**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 5 w Gorlicach,
2. usługi żywienia dzieci przedszkolnych z oddziałów Miejskiego Przedszkola nr 5 mieszczącego się w Miejskim Zespole Szkół nr 5 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 dzieciom oddziałów przedszkolnych zgodnie z dostarczonymi przez Miejski Zespół Szkół nr 5 czyli "Zamawiającego" listami uczniów potwierdzonymi przez dyrektora Szkoły.

1.3.1 Wykonawca może korzystać z pomieszczenia z osobnym wejściem o powierzchni 69,6 m² znajdującym się w budynku należącym do Miejskiego Zespołu Szkół Nr 5 w Gorlicach ul. Krakowska 5 tj. kuchnia o powierzchni 58 m² i pomieszczenia pomocnicze o powierzchni 11,6 m².

1.3.2. Wykonawca dokona przejęcia pomieszczeń w MZS 5 na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.

1.3.3 Pomieszczenia te nie posiadają żadnego wyposażenia kuchennego należącego do Zamawiającego. Całość wyposażenia pomieszczeń w urządzenia kuchenne w celu prawidłowego i zgodnego z wymaganiami Zamawiającego wykonywania usługi leży po stronie Wykonawcy.

1.3.4W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia pomieszczeń w urządzenia kuchenne zapewniające prawidłowe i zgodne z wymaganiami Zamawiającego wykonanie umowy, nie później niż do 7 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi.

1.3.5W okresie od dnia 02.09.2024 r. do czasu wyposażenia pomieszczenia w sposób określony w ust. 1.3.4, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków w ilości i jakości przewidzianej w niniejszym OPZ , który stanowić będzie załącznik nr 1 do umowy w sprawie zamówienia i w cenach jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy.

1.3.6 Wykonawca jest zobowiązany do dnia 01.01.2025 r. usunąć należące do niego wyposażenie o którym mowa w ust. 1.3.4 i opróżnić pomieszczenia o których mowa w ust. 1.3.1

1.4 Udostępniane pomieszczenia mogą być użytkowane wyłącznie w celu organizacji wydawania posiłków.

1.5 Wykonawca może korzystać z lokalu o którym mowa powyżej w od poniedziałku do piątku od godz. 6.00 do godz. 16.00 w dniach wydawania posiłków szkolnych lub przedszkolnych.

1.6 Wykonawca będzie realizował zamówienie bez wykorzystywania pomieszczenia wskazanego w ust. 1.3.1 dla gotowania posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i napoje tego samego dnia ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów zgodnie z wymaganiami szczegółowymi określonymi poniżej.

1.7. Posiłek będzie wydawany przez "Wykonawcę" w naczyniach będących własnością "Wykonawcy" wg. zestawienia:

a) talerze głębokie – 300 szt.

b) talerze płytkie – 300 szt.

c) widelce – 300 szt.

d) łyżki stołowe – 300 szt.

e) dzbanki szklane – 10 szt.

f) waza – 6 szt.

g) półmiski – 20 szt.

h) koszyki na pieczywo – 20 szt.

1.8. Żywienie winno być udzielane:

1. w zakresie uczniów szkoły, 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie
od 2 września 2024 r. do 31 grudnia 2024 r. tj. 77 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 oddziałów przedszkolnych w szkole, 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie od 2 września 2024 r. do 31 grudnia 2024 r. tj. 83 dni (z wyłączeniem dni wolnych od wychowania przedszkolnego oraz dni w których zajęcia w budynku Szkoły zostaną wstrzymane decyzją władz lub Dyrekcji Szkoły).

1.9. Przewidywane zapotrzebowanie na posiłki to:

1. około 289 obiadów dziennie dla uczniów szkoły i obejmuje cały zakres realizacji zadania (łącznie 22 253 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 31 kpl. pełnego wyżywienia przedszkolnego (śniadanie, obiad i podwieczorek) dziennie i obejmuje cały zakres realizacji zadania (łącznie 2 573 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.

1.10 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.

1.11 Cena jednego obiadu brutto oraz cena jednego kompletnego posiłku przedszkolnego całodziennego brutto, 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.

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

1.13 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 odrębnymi fakturami:

1. za posiłki szkolne,
2. za całodzienne posiłki przedszkolne ,
3. za obiady (gorące posiłki) przedszkolne dofinansowywane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Gorlicach,
4. za posiłki szkolne dofinansowywane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Gorlicach,
5. za posiłki szkolne dofinansowywane przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej

w Gorlicach,

1. za obiady przedszkolne dofinansowywane przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej

w Gorlicach,

1.14 Posiłki wydawane będą w stołówce szkoły w godzinach:

1. śniadania dla oddziałów przedszkolnych od 8.30 – 9.30
2. obiady od 11.00 – 14.30
3. podwieczorek od 13.30 - 14.15

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

1.15 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.

1.16 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.
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!

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,

- 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

Drugie dania mogą również stanowić pierogi z różnym nadzieniem , naleśniki z różnym nadzieniem, makaron z sosem lub twarogiem, krokiety, łazanki, racuchy, ryż z truskawkami lub makaron.

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

1. 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 daniem jarskim. 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 na 10 dni musi zawierać co najmniej 8 różnych surówek.

1. Jadłospis na 10 dni w zakresie dań mięsnych musi zawierać co najmniej 4 różne dodatki (np. ziemniaki, kasza, ryż itp. przy czym za różne dodatki rozumie się na przykład różne rodzaje kaszy np. gryczana i jęczmienna z wyjątkiem rodzajów makaronów które rozumie się jako jeden rodzaj dodatku).
2. Do każdego II dania dodać owoc lub warzywo. Serwować owoce sezonowe. Należy wyszczególnić nazwy owoców lub warzyw w Jadłospisie.
3. 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.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do przedkładania każdorazowo jadłospisu na kolejnych 10 dni żywieniowych.

1.17 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 kasza , pieczywem)
* rosół (z makaronem/lanym ciastem )
* ziemniaczana ( z pieczywem )
* kalafiorowa ( z pieczywem)
* cebulowa ( z pieczywem)
* barszcz z ziemniakami
* brokułowa ( z pieczywem)
* gulaszowa ( z pieczywem)
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 muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach § 2.1.

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 dwóch tygodni wraz z kalorycznością oraz gramaturą i dostarczany Dyrektorowi Szkoły najpóźniej w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego.
2. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajów tych samych posiłków w ciągu 2 tygodni. 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.

1.18 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.

1.19 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.

1.20 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:

1. wyposażenia (stan techniczny i sanitarny pomieszczeń i urządzeń),
2. personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
3. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-epidemiologicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów),
4. 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).

1.21 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.

1.22 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.

1.23 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.

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

1.25 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.

1.26 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.

1.27 Wykonawca zatrudnia we własnym imieniu wszelkie osoby przygotowujące i podające obiad posiadające odpowiednia 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.

1.28 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).

1.29 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.

1.30 Odpowiedzialność za całość żywienia ponosi Wykonawca.

1.31 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.

1.32 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.

1.33 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.

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

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

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

1. stół do przygotowania posiłków – 1 szt
2. szafki nierdzewne na naczynia – 2 szt
3. szafki - 2szt

1.37 Zamawiający ustala opłatę za media jako ryczałt. Wykonawca będzie dokonywał zapłaty za media w formie ryczałtu w wysokości 1100 złotych miesięcznie płatne do 14 dnia kolejnego miesiąca.

1.38 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.

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

1.40 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,**