**Załącznik nr 8 do SWZ**

**Załącznik nr 1 do umowy - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Opis przedmiotu zamówienia**

1) przedmiotem zamówienia są usługi.

2) kod i nazwa wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

główny przedmiot:

kod CPV: 55.52.40.00-9 - nazwa: Usługi dostarczania posiłków do szkół dodatkowe przedmioty:

kod CPV: 55.32.10.00-6 - nazwa: Usługi przygotowywania posiłków

kod CPV: 55.32.20.00-3 - nazwa: Usługi gotowania posiłków

Kod CPV [55.32.00.00-9](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/uslugi-podawania-posilkow-7720) - nazwa: Usługi podawania posiłków

3) opis przedmiotu zamówienia

1. **Przedmiot zamówienia**
2. **Warunki wspólne dla usługi cateringowej**dla dzieci i uczniów w ZSP nr 8 w Gliwicach w okresie od 02.01.2026 do 31.07.2026 r. oraz od 01.09.2026 r. do 31.12.2026 r. w dniach w których pracuje Zespół.
   1. Po stronie Wykonawcy jest przygotowanie oraz dostarczenie i wydawanie posiłków dla dzieci i uczniów w ZSP nr 8 w Gliwicach.
   2. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostawę własnym transportem i wydawanie w przedszkolu i szkole posiłków zgodnie z zaleceniami   
      i normami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia oraz Rozporządzenia 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 r., poz. 1154), zwanego dalej Rozporządzeniem Ministra Zdrowia   
      z dnia 26 lipca 2016 r.
   3. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na swój koszt zgodnie ze złożoną ofertą.
   4. Posiłki powinny być dostarczane w specjalistycznych termosach i pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.
   5. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który wykonawca posiada dokumenty potwierdzające zgodę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczenie środka transportu do przewożenia środków spożywczych.
   6. Transport posiłków realizowany będzie wyłącznie przez personel posiadający aktualne zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu w ciągu 7 dni od podpisania umowy aktualne zaświadczenia z badań, kierowców realizujących transport posiłków.
   7. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.
   8. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady powinny być gorące i smaczne, a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw. Posiłki muszą być dostarczane w godzinach uzgodnionych   
      z Zamawiającym.
   9. Przygotowywane potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
   10. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. W jadłospisie powinny znaleźć się również świeże warzywa i owoce.
   11. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używania produktów typu masłopodobnych, seropodobnych wędliny w swoim składzie powinny zawierać powyżej 80% mięsa.
   12. Wykluczone jest stosowanie produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
   13. Do przygotowania posiłków zaleca się: stosowanie tłuszczów roślinnych stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
   14. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów.
   15. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych.
   16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłków dla wyodrębnionej grupy osób wymagających diety specjalnej. Zamawiający przedstawi Wykonawcy ilość dzieci wymagających posiłków z dietą specjalną w dniu podpisania umowy z zastrzeżeniem prawa do modyfikacji listy w trakcie trwania. Zgłoszenie dodatkowej odrębnej diety będzie następowało najpóźniej w dniu poprzedzającym dzień zamawiania posiłków.
   17. Przez diety specjalne należy rozumieć diety opracowane dla dzieci wg indywidualnych zaleceń, np. z alergiami pokarmowymi: dietę bezmleczną, bezglutenową, cukrzycową, bezjajeczną, wegańską, ichtiwegetariańską lub eliminacyjną tj. z wykluczeniem jednego lub kilku produktów, z zastosowaniem prawidłowych zamienników. Diety specjalne to także inne diety potwierdzone zaświadczeniem lekarza specjalisty - ze względu na indywidualne schorzenia dziecka. Na potrzeby złożenia oferty w niniejszym postępowaniu Wykonawca powinien założyć następującą ilość diet specjalnych: dieta bezmleczna – 1, dieta bezglutenowa-1, dieta bez surowizny – 1, inna dieta eliminacyjna – 1.
   18. Zamówienie obejmuje posiłek specjalny oraz okolicznościowy przygotowywany na życzenie Zamawiającego jako posiłek dodatkowy w miejscu śniadania lub podwieczorku.
3. Posiłek okolicznościowy - związany z tematem podanego święta np. dzień dyni, dzień przedszkolaka, obiad wigilijny itp. Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
   1. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.
   2. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie drogą e-mail: [sekretariat@zsp8.gliwice.eu](mailto:sekretariat@zsp8.gliwice.eu)   
      i [a.zielinska@zsp8.edu.pl](mailto:a.zielinska@zsp8.edu.pl) dekadowego jadłospisu na co najmniej 10 dni przed dniem jego wprowadzenia z podaniem składników użytych do przygotowania posiłków, alergenów, kaloryczności, gramatury dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie powinna być umieszczona lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospis powinien być opatrzony podpisem i pieczątką dietetyka.
   3. Do jadłospisu złożonego Zamawiającemu zgodnie z pkt. 2.20, Zamawiający, w terminie 2 dni roboczych od jego otrzymania, zgłasza zastrzeżenia albo zatwierdza jadłospis bez zastrzeżeń. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do jadłospisu z uwagi na jego niezgodność z postanowieniami SWZ, Wykonawca na wezwanie Zamawiającego zobowiązany będzie do poprawienia jadłospisu zgodnie z uwagami Zamawiającego oraz przesłanie na adres email: [sekretariat@zsp8.gliwice.eu](mailto:sekretariat@zsp8.gliwice.eu) i [a.zielinska@zsp8.edu.pl](mailto:a.zielinska@zsp8.edu.pl) poprawionego jadłospisu w terminie

3 dni przed jego wprowadzeniem.

* 1. Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody Zamawiającego.
  2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154) , 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 oraz zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych   
     w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023, poz. 1448 ze zm.).
  3. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
  4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
  5. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci i uczniów przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
  6. Proces przygotowywania, dostarczania i serwowania posiłków odbywać się musi zgodnie   
     z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
  7. Posiłki będą przygotowywane, dostarczane i serwowane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
  8. Porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Wykonawcy.
  9. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 roku   
     o odpadach (Dz.U.2023 r, poz.1587 t.j.).
  10. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów   
      i opakowań, w których będą dostarczane posiłki.
  11. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych ( zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia   
      17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r, nr 80, poz. 545). Przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
  12. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 750C, drugiego dania 650C, płynów 800C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) od 40C do 6 0C.
  13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
  14. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw. Zamawiający poinformuje Wykonawcę z minimum   
      3 dniowym wyprzedzeniem o zmianach w dostarczaniu posiłków lub zamówieniu suchego prowiantu, a także ilości dzieci, które będą uczestniczyły w wyjeździe.
  15. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
  16. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane   
      z przedmiotem zamówienia: koszty produktów, przygotowania posiłku, koszty transportu   
      i wniesienia oraz koszty odbioru i utylizacji odpadów.
  17. Odwoływanie posiłków:
      1. Wykonawca umożliwi rodzicom/ opiekunom prawnym odwoływanie posiłków   
         w przypadku nieobecności dziecka w przedszkolu lub szkole. Odwoływanie odbywać się będzie na zasadach określonych przez Wykonawcę przy zastosowaniu własnego (Wykonawcy) systemu odwoływań.
      2. Wykonawca w swoim zakresie będzie monitorował odwołania posiłków przez rodziców/opiekunów prawnych wg. zasad określonych w swoim regulaminie   
         i zobowiązany będzie do przesyłania tygodniowych raportów odwoływanych posiłków do Zamawiającego nie później niż w pierwszy dzień roboczy po zakończonym tygodniu.
      3. Wykonawca w pierwszy dzień roboczy po zakończonym miesiącu zobowiązany jest do przesyłania zbiorczych raportów odwołań.
      4. Wykonawca nie może nałożyć żadnych dodatkowych opłat na rodziców/ opiekunów prawnych lub Zamawiającego w ramach obsługi odwołań posiłków.
  18. Zasady rozliczania:
      1. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie finansowe z tytułu niewykorzystania wskazanej max. liczby posiłków.
      2. Wykonawca uwzględni rozliczenia z placówką ze środków przekazywanych na podstawie podpisanego porozumienia pomiędzy Zespołem Szkolno - Przedszkolnym nr 8 w Gliwicach a Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Gliwicach ( rozliczanych przez placówkę) w ramach dofinansowania do posiłków oraz dotacji celowej.
      3. Fakturowanie i zapłata odbywać się będzie na podstawie dokumentów i terminów opisanych w umowie.
  19. Pozostałe wymagania
      1. Zamawiający przysługuje prawo kontroli jakości i standardu świadczonych usług żywieniowych, która będzie obejmować między innymi:
         1. ocenę higieny środka transportu, opakowań, termosów;
         2. ocenę organoleptyczna posiłków;
         3. sprawdzenie gramatury posiłków;
         4. sprawdzenie temperatury posiłków w momencie dostarczenia do siedziby Zamawiającego,
         5. przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu, dystrybucji i podawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz postępowania z odpadami,
         6. przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, smakowych oraz sezonowości posiłków,
         7. przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
      2. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:
         1. prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
         2. prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
         3. prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych,
         4. prawo do uzyskania kopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez inne podmioty kontrolne (np. Inspekcja Sanitarno-Epidemiologiczna),
      3. Odpowiedzialność z tytułu realizacji umowy:

Odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu szkody wyrządzonej w mieniu Zamawiającego lub szkody wynikłej z czynu niedozwolonego albo udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania usług żywienia kształtować się będzie według następujących zasad:

* + - 1. Wykonawca odpowiada jak za własne działania lub zaniechania osób i podmiotów, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi,
      2. Wykonawca odpowiada za staranne przestrzeganie przez osoby i podmioty określone wyżej zakresu obowiązków.
      3. Za nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia Zamawiający zastosuje kary określone w umowie do przedmiotu zamówienia.
    1. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w trakcie realizacji umowy zobowiązany jest posiadać zezwolenie właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie zbiorowego żywienia poszerzone   
       o dostawę posiłków do Zamawiającego tzw. catering.
    2. Ponadto Zamawiający zastrzega, że Wykonawca zobowiązany jest posiadać co najmniej dwa środki transportu dopuszczone przez właściwego miejscowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do realizacji usługi objętej niniejszym zamówieniem, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
    3. Ponadto w trakcie realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest ( na wezwanie Zamawiającego ) do przedkładania Zamawiającemu wyników ostatnich kontroli kuchni oraz środków transportu.
    4. Uwagi i niezgodności stwierdzone podczas kontroli przez Zamawiającego przekazywane będą Wykonawcy niezwłocznie.

1. **Warunki dla – usługi cateringowej w Przedszkolu Miejskim nr 8 w Gliwicach.**
   1. Adres dostawy: budynek Przedszkola Miejskiego nr 8 w Gliwicach przy ul. Okrzei 16,   
      44-100 Gliwice.
   2. Ilość posiłków: max. 150 posiłków/ dziennie.
   3. Opis posiłków:

**Śniadanie:**

1. różne zupy mleczne i potrawy mleczne - (płatki kukurydziane, ryżowe, owsianka, jaglanka, kasza manna itp. – jeśli słodzone to tylko miodem naturalnym z dodatkiem świeżych lub suszonych owoców, orzechów i pestek),
2. kanapka - (nie mniej niż 100 g) pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne z dodatkiem, w zależności od składu obiadu w danym dniu, takim jak: jajko, jajecznica, omlet, ser biały, twarożek, ser żółty, pasty warzywne, jajeczne i rybne, wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, kiełbaski na gorąco, zielenina, porcja warzyw/owoców tj.: sałata, pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewki, papryka itp. (min. 20 g na dziecko),
3. w przypadku śniadania nie zawierającego zupy mlecznej, dziecko powinno otrzymać napój mleczny i pełne 2 kromki chleba (kanapki).
4. herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml (słodzone miodem naturalnym), mleko, kakao, napoje mleczne typu maślanka kefir, jogurt.

**Obiad**

Obiad - kaloryczność całego obiadu: 600 - 800 kcal

Zupa: poj. – 250 ml

1. należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

Drugie danie

1. posiłek mięsny – 70 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe, lub
2. ryby 70 g (filet) musi występować przynajmniej 2 razy w dekadzie: wyłącznie ryby   
   z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, lub
3. posiłek bezmięsny: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo itp. z dodatkiem - 110 g: ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty). Jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy ryż/kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu – jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby, surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonienasyconych i jednonienasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek). – 70 g
4. dania jednogarnkowe 250 g.

Kompot: poj. – 200 ml

1. ze świeżych owoców, niskosłodzone (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe)
2. soki owocowe bez dodatku cukru.

Podwieczorek składający się z :

* + - 1. mlecznego napoju lub herbaty z cytryną – poj. 200 ml
      2. owocu lub warzywa (min. 50 g),
      3. 3 x w tygodniu: kanapka z pieczywa żytniego lub pszennego graham, razowego  
         z dodatkami (różniące się od tego co podano na śniadanie i w zależności od tego co podano na obiad) tj.: wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, ser biały, hummus, pasty warzywne, jajeczne i rybne, ser żółty, „zielenina”,
      4. 2 x w tygodniu: kisiel/budyń, jogurty i koktajle mleczne z dodatkiem świeżych owoców, serek wiejski, twarożki, sałatek z dodatkiem ciast/ciastek własnego wypieku, chałki z masłem, wafli ryżowych, paluchów kukurydzianych itp.
  1. Wykonawca zobowiązuje się do:
     1. zapewnienia naczyń, sztućców, dzbanków, wózków i innych sprzętów niezbędnych do prawidłowego serwowania posiłków ( Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń jednorazowych);
     2. sprzątania jadalni, przygotowalni/wydawalni każdorazowo po posiłkach własnymi środkami czystości i przy użyciu własnego sprzętu;
     3. mycia, wyparzania i porządkowania naczyń, sztućców po posiłkach własnymi środkami czystości;
     4. zawarcia umowy z Zamawiającym na wynajem pomieszczeń przygotowalni/wydawalni oraz dzierżawę sprzętu znajdującego się na wyposażeniu Zamawiającego. Kwota najmu wynosi : 700,00 zł brutto/ miesięcznie.
  2. Godziny dostarczania posiłków:
  3. Śniadania – do godz. 7:30
  4. Obiady do godz. 11:30
  5. Podwieczorki do godz. 13:30
  6. Godziny wydawania posiłków:
     + 1. Śniadania – do godziny 8.30
       2. Obiady – do godziny 12.00
       3. Podwieczorki – do godziny 14.00
  7. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych powinien odbywać się do godziny 16:30.
  8. Wykonawca uwzględni możliwość zamiany posiłków na tzw. suchy prowiant w razie organizacji przez placówkę wycieczek dla poszczególnych grup. Zamawiający w takim przypadku powiadomi Wykonawcę o zmianie ilości posiłków na 3 dni przez planowaną zamianą.

1. **Warunki dla – usługi cateringowej w Szkole Podstawowej nr 18 im. Jana Pawła II   
   w Gliwicach.**
   1. Adres dostawy: budynek Szkoły Podstawowej nr 18 im. Jana Pawła II w Gliwicach przy   
      ul. Okrzei 16, 44-100 Gliwice.
   2. Ilość posiłków: max. 100 posiłków/ dziennie.
   3. Opis posiłków:

**Obiad dwudaniowy z kompotem lub napojem**

Obiad - kaloryczność całego obiadu: 600 - 800 kcal

Zupa: poj.– 300 ml

* + - * 1. należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych   
           z dodatkiem głównego składnika. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

Drugie danie

* + - 1. posiłek mięsny – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet   
         z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe, lub
      2. ryby 100 g (filet) musi występować przynajmniej 2 razy w dekadzie: wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, lub
      3. posiłek bezmięsny: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo itp. z dodatkiem - 180 g: ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty). Jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy ryż/kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu – jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby, surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonienasyconych i jednonienasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek). – 100 g
      4. dania jednogarnkowe 300 g.

Kompot: poj. – 200 ml

* + - * 1. ze świeżych owoców, niskosłodzone (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe),
        2. soki owocowe bez dodatku cukru.
  1. Wykonawca zobowiązuje się do:
     + 1. zapewnienia min. 1 pracownika, posiadającego stosowne badania i uprawnienia do wydawania posiłków; (art. 6 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2016 r. poz. 1866 z późn. zm.)
       2. zapewnienia naczyń i sztućców niezbędnych do prawidłowego serwowania posiłków  
          ( Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń jednorazowych);
       3. uzupełnienia wyposażenia jadalni szkoły w gastronomiczną zmywarko – wyparzarkę, będącą własnością Wykonawcy ( montaż i demontaż oraz ewentualne naprawy urządzenia pozostają po stronie Wykonawcy).
       4. sprzątania jadalni każdorazowo po posiłkach własnymi środkami czystości i przy użyciu własnego sprzętu;
       5. mycia, wyparzania i porządkowania naczyń, sztućców po posiłkach własnymi środkami czystości;
     1. zawarcia umowy z Zamawiającym na wynajem pomieszczeń jadalni oraz dzierżawę sprzętu znajdującego się na wyposażeniu Zamawiającego. Kwota najmu wynosi :  
        500,00 zł brutto/miesięcznie.
  2. Godziny dostarczania posiłków:
     + 1. Obiady do godz. 11:00
  3. Godziny wydawania posiłków:
     + 1. obiad – od godzinach od 11.30 do 12.30.
  4. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych powinien odbywać się do godziny 16:30.