**Załącznik nr 1 do SWZ**

**1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie:

1. usługi żywienia dzieci i młodzieży tj. przygotowanie, dowiezienie, podanie posiłku w formie obiadu 2-daniowego składającego się z zupy, drugiego dania, kompotu i owocu lub warzywa uczniom w Miejskim Zespole Szkół nr 1 w Gorlicach,
2. usługi żywienia dzieci przedszkolnych z oddziału Miejskiego Przedszkola nr 4 mieszczącego się w Miejskim Zespole Szkół nr 1 w Gorlicach, tj. przygotowanie, dowiezienie, podanie posiłku w formie śniadania, obiadu 2-daniowego składającego się z zupy, drugiego dania, kompotu i owocu lub warzywa oraz podwieczorku,

1.2. Posiłek będzie wydawany uczniom szkoły i oddziału przedszkolnego zgodnie z dostarczonymi przez Miejski Zespół Szkół nr 1 czyli ,,Zamawiającego" listami uczniów potwierdzonymi przez dyrektora Szkoły,

1.3. Posiłek będzie wydawany przez Wykonawcę w naczyniach będących własnością Zamawiającego wg. zestawienia:

a) talerze głębokie – 100 szt.,

b) talerze płytkie – 100 szt.,

c) widelce – 120 szt.,

d) łyżki stołowe – 120 szt.,

e) dzbanki szklane – 9 szt.,

f) waza – 8 szt.,

g) półmiski – 8 szt.,

h) koszyki na pieczywo – 12 szt.,

przy czym podana ilość i asortyment nie pokrywa w 100% zapotrzebowania dziennego na naczynia niezbędne do prawidłowego wykonania usługi. Pozostałe naczynia niezbędne dla prawidłowego wykonania usługi zapewni Wykonawca w cenie przedmiotu zamówienia.

1.4. Żywienie winno być udzielane:

1. w zakresie uczniów szkoły 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie
**o**d 2 stycznia 2025 r. do 26 czerwca 2025 r. tj. 109 dni (z wyłączeniem dni wolnych
od nauki oraz dni w których zajęcia w budynku Szkoły zostaną wstrzymane decyzją władz lub Dyrekcji Szkoły),
2. w zakresie dzieci z oddziału przedszkolnego szkoły 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie 2 stycznia 2025 r. do 30 czerwca 2025 r. tj. 125 dni (z wyłączeniem dni wolnych od wychowania przedszkolnego oraz dni w których zajęcia w budynku Szkoły zostaną wstrzymane decyzją władz lub Dyrekcji Szkoły).

1.5. Przewidywane zapotrzebowanie na posiłki to:

1. około 250 obiadów dziennie dla uczniów szkoły i obejmuje cały zakres realizacji zadania (łącznie 27 250 obiadów). Liczba ta jest szacunkowa, w związku z czym zastrzega się, że ilość posiłków może ulec zmianie. Wskazana zmiana może nastąpić na skutek zmniejszenia liczby posiłków tj. w przypadku nieobecności uczniów w szkole lub zmniejszeniu się liczby uczniów wymagających pomocy lub też na skutek zwiększenia liczby posiłków tj. w przypadku zwiększenia się liczby uczniów,
2. około 21 kpl. pełnego wyżywienia przedszkolnego (śniadanie, obiad i podwieczorek) i obejmuje cały zakres realizacji zadania (łącznie 2625 kpl.). Liczba ta jest szacunkowa, w związku z czym zastrzega się, że ilość kpl. posiłków może ulec zmianie, jak również może ulec zmianie ilość poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek) wchodzących w skład 1 kpl. Wskazana zmiana może nastąpić na skutek zmniejszenia liczby posiłków tj. w przypadku nieobecności dzieci w przedszkolu lub zmniejszeniu się liczby dzieci przedszkolnych wymagających pomocy lub też na skutek zwiększenia liczby posiłków tj. w przypadku zwiększenia się liczby dzieci w przedszkolu. Zastrzega się możliwość całkowitej rezygnacji z posiłków, o których mowa powyżej w lit. b w przypadku likwidacji oddziału przedszkolnego w Miejskim Zespole Szkół nr 1.

1.6 Wartość zużytych produktów (wsad do kotła) nie może być niższa dla jednego posiłku niż ***7,00*** *zł brutto średnio w czasie dekady (10 posiłków następujących po sobie) dla obiadu szkolnego, a* ***9,00*** *zł* brutto dla przedszkolnego posiłku całodziennego. Sprawdzenia wartości wsadu do kotła Zamawiający dokona poprzez zsumowania wartości wsadów do kotła dla 10 posiłków szkolnych lub przedszkolnych przedstawionych przez wykonawcę w jadłospisie i podzielnie przez 10.

1.7 Cena jednego obiadu brutto oraz cena brutto jednego kompletnego posiłku przedszkolnego całodziennego stanowiąca wynagrodzenie jednostkowe Wykonawcy uwzględnia wartość wsadu do kotła o którym mowa w ust. 1.6 oraz pozostałe koszty wynikające z prawidłowego i zgodnego z niniejszym OPZ wykonania usługi w tym wszelkie opłaty i podatki oraz koszty osobowe.

1.8 Zamawiający przyjmuje na siebie obowiązek prowadzenia dokumentacji związanej ze sprzedażą posiłków oraz inkasowanie płatności.

1.9 Zamawiający będzie zobowiązany do zapłaty za obiady uczniów oraz całodzienne posiłki przedszkolne przelewem na konto w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktur, wystawianych w ostatnim dniu danego miesiąca 6 fakturami odrębnie:

1. za całodzienne posiłki przedszkolne ,
2. za obiady (gorące posiłki) przedszkolne dofinansowywane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej,
3. za posiłki szkolne dofinansowywane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
4. za posiłki szkolne dofinansowywane przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
5. za posiłki dofinansowane przez Centrum Opieki nad dzieckiem RAZEM
6. za pozostałe obiady szkolne,
7. za posiłki dla dzieci ukraińskich.

1.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkoły w godzinach:

1. śniadania dla oddziału przedszkolnego od 8.45 – 9.30
2. obiady od 11.20 – 14.20
3. podwieczorek o godz. 14.00

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły może nastąpić zmiana godzin wydawania posiłków po wcześniejszym, jednodniowym uprzedzeniu i uzgodnieniu z Wykonawcą.

1.11 Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia stołówki na następujących zasadach:

Posiłki i napoje mają być przygotowywane tego samego dnia ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów. Różnorodne pod względem zawartości produktów i składników odżywczych bez konserwantów i wzmacniaczy smaków, szczególnie glutaminianu sodu i potasu, benzoesanu sodu, substancji zakwaszających i słodzików. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. 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 cukru i soli. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

1.12 Posiłki muszą spełniać warunki:

Obiad powinien być dwudaniowy z kompotem oraz owocem lub warzywem,

1. pierwsze danie – zupa podana w wazie wraz z oddzielnie podawanym chlebem (jeżeli dodatkiem do zupy jest chleb). Zupy powinny być przygotowywane na wywarze warzywno-mięsnym codziennie. Należy wyszczególnić z jakich składników są sporządzane. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie koncentratu z puszki, zup instant. Nie dodawać do zup mąki (za wyjątkiem żuru). Zupy winny być przygotowywane w oparciu o warzywa sezonowe. Zamawiający nie dopuszcza stosowania grysiku jako dodatku lub zagęszczacza zupy.
2. drugie danie: w 10 kolejnych dniach żywieniowych winno być posiłkiem:

- 4x danie mięsne: sztuka mięsa, z mięs chudych drobiowych, wołowych, wieprzowych, W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa z wyjątkiem pełnomięsnego gulaszu gdzie dopuszcza się mięso w kawałkach.

Zamawiający dopuszcza danie z mięsa mielonego ( kotlet mielony) jako danie mięsne .

- 2x danie półmięsne zawierające min 50 % mięsa drobiowego/wieprzowego/wołowego, np. gulasze mięsno-warzywne, gołąbki, eskalopki z fileta drobiowego z warzywami, spaghetti bolognese,

Nie dopuszcza się stosowania gotowych sosów ze słoika , proszku czy puszki .

- 2x danie jarskie,

Wymaga się aby jednym daniem jarskim na 10 kolejnych dni żywieniowych były pierogi ruskie (w jadłospisie obejmującym 10 posiłków muszą więc występować co najmniej raz pierogi ruskie). Pozostałe drugie dania jarskie mogą również stanowić naleśniki, makaron z sosem lub twarogiem, krokiety, łazanki, racuchy, makaron, ryż z truskawkami lub pierogi z truskawkami.

- 2x danie z ryby ( raz w tygodniu). Zamawiający nie dopuszcza stosowania następujących gatunków ryb: tilapia, panga. Zlecane gatunki to , dorsz, sola, miruna ,morszczuk, sandacz, halibut, śledź, makrela.

Do omaszczenia dań mącznych stosować wyłącznie masło o min. 82% zawartości tłuszczu. Nie dopuszcza się omaszczania olejem rafinowanym.

3) surówki z min. 2 składników warzywnych, owocowych. Surówki z surowych warzyw i owoców również warzyw na ciepło (duszone, gotowane, pieczone, na parze) np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp. Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing. Można nie podawać surówki z daniami jarskimi i półmięsnymi takimi jak: spaghetti i makarony z sosami lub serem, gołąbki tradycyjne zawijane, łazanki, pierogi, naleśniki, racuchy, ryż z truskawkami. Do pozostałych II dań należy surówki zastosować. Jako surówkę dopuszcza się warzywo naturalnie kiszone (np. ogórki, kapusta, nie dopuszcza się warzyw kwaszonych sztucznie). W przypadku warzyw kiszonych dopuszcza się surówkę jednoskładnikową.

Jadłospis w zakresie kolejnych 10 dni żywieniowych musi zawierać co najmniej 4 różne surówki.

**4) Jadłospis na 10 dni w zakresie dań mięsnych** **musi zawierać co najmniej 3 różne dodatki w kolejnych 10 dniach żywieniowych (np. ziemniaki, kasza, ryż itp. przy czym za różne dodatki rozumie się na przykład różne sposoby przyrządzenia ziemniaków np. gotowane i pieczone. Różne odmiany i kształty makaronów, różne rodzaje kaszy np. gryczana i jęczmienna rozumie się jako jeden rodzaj dodatku).**

5) **do każdego II dania dodać owoc lub warzywo. Serwować owoce sezonowe. Należy wyszczególnić nazwy owoców lub warzyw w Jadłospisie.**

6) kompoty: Do przygotowania kompotu należy używać owoców. Dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i/lub mrożonych (mrożone - w okresie zimowo-wczesnowiosennym). Napoje: niegazowana woda z cytryną, woda ze świeżą miętą. Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów.

7) Wykonawca będzie zobowiązany do przedkładania każdorazowo jadłospisu na kolejnych 10 dni żywieniowych

1.13 Wykonawca będzie zobowiązany do takiej organizacji procesu produkcyjnego (np. porcjowanie mięsa, zawijanie krokietów, przygotowywanie naleśników), aby zapewnić minimalną wartość kaloryczną i wagę dla każdej porcji. Kaloryczność i waga każdej porcji mogą być większe niż porcja standardowa, ale nie mogą być mniejsze. Należy to brać pod uwagę przy kalkulowaniu kosztów surowca i kosztów pracy. Wykonawca nie może tłumaczyć odstępstw od żądanej kaloryczności i wagi porcji organizacją pracy czy zbyt dużym nakładem pracy.

Zestaw zup, które można uwzględniać w jadłospisie:

* żurek (z jajkiem , kiełbasą , pieczywem)
* pomidorowa (z ryżem , makaronem , lanym ciastem , pieczywem)
* ogórkowa (z ryżem , pieczywem)
* grochowa (z zacierką , pieczywem)
* kapuśniak (z ziemniakami, pieczywem)
* fasolowa (z pieczywem)
* jarzynowa z ziemniakami
* krupnik (z kaszą , pieczywem)
* rosół (z makaronem/lanym ciastem)
* ziemniaczana (z pieczywem)
* kalafiorowa (z pieczywem)
* cebulowa (z pieczywem)
* barszcz z ziemniakami
* brokułowa (z pieczywem)
* gulaszowa (z pieczywem)
* zupa krem (z groszkiem ptysiowym lub grzankami)
1. posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura , kaloryczność) zgodnie z przepisami dotyczącymi zdrowego żywienia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań , jakie musza spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach paragraf 2.1.

|  |
| --- |
| Gramatura posiłków (minimalna) |
| Zupa – 250 ml, pieczywo – 50g |
| II danieZiemniaki, kasza, ryż, makaron – 250gMięso – 90 gPierogi, naleśniki, krokiety – 300gSurówka – 150g |
| kompot – 200 ml |
| Owoc, warzywo np.: mandarynka 30 g, banan 60 g, jabłko 25 g, marchew 40 g, pomarańcza 40 g , winogrono 30 g, kiwi 35 g, gruszka 30 g  |

Temperatury potraw serwowanych dzieciom powinny wynosić odpowiednio:

• dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4ºC

• dla zup na gorąco minimum 75ºC

• gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) minimum 63ºC

 b) w zakresie posiłków przedszkolnych :

**Śniadania winny składać się z**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Śniadanie** **II śniadanie** |  1. **zup mlecznych** (z naturalnych kasz, płatków, zabrania stosowania się słodzonych chrupek śniadaniowych wysoko przetworzonych);
2. do tego kanapki - pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenno-żytnie i inne, z jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i przetwory w formie pasty, z wędliną suchą (szynka gotowana wieprzowa, drobiowa )**,** parówki (min. 90 % mięsa) na gorąco;
3. warzywa: pomidor, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka i inne ;
4. do smarowania pieczywa masło i dodatkowo słodkie dodatki typu powidło, dżem, miód;
5. herbata owocowa, herbata zwykła (słodzona lub niesłodzona – jeśli tego życzy sobie rodzic dziecka) lub napój mleczny np. kakao, kawa zbożowa na mleku;
6. owoc (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu arbuz, melon).
 |

**Podwieczorek powinien składać się z:**

|  |  |
| --- | --- |
| **PODWIECZOREK**  | 1. kanapki zawsze z 1 dodatkiem warzywnym ;
2. kanapki z wędliną wieprzową lub drobiową, jajkiem, serem białym, żółtym, sałatkami warzywnymi, parówki (min. 90 % mięsa) na gorąco, jajecznica ze szczypiorkiem, bułka maślana z miodem, dżemem, owoce i koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych.
3. herbata zwykła, owocowa, napoje mleczne;
4. 1 x w dekadzie wypiek własny (ciasto, ciastka), lub deser mleczny z sokiem/musem owocowym lub przetworzone owoce z dodatkiem zbożowym;
5. truskawki, jagody, maliny), chałka z miodem, dżemem, sokiem, soki owocowe: pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, kanapki (pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenno-żytnie i inne; Nie należy serwować na deser słodyczy typu batoniki, wafelki, herbatniki i ciastka gotowe, zakupione u producenta.
 |

1. Jadłospis w zakresie posiłków szkolnych i odrębnie całodziennych posiłków przedszkolnych będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 kolejnych dni żywieniowych wraz z kalorycznością oraz gramaturą i dostarczany Dyrektorowi Szkoły najpóźniej w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego rozpoczęcie nowych 10 dni żywieniowych do godz. 11:00. Za prawidłowość i prawdziwość danych w tym w szczególności prawidłowe wyliczenia kaloryczności potraw i posiłków podanych w jadłospisie odpowiada Wykonawca.
2. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajów tych samych posiłków w ciągu kolejnych 10 dni żywieniowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości, ilości oraz gramatury przygotowywanych produktów. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach, kosztami badania Zamawiający obciąży Prowadzącego.
3. Obiady szkolne będą podawane przez 2 kelnerów. Dla obsługi kelnerskiej posiłków przedszkolnych wymagany jest co najmniej jeden kelner.
4. Wykonawca jest zobowiązany do nakrycia stołów oraz do ich uprzątnięcia podczas godzin posiłków, a także do czyszczenia krzeseł i stołów oraz zamiecenia i umycia podłogi stołówki po zakończonych posiłkach.
5. Drugie danie podawane będzie na talerzu w postaci gotowej porcji, zupa w wazie, kompot w kubku.

1.14 Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności oraz posiadającymi dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

1.15 Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki zamykane szczelnie, tak by podczas transportu posiłki w postaci płynnej nie uległy rozlaniu.

1.16 Przygotowanie i wydawanie posiłków należy wykonywać z należytą starannością przy zachowaniu odpowiednich norm higieny i wymagań dotyczących środków spożywczych stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz przestrzegania norm ilościowych. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Świadczenie usług żywieniowych winno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 poz. 1252), rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. (Dz.U. 2016 poz.1154) oraz Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

 a) wyposażenia (stan techniczny i sanitarny pomieszczeń i urządzeń),

 b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),

 c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-epidemiologicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów),

d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniających różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków tj. posiłki winny być gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

1.17 Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

1.18 Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości, oraz odpowiedzialny będzie za utrzymanie porządku i czystości w pomieszczeniach wydawania posiłków w szczególności zmywania naczyń należących do Zamawiającego.

1.19 Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie wydawanych posiłków i ich ceny jednostkowej. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności uczniów lub przedszkolaków, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków szkolnych (obiadów) lub posiłków przedszkolnych z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem.

1.20 Szczegółowy harmonogram dostarczania i wydawania posiłków zostanie ustalony z Wykonawcą przy podpisaniu umowy.

1.21 Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu Wykonawcy i na jego koszt i ryzyko. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.

1.22 Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań i naczyń itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków. Ponadto, Wykonawca odpowiedzialny będzie za utrzymanie porządku i czystości w pomieszczeniach wydawania posiłków.

## 1.23 Wykonawca zatrudnia we własnym imieniu wszelkie osoby przygotowujące i podające obiad, jak również osoby zapewniające opiekę nad uczniami korzystającymi z obiadów, posiadające odpowiednią wiedzę i doświadczenie. Osoby wydające posiłki oraz mające bezpośredni kontakt z dziećmi i młodzieżą nie mogą być notowani w  Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym. Zamawiający zastrzega dla siebie dokonanie sprawdzenia ww. osób w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym.

1.24 Osoby przygotowujące posiłki, dostarczające oraz podające powinny mieć aktualne badania lekarskie. Wykonawca dostarczy swojemu personelowi komplet odzieży pracowniczej niezbędnej do wykonywania zadań (fartuch, czepek, rękawiczki).

1.25 W razie stwierdzenia braków lub niezgodności w dostawie Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłek zgodnie z zamówieniem w ciągu godziny. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.

1.26 Odpowiedzialność za całość żywienia ponosi Wykonawca.

1.27 Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez 48 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Próbki potraw powinny być zawsze udostępniane organom Sanepidu na ich żądanie.

1.28 Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczenie do przygotowywania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie na prowadzenie cateringu. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w posiadaną przez Wykonawcę dokumentację.

1.29 Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCAP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

1.30 Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

1.31 Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia zobowiązuje się do przestrzegania ogólnie obowiązujących przepisów dotyczących ochrony danych osobowych pozyskanych w związku z realizacją zamówienia.

1.32 Wykonawcy zostaną bezpłatnie udostępnione pomieszczenia jadalni szkolnej oraz wyposażenie zaplecza kuchennego:

1. Kuchenka mikrofalowa Samsung G-2736 – 1 szt.
2. Kuchnia AMICA 54035-618-CE3 – 1 szt.
3. Zmywarka do naczyń FIGO – 1 szt.
4. Podstawka do zmywarki – 1 szt.
5. Krzesło lakier-alum. – 8 szt.
6. Krzesło P-612 – 62 szt.
7. Stół świetlicowy: - 180x80 – 8 szt. , - 120x80 – 3 szt.

1.33 Wykonawca ponosi zryczałtowany koszt zużycia wody i energii elektrycznej, tj. łącznie 800,00 zł miesięcznie z uwzględnieniem postanowień §4 ust. 1 – 3 wzoru umowy stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ.

1.34 Wykonawca zapewni co najmniej 2 osoby do obsługi kelnerskiej sali stołówki w zakresie posiłków szkolnych i co najmniej 1 osobę obsługi kelnerskiej sali stołówki w zakresie posiłków przedszkolnych, przy czym w przypadku spadku ilości wydawanych posiłków poniżej 100 szt. w danym dniu dopuszcza się obsługę kelnerską sali stołówki przez 1 osobę.

1.35 Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

1.36 Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczenia kar umownych określonych w § 6 umowy.

**KODY CPV - 55520000-1, 55524000-9, 55523100-3,**