

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

zwana dalej „OPZ”

Dotyczy: *Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzania negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 w zw. z art. 3 ust. 1 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024r., poz. 1320), p.n.:*

**USŁUGA CATERINGOWA- PRZYGOTOWANIE I DOSTAWA POSIŁKÓW,
DLA PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 1 W GRÓJCU
ODDZIAŁ UL. WOROWSKA 1.**

**świadczona
od 2.01.2024 – 30.06.2024**

Grójec, dn. 27.11.2024 r.

Zatwierdził:

Elżbieta Jakubiec
Dyrektor
Publicznego Przedszkola nr 1
w Grójcu

1. Przedmiot Zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringu, która obejmuje:

a) **przygotowanie** oraz **dostawę** trzech posiłków dla ok. 100 dzieci przedszkolnych w wieku 3-6, w tym: śniadanie, obiad dwudaniowy z napojem oraz podwieczorek (zwanym w treści SWZ „zestawem posiłków”) oraz

b) **zapewnienie wielorazowych naczyń (talerz, miseczka, zestaw sztućców, kubeczek- dla każdego dziecka), opakowań i termosów** do wydawania posiłków, które Wykonawca codziennie dostarcza razem z posiłkami, a następnie zabiera, myje, wyparza i dezynfekuje we własnych pomieszczeniach, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi, mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

2. Przewidywana całkowita liczba zestawów posiłków to ok. 12 400.

3. Liczba posiłków jest wartością przewidywaną ze względu na brak możliwości podania na etapie ogłoszenia niniejszego postępowania dokładnej liczby dzieci żywionych. Zakres zamówienia może zostać zmniejszony lub zwiększony odpowiednio do realnych potrzeb Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń finansowych z tytułu niezrealizowanych dostaw. Wykonawca nie może odmówić realizacji dostaw ze względu na zmniejszenie lub zwiększenie zamówienia. Dzienna liczba posiłków będzie zależna od frekwencji dzieci.

4. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia- rzeczywiście wydanych posiłków- **Załącznik Nr 3 do Umowy- Protokół dostawy**, w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w Formularzu Ofertowym Wykonawcy, stanowiącym **Załącznik Nr 2 do SWZ**.

5. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości zestawów posiłków wskazanych w ust. 2. Zmiana taka nie wymaga zmiany umowy.

6. Zmniejszenie ilości zestawów posiłków nie będzie rodzić odpowiedzialności Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, ani też nie będzie stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy, w tym w szczególności nie będzie stanowić podstawy do rozwiązania lub odstąpienia od umowy przez Wykonawcę.

7. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden zestaw posiłków, pomimo zmniejszenia ilości, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.

8. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia:

- koszty osprzętu (termosy, pojemniki, bemały itd.),
- koszty zapewnienia wielorazowych naczyń do wydawania posiłków, które Wykonawca codziennie dostarczy z posiłkami, a następnie zabierze, zmyje, wyparzy i zdezynfekuje we własnych pomieszczeniach,
- koszty transportu i wniesienia,
- koszty przygotowania posiłków w lokalu spełniającym warunki techniczne i sanitarno - higieniczne niezbędne do przygotowywania w nim posiłków przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych,
- wszelkie podatki, opłaty i inne koszty wynikające z realizacji zamówienia,
- kalkulacja cenowa obiadu winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

9. Miejsce, termin i czas dostawy:

1) **Miejsce:** Publiczne Przedszkole Nr 1 w Grójcu, oddział ul. Worowska 1.

2) **Termin:** od 02.01.2025 do 30.06.2025 r.

3) **Czas dostawy:** Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:

- Śniadanie – w godz. 7:00 – 7:30,
- Obiad i Podwieczorek – w godz. 10:30- 11:00,

W zależności od frekwencji dzieci w Przedszkolu Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie w dniu dostawy do godz. 8:30 o ilościowym zapotrzebowaniu na posiłki.

W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie konkretną, zamówioną liczbę posiłków.

10. Wymagania wobec planowanych jadłospisów:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia 10-dniowego jadłospisu, na 4 dni przed okresem jego obowiązywania, w celu akceptacji przez Dyrektora Przedszkola. Zamawiający w terminie do 2 dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może wprowadzać zmian w zatwierdzonym jadłospisie.
- 2) proponowane menu musi być sporządzone w oparciu o zalecenia i wytyczne osoby upoważnionej, tj. doświadczonego dietetyka/technologa żywienia i przez nią podpisane,
- 3) jadłospis powinien zawierać informacje co do daty, dni tygodnia, nazwy potraw, gramatury potraw, zawartości alergenów i wykazem wartości odżywczych potrawy,
- 4) posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność,
- 5) pod każdym posiłkiem w jadłospisie należy wymienić wszystkie alergeny zawarte w surowcach użytych do produkcji potraw, 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,
- 6) przy tworzeniu jadłospisów należy przewidywać zamienniki dla dzieci innych wyznań (bez wieprzowiny) oraz dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.

Informacja o diecie zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego, najpóźniej na 1 dzień przed zamawianiem posiłku.

Na dzień upublicznienia niniejszego postępowania w Przedszkolu Nr 1 nie ma dzieci przedszkolnych wymagających zastosowania specjalnej diety.

- 7) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt.
- 8) wszelkie zmiany dokonywane w zaplanowanym jadłospisie należy zgłaszać Zamawiającemu. Przy zmianie należy dostarczyć poprawiony jadłospis, skorygować obliczenia wartości odżywczych oraz informację na temat zawartości alergenów. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnoszenia zmian w przedstawionych jadłospisach.

11. Zamawiający wymaga, aby posiłki spełniały następujące warunki:

RODZAJ POSIŁKU	WARTOŚĆ ENERGETYCZNA	RODZAJ DANIA	WIELKOŚĆ POSIŁKU
ŚNIADANIE	400 KCAL	<u>KUCHNIA MLECZNA</u> <u>Zupa mleczna z dodatkiem:</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ płatek owsianych/ orkiszowych/ kukurydzianych / ryżowych, ▪ kaszy mannej, ▪ zacierek. 	300ml
		<u>KANAPKI Z PIECZYWA PEŁNOZIARNISTEGO I MIESZANEGO</u> z dodatkami: <ul style="list-style-type: none"> ▪ wędlina drobiowa, ▪ ser żółty / twarogowy, ▪ dżem, ▪ naturalny miód pszczeli, ▪ jajko, ▪ pasty warzywne, ▪ świeże warzywa, ▪ kiszonki. 	180g
		<u>NAPÓJ</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ herbata, ▪ kawa zbożowa z mlekiem*, ▪ kakao naturalne, ▪ kompot owocowy. 	200 ml
OBIAD	490 KCAL	<u>PIERWSZE DANIE</u> <u>Zupa:</u> Różnorodna, sporządzana na wywarze warzywno- mięsnym	300 ml
		<u>DRUGIE DANIE</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ziemniaki / kasze- różne / ryż / makarony, ▪ pierogi / kluski śląskie / kopytka / naleśniki/ placki / racuchy, ▪ ryba / mięso drobiowe / chuda wołowina/ mięso wieprzowe, ▪ warzywa surowe lub przetworzone. 	350 g

		<u>NAPÓJ</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kompot, ▪ Sok owocowy, ▪ Herbata owocowa lub ziołowa. 	200 ml
PODWIECZOREK	210 KCAL	<u>POSIŁEK</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ kanapki z pieczywa pełnoziarnistego i mieszanego z dodatkami, ▪ jogurt, ▪ bułka maślana z miodem, ▪ deser owocowy, ▪ świeże owoce. 	150G
		<u>NAPÓJ</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ napój mleczny, ▪ koktajl owocowo- mleczny ▪ sok owocowy / owocowo-warzywny lub świeży jednodniowy, ▪ herbata owocowa lub ziołowa, ▪ kisiel / galaretka, ▪ budyń z dodatkiem świeżych owoców. 	200 ML

12. Wymagania wobec technologii przygotowania potraw oraz wymagania jakościowe wobec użytych surowców:

- 1) surowce do produkcji potraw powinny być najwyższej jakości, świeże, bez oznak nadpsucia, zgnilizny i pleśni, posiadać jak najniższe dopuszczalne poziomy substancji dodatkowych. Należy dostarczyć produkty z tzw. "czystą etykietą". Niedopuszczalne jest użycie surowców pośredniej jakości, nieświeżych, nadpsutych, przeterminowanych, uszkodzonych, nieznanego pochodzenia
- 2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, bez oznak nadpsucia, zgnilizny i pleśni, mało przetworzonych, posiadające najniższe dopuszczalne poziomy substancji dodatkowych., konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- 3) powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego, od poniedziałku do piątku,
- 4) **do przygotowania posiłku należy zastosować:**
 - produkty zbożowe lub ziemniaki,
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych- o niskiej zawartości sodu/soli,

- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin- jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby, co najmniej raz w tygodniu,
- tłuszcze spożywcze- oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli.

5) Zupy:

- powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny,
- nie dopuszcza się sporządzania zup na wywarze z kości,
- nie dopuszcza się dodawania do wywaru tłuszczu innego niż pochodzącego z mięsa oraz polepszania wywaru dodatkiem bulionów lub kostek rosołowych, przypraw w płynie i Vegety.

6) napoje

kompoty owocowe lub soki owocowe, napoje mleczne, herbaty bez dodatku cukrów i substancji słodzących;

Kompoty należy sporządzać na bazie owoców najwyższej jakości, świeżych lub mrożonych (w okresie zimowym), bez pestek, podczas gotowania lekko słodzone miodem. Zawartość cukrów (cukry naturalnie pochodzące z owoców + miód) w 250 ml gotowego produktu nie może być wyższa niż 10g. Nie dopuszcza się słodzenia kompotu substancjami słodzącymi, sporządzania napoju z koncentratów, syropów oraz podawania nektarów, soków i napojów słodzonych. Nie dopuszcza się sporządzania kompotów z owoców nadgniłych, z oznakami pleśni oraz z tzw. spadów.

7) sałatki / surówki

Wyklucza się sporządzanie i podawanie surówek typu Coleslaw, serwowanie zakupionych gotowych sałatek/surówek oraz zlecenie wykonania sałatek/surówek podwykonawcy. Do produkcji sałatek/surówek należy używać surowców najwyższej jakości, świeżych, bez oznak nadpsucia, nadgnicia i pleśni, wolnych od zanieczyszczeń i szkodników oraz nieporażonych chorobami. Surówki należy sporządzać na krótko przed podaniem (dostawą), aby nie dopuścić do znacznych strat witamin i składników mineralnych oraz zachować świeży i estetyczny wygląd. W procesie produkcji surówek używać jako antyutleniacza soku z cytryny. Składniki mieszać ze sobą krótko, tyle ile jest konieczne, aby nie dopuścić do nadmiernego wycieku soków i zachować estetyczny wygląd. Do wykończenia używać oliwy, oleju rzepakowego tłoczonego na zimno, śmietany, jogurtu - w zależności od surówki; nie dopuszcza się wykończenia surówek majonezem. Warzywa podawane na ciepło, z wody lub gotowane na parze z dodatkiem masła. Sałatki/surówki nie powinny powtarzać się na przestrzeni dekady.

8) Owoce

Owoce najwyższej jakości, świeże, jędrne, dojrzałe, bez oznak obicia, zaparzenia, nadpsucia, nadgnicia i pleśni, bez oznak porażenia chorobami. Owoce należy podawać w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci (wyjątek - arbuz). Owoce nie powinny powtarzać się na przestrzeni tygodnia (wymóg nie dotyczy owoców sezonowych);

9) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu Vegeta
- kostek rosołowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,
- produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produktów z syropem glukozowo- fruktozowym,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- posiłków sporządzanych na bazie półproduktów,
- posiłków na bazie Fast Food, -gotowych mrożonych potraw,
- napojów z proszku lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

13. Wymagania jakościowe wobec gotowych potraw

Ocena organoleptyczna i sensoryczna – potrawy dostarczone przez Wykonawcę będą podlegały ocenie organoleptycznej i sensorycznej. Wyróżniki: wygląd, barwa, zapach, konsystencja, smak. Wygląd powinien być estetyczny, konsystencja odpowiednia do rodzaju potrawy, barwa i zapach odpowiedni w zależności od użytych składników i dodatków. Zupy i sosy esencjonalne, klarowne, powierzchnia gładka, jedwabista bez grudek i kłaczek zwarzonej śmietany. Zapach i smak wyrazisty, odpowiedni do użytych składników. Mięsa na przekroju o barwie szarej, kruche. Nie dopuszcza się na przekroju wycieku surowego soku i barwy różowej wskazującej na niedopieczenie/niedosmażenie mięsa lub użycie surowca peklowanego. Panierka kotletów złocista, nieprzypalona, przylegająca. Potrawy jednogarnkowe nierozgotowane, z wyróżniającymi się składnikami użytymi do produkcji. Dodatki skrobiowe: odpowiednio odparowane po ugotowaniu ziemniaki puree lub nietłuczone, posypane koprem; ryż lub kasza na sypko (brak zbryleń i grudek), makaron al dente (nierozgotowany). Surówki puszyste, niepodcieknięte

14. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie w danym dniu, do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z min. 2 dniowym wyprzedzeniem.

15. Wymagania wobec miejsca produkcji posiłków i personelu:

- 1) produkcja posiłków będzie odbywać się w lokalu dopuszczonym przez PPIS w zakresie działalności związanej z przygotowywaniem posiłków, wskazanym przez Wykonawcę,
- 2) personel zatrudniony przez Wykonawcę przy produkcji potraw musi posiadać odpowiednie kwalifikacje zawodowe (kucharz, dietetyk/technolog żywienia/intendent), bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz aktualne orzeczenia lekarskie i do celów sanitarno-epidemiologicznych (orzeczenia/książeczki).

16. Transport- dostawa i odbiór:

- 1) Wykonawca dostarczy posiłki wraz z niezbędnymi do ich wydania wielorazowymi naczyniami, do miejsca i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego w pkt. 5.
- 2) w czasie transportu powinny być zachowane wszelkie wymagania higieniczno-sanitarne dla środków transportu przeznaczonych do przewozu żywności. Podczas transportu, pojemniki z żywnością należy zabezpieczyć przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami. Transport musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

- 3) **Maksymalny czas dowozu posiłków z miejsca ich przygotowywania do siedziby Zamawiającego, w której, zgodnie z deklaracją Wykonawcy, będzie realizował przedmiot zamówienia nie może być dłuższy niż 30minut. Czas dowozu** liczony jest z miejsca przygotowywania posiłków i **rozumiany jako** uśredniona najkrótsza droga dojazdu samochodem (środkiem transportu dostarczającym żywność) do bramy wjazdowej Przedszkola;

4) środek transportu:

- a) musi być dopuszczony decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci;
- b) musi być czysty i w dobrym stanie technicznym,
- c) nie może być używany do transportu produktów innych niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia,
- d) musi być regularnie poddawany całkowitemu i dokładnemu procesowi mycia i dezynfekcji.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli pojazdu pod względem czystości;

5) pojemniki transportowe:

- a) muszą być czyste, w dobrym stanie, nie uszkodzone, łatwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji,
- b) szczelne, by zabezpieczać żywność przed zanieczyszczeniem czy rozlaniem,
- c) nie mogą być używane do transportu produktów innych niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia
- d) Wykonawca zobowiązany jest do posiadania pojemników na czyste i zużyte naczynia i termosy.

- 6) **środki transportu i/lub pojemniki** do przewozu żywności ogrzewanej powinny utrzymywać temperaturę potraw, tak aby w chwili dostarczenia posiłki posiadały minimalną temperaturę:

- zupy - 75 °C (+/-3°C),
- II-gie dania - 65°C (+/-3°C).
- Potrawy serwowane na zimno (surówki) - poniżej 4°C,

- 7) Wykonawca zobowiązuje się do odbioru, mycia i wyparzania pojemników, termosów oraz wielorazowych naczyń po spożytych posiłkach oraz odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych.

17. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości, na swój koszt z innych źródeł.
18. 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.
19. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ewidencję dostarczanych posiłków, którą stanowi **Załącznik Nr 3 do Umowy- Protokół dostawy**, i przekładać ją do podpisu Dyrektorowi Publicznego Przedszkola nr 1 lub osoby przez niego upoważnionej, ostatniego dnia miesiąca. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty oraz liczby wydanych posiłków
20. Wykonawca zobowiązany jest w ramach świadczonych usług do współpracy z Kierownikiem jednostki (przedstawianie menu do akceptacji, przyjmowanie zgłoszeń, rezygnacja z posiłków, uwagi i reklamacje w przypadku niezgodności z zamówieniem). W przypadku stwierdzenia

niezgodności Kierownik jednostki lub osoba przez niego wyznaczona na bieżąco wypełni w obecności pracownika Wykonawcy protokół reklamacyjny i prześle na wskazany adres mailowy Wykonawcy.

21. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
22. **Koordynatorem w zakresie dożywiania po stronie Zamawiającego jest:**
p. Dorota Wąsiewicz, e-mail: dorota.wasiewicz@grojecmiasto.pl
23. **Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przepisów:**
 - 1) ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) łącznie z normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia,
 - 2) Rozporządzenie 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 (Dz.U. 2016 poz. 1154);
 - 3) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304/18 z 22.11.2011 ze zm.),
 - 4) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29 z póź. zm).
24. Wykonawca na żądanie Zamawiającego okaże:
 - 1) Listę dostawców, u których dokonuje zakupu surowców,
 - 2) Kopię protokołu z ostatniej kontroli PPIS;
25. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń przez dyrektorów szkół co do jakości posiłków Zamawiający, po komisyjnym zbadaniu posiłku, może żądać zaświadczenia podmiotu uprawnionego do kontroli jakości potwierdzającego, że dostarczone produkty odpowiadają określonym normom lub specyfikacjom technicznym.
26. **Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.**
27. **Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.**