal.
17. drugie danie: gramatura ok. 400 gram i kaloryczność ok. 700 kcal.

Drugie danie winno być posiłkiem mięsnym lub rybnym, urozmaicone surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa powinny być dodawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie dania mogą stanowić także
w szczególności pierogi, kopytka, gołąbki, krokiety, pulpety w sosie, spaghetti, kluski śląskie z sosem, potrawki z kurczaka. Do drugiego dania napój o niskiej zawartości cukru.

Minimalna waga posiłków powinna kształtować się następująco:

* sztuka mięsa lub ryby - 100 g
* ziemniaki, kasza, ryż lub makaron - 200 g
* surówki lub jarzyny - 150 g
* pierogi, naleśniki, kopytka, gołąbki, krokiety, pulpety w sosie, spaghetti, kluski śląskie z sosem, potrawki z kurczaka - 200g
1. napój: gramatura ok. 200 ml.
2. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
3. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się
w tym samym tygodniu,
4. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) i co najmniej raz w tygodniu daniem rybnym,
5. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących
lub sztucznie aromatyzowanych,
6. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone
oraz smażone, nie więcej niż raz w tygodniu,
7. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
8. jadłospis powinien zawierać informacje o składnikach, gramaturze i alergenach znajdujących się w potrawach.
9. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji
oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie
z normami HACCP.
11. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres
72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
13. Posiłki należy dostarczać z zastosowaniem odpowiednich naczyń oraz sztućców jednorazowego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych
w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać termosy służące do przewożenia posiłków;
14. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
15. 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.
16. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
17. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć pojemniki na odpady, ich odbiór
i utylizację. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór brudnych pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości, pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków, z wyjątkiem piątków lub dni bezpośrednio poprzedzających dni wolne od zajęć, kiedy pojemniki zabierana będą w tym samym dniu.
18. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
19. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane
z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.