

TOM II

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

I. OGÓLNE WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży w Zespole Szkół Ogólnokształcących Mistrzostwa Sportowego, w dni nauki szkolnej, przyjmując organizację roku, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz. U. z 2017 r., poz. 1603 z późn zm.), z zastrzeżeniem, że Wykonawca rozpocznie realizację usługi do pięciu dni od dnia podpisania Umowy, przy czym nie wcześniej niż **od 01.01.2026 r. i zakończy z końcem dnia 31.12.2026 r.**, przy czym:

Przedmiotem zamówienia objęte są świadczenia dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego (finansowane przez Zamawiającego), natomiast obowiązkiem Wykonawcy będzie zapewnienie możliwości korzystania z posiłków (zakupu posiłków) w następującym zakresie:

- 1.1. obiad sportowy dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego – finansowane przez Zamawiającego, objęte niniejszym postępowaniem; informacja nt. liczby świadczeń w miesiącu kalendarzowym (średnia, nie kreująca zobowiązania Zamawiającego, gdyż faktyczna liczba świadczenia zależna jest od uczniów, ich frekwencji, itp.): **855 sztuk**
- 1.2. śniadanie i kolacja dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego – finansowane przez Zamawiającego, objęte niniejszym postępowaniem; informacja nt. liczby świadczeń w miesiącu kalendarzowym (średnia, nie kreująca zobowiązania Zamawiającego, gdyż faktyczna liczba świadczenia zależna jest od uczniów, ich frekwencji, itp.): **955 sztuk**
- 1.3. obiad dla klas 1-3 szkoły podstawowej – UWAGA – na podstawie indywidualnych umów zawieranych z przedstawicielami ustawowymi/opiekunami prawnymi dzieci, gdzie Zamawiający nakłada w niniejszym SWZ obowiązek (i określa zasady minimalne) zapewnienia takiego świadczenia przez Wykonawcę, natomiast nie gwarantuje Wykonawcy zakresu realizacji; informacja nt. liczby świadczeń w miesiącu kalendarzowym (średnia, nie kreująca zobowiązania Zamawiającego, gdyż faktyczna liczba świadczenia zależna jest od uczniów, ich frekwencji, itp.): **2500 sztuk**
- 1.4. obiad klasa 4-8 szkoły podstawowej i liceum – UWAGA – na podstawie indywidualnych umów zawieranych z przedstawicielami ustawowymi/opiekunami prawnymi dzieci/pelnoletnimi klientami, gdzie Zamawiający nakłada w niniejszym SWZ obowiązek (i określa zasady minimalne) zapewnienia takiego świadczenia przez Wykonawcę, natomiast nie gwarantuje Wykonawcy zakresu realizacji; informacja nt. liczby świadczeń w miesiącu kalendarzowym (średnia, nie kreująca zobowiązania Zamawiającego, gdyż faktyczna liczba świadczenia zależna jest od uczniów, ich frekwencji, itp.): **2150 sztuk**.

Uczniowie oddziałów mistrzostwa sportowego (dot. świadczeń dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego): 7 dni w tygodniu z wyłączeniem dni wolnych od nauki w szkole, tj. ferii zimowych, przerw świątecznych, wakacje oraz usprawiedliwionych nieobecności uczniów np. choroba, o których wykonawca będzie każdorazowo informowany;

Uczniowie oddziałów ogólnych z wyłączeniem dni wolnych od nauki w szkole tj. sobót i niedziel, ferii zimowych, wakacji, przerw świątecznych oraz usprawiedliwionych nieobecności dzieci np. choroba, o których wykonawca będzie każdorazowo informowany przez rodziców / opiekunów prawnych dziecka przez system elektroniczny (aplikację do zarządzania zapisami).

2. Przygotowywanie posiłków będzie odbywało się w kuchni, znajdującej się w budynku Zamawiającego, na warunkach określonych w Rozdziale III niniejszego opisu.
3. Wydawanie posiłków będzie odbywało się w budynku Zamawiającego wskazanym w ust. 2 powyżej.
4. Planowana dzienna liczba przygotowywanych posiłków wynosi:

1. obiad sportowy dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego – finansowane przez Zamawiającego, objęte niniejszym postępowaniem – ok **[100]** dziennie,

2. **śniadanie i kolacja dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego - – finansowane przez Zamawiającego, objęte niniejszym postępowaniem - – ok [48] dziennie,**
 3. **obiad dla klas 1-3 szkoły podstawowej – UWAGA – na podstawie indywidualnych umów zawieranych z przedstawicielami ustawowymi/opiekunami prawnymi dzieci, gdzie Zamawiający nakłada w niniejszym SWZ obowiązek (i określa zasady minimalne) zapewnienia takiego świadczenia przez Wykonawcę, natomiast nie gwarantuje Wykonawcy zakresu realizacji – ok [125] dziennie,**
 4. **obiad klasa 4-8 szkoły podstawowej i liceum - – UWAGA – na podstawie indywidualnych umów zawieranych z przedstawicielami ustawowymi/opiekunami prawnymi dzieci/pelnoletnimi klientami, gdzie Zamawiający nakłada w niniejszym SWZ obowiązek (i określa zasady minimalne) zapewnienia takiego świadczenia przez Wykonawcę, natomiast nie gwarantuje Wykonawcy zakresu realizacji - – ok [110] dziennie,**
5. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany, tj. zmniejszenia lub zwiększenia dziennej liczby zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb. Wykonawca na bieżąco uwzględniać będzie zmienione ilości posiłków, przy czym minimalny poziom realizacji Zamówienia nie będzie niższy niż 40% (dotyczy pkt.I. 1.1. pkt. I.1.2, powyżej) .
 6. Zmiana liczby posiłków nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanego zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków, w oparciu o cenę jednostkową za posiłek zadeklarowaną w ofercie w ofercie Wykonawcy.
 7. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym lub osobami wskazanymi przez Zamawiającego.
 8. Utrzymanie czystości w poszczególnych pomieszczeniach, w szczególności mycie naczyń i sprzątanie kuchni i stołówki będzie odbywało się przez Wykonawcę:
 9. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę w zakresie:
 - 1) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno – epidemiologicznych przy przygotowaniu, dostarczaniu i wydawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji i sterylizacji naczyń kuchennych oraz postępowania z odpadami,
 - 2) przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, odżywczych, smakowych oraz sezonowości posiłków,
 - 3) przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.
 12. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:
 - 1) prawo do żądania informacji o sposobie realizacji usługi żywienia,
 - 2) prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usług żywienia,
 - 3) prawo do wydawania zaleceń pokontrolnych,
 - 4) prawo do otrzymania kopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez inne podmioty kontrolne, w szczególności SANEPID i PIP,
 - 5) prawo do udostępniania procedur wdrożonych przez Wykonawcę (jeżeli wymagane).
 13. Odpowiedzialność z tytułu realizacji umowy:
 - 1) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez osoby lub podmioty działające na jego zlecenie przy wykonywaniu lub w związku ze świadczeniem usług żywieniowych stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia,
 - 2) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich,
 - 3) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie inne niż określone wyżej nieprawidłowości w

świadczeniu usług żywieniowych ujawnione przez organy kontrolne lub służby Zamawiającego oraz spowodowane nimi szkody wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich,

4) 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:

- a) Wykonawca odpowiada jak za własne działania lub zaniechania osób i podmiotów, którym powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi,
- b) wykonawca odpowiada za staranne przestrzeganie przez osoby i podmioty określone wyżej zakresu obowiązków.

14. Zamawiający wymaga, aby do realizacji przedmiotu zamówienia, tj. przygotowywania, wydawania i dostarczania obiadów, Wykonawca skierował osoby zatrudnione na umowę o pracę, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 poz. 1320 z późn. zm) – dotyczy stanowiska Kucharz oraz Pomocnik kucharza.

II. WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW

Posiłki śniadanie, obiad sportowy i kolacja powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze. Wartość kaloryczna posiłków dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego powinna uwzględniać zapotrzebowanie na energię do pokrycia wydatku energetycznego dla dzieci i młodzieży o dużej aktywności fizycznej (normy dla młodzieży zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia (IŻŻ) w wieku 14-19 lat). Średnia całodziennego zapotrzebowania 3500kcal/ os. obiady 1300kcal/ os.

1. obiad sportowy dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego – finansowane przez Zamawiającego, objęte niniejszym postępowaniem,

ZAWSZE WĘGLOWODANY + BIAŁKO + WARZYWA (na talerzu: więcej niż $\frac{1}{4}$ węglowodanów; mniej niż $\frac{1}{4}$ białka oraz $\frac{1}{2}$ warzyw):

- ✓ **zupy:** z dodatkiem węglowodanowym w tym 3 x w tygodniu zupa krem. Wszystkie rodzaje [przygotowywane na wywarach warzywnych lub wywarach kostnych (kości drobiowe, wołowe cielęce)], np.: ogórkowa z ryżem/makaronem, pomidorowa z ryżem/makaronem, krem z pomidorów z grzankami, krupnik, jarzynowa z makaronem, kalafiorowa/brokulowa z makaronem, fasolowa, barszcz z ziemniakami/jajkiem, zupa krem z kalafiora/ brokułów z grzankami, grzybowa/pieczarkowa z makaronem, i in.
- ✓ **II dania:** ziemniaki lub kaszę do wyboru (dwie propozycje, chyba, że jest makaron wtedy jedną)
 - ziemniaki całe bez dodatków tłuszczu (nie- puree, ew. z samym dodatkiem mleka),
 - kasza gryczana, jaglana, jęczmienna krakowska, jęczmienna pęczak, ryż biały, brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej, makaron bezjajeczny z semoliny),
 - mięsa i ryby gotowane, duszone w jarzynach, pieczone (bez wstępnego obsmażania) lub grillowane,
 - mięso: drobiowe tj. kurczak (2 razy w tygodniu), indyk, wołowina lub cielęcina (dwa ostatnie w miarę możliwości min. 1 raz w tygodniu),
 - ryba: miruna/ mintaj/ sola – 2 razy w tygodniu,
 - surówki i jarzyny gotowane oraz kapusta lub ogórki kiszzone (dwie propozycje codziennie z możliwością dobierania, lepiej podać w misce do wyboru niż porcjować) w okresie jesienno- zimowym głównie warzywa gotowane i kiszonki (szczególnie),
 - pierogi z serem twarogowym / owocami/ z mięsem/ ruskie/ ze szpinakiem (1-2 razy w tygodniu),
 - unikać spożywania tłustych i zagęszczonych sosów oraz potraw smażonych (zwłaszcza w panierkach).

Ewentualne dodatki po obiedzie:

- owoc;
- drożdżówka, jagodzianka lub chałka;
- kisiel lub budyń na chudym mleku;
- galaretki.

Zamawiającego, objęte niniejszym postępowaniem

Śniadania:

✓ na ciepło:

- owsianka (mix płatków żytnich: owsiane, żytnie, jęczmienne, otręby) na mleku 0,5- 2% tłuszczu lub jaglanka (płatki jaglane) na mleku,
- jajecznica na maśle lub oleju rzepakowym (bez dodatków mięsnych/ śmietany). Jajecznice przygotować na małej ilości tłuszczu (nie musi być codziennie 5x w tygodniu to max.),
- naleśniki z dżemem niskosłodzonym lub pieczonym jabłkiem lub serem twarogowym chudym lub półtłustym,
- kielbaski drobiowe lub z szynki na ciepło (zamiast parówek!).

✓ bufet stały (szwedzki stół):

- pieczywo żytnie jasne/ razowe, orkiszowe, graham, pieczywo mieszane: pszenno- żytnie, pieczywo pszenne np. kajzerki, bułki kukurydziane, wafle ryżowe
- płatki śniadaniowe: musli, kukurydziane,
- jaja na miękko/ półmiękko/ na twardo (bez majonezu),
- pasta jajeczna lub twarogowa (unikać śmietany, do przygotowania twarożków lub pasty stosować jogurt lub skyr): ser twarogowy chudy, szczypiorek, rzodkiewka, jogurt naturalny, przyprawy lub ser twarogowy chudy, cebulka zielona, przyprawy lub ser twarogowy chudy, rzodkiewka, jogurt naturalny, przyprawy lub zamiast sera- jaja,
- pasta rybna: ser twarogowy chudy, ryba (tuńczyk z wody w kawałkach/dorsz wędzony), cebula, ketchup/przecier pomidorowy,
- ser twarogowy chudy lub półtłusty, ser wiejski ziarnisty naturalny, niskotłuszczowe serki do smarowania: Bieluch, Bieluch Lekki,
- ser żółty (max 5 dni w tygodniu),
- chude gatunki wędlin (drobiowe bez skóry, wołowe, cielęce), rzadziej polędwica wieprzowa,
- mleko, naturalne jogurty, skyr, kefir, maślanka (max. 2,0 % tłuszczu),
- koktajl: kefir + owoc sezonowy, czasem mix jogurtów owocowych i naturalnego (wykluczając smakowe),
- różnokolorowe warzywa: sałaty: rukola, roszponka, sałata lodowa, mix sałat, rzymska lub masłowa, ogórek zielony, kiszony, papryka, pomidor, rzodkiewki, marchew, szczypiorek, zielona cebulka – pokrojone w plasterki lub paski (minimum 4 różne warzywa, a ich rodzaj urozmaicany w poszczególne dni),
- dżem niskosłodzony, miód prawdziwy, masło orzechowe,
- orzechy: włoskie, laskowe, pestki dyni i nasiona słonecznika, siemię lniane (trzy ostatnie obowiązkowo),
- owoce suszone: rodzynki, żurawina, morela, śliwka, daktyle,
- musztarda, ketchup, chrzan,
- oliwa z oliwek/ olej, masło,
- oliwki.

Wykluczyć: tłuste wędliny, dżemy i marmolady wysokosłodzone, dżemy, ser topiony, serki typu Almette, kremy czekoladowe typu nutella lub czekoladopochodne,

DODATKI DO ZABRANIA (najlepiej do śniadania):

- jogurt naturalny, skyr naturalny, maślanka lub kefir od 0,5 do 2 % tłuszczu,
- owoc: jabłko/ gruszka/ kiwi/ mandarynki/ pomarańcza/ grejpfrut,
- w sytuacji gdy nie będzie owoców można kupić jogurt / skyr/ kefir/ maślanke owocową (ale nie smakową np. waniliowe, biszkoptowe, itp.) ale i tak zawsze min. połowę powinny stanowić produkty mleczne naturalne.

3. obiad dla klas 1-3 Szkoła Podstawowa – UWAGA – na podstawie indywidualnych umów zawieranych z przedstawicielami ustawowymi/opiekunami prawnymi dzieci, gdzie Zamawiający nakłada w niniejszym SWZ obowiązek (i określa zasady minimalne) zapewnienia takiego świadczenia przez Wykonawcę, natomiast nie gwarantuje Wykonawcy zakresu realizacji

Wartość kaloryczna obiadu nie powinna być mniejsza niż 550 Kcal , a gramatura gotowej potrawy nie mniejsza niż:

- 1) mięso, ryba: 120 g
- 2) ziemniaki, kasza, ryż: 120 g
- 3) surówka: 120 g
- 5) zupa: 250 ml

6) kompot: 200 ml

4. **obiad klasa 4-8 szkoła podstawowa i liceum – UWAGA – na podstawie indywidualnych umów zawieranych z przedstawicielami ustawowymi/opiekunami prawnymi dzieci/pelnoletnimi klientami, gdzie Zamawiający nakłada w niniejszym SWZ obowiązek (i określa zasady minimalne) zapewnienia takiego świadczenia przez Wykonawcę, natomiast nie gwarantuje Wykonawcy zakresu realizacji**

Obiady klasa 4-8 Szkoła podstawowa :

Wartość kaloryczna obiadu nie powinna być mniejsza niż 740 Kcal , a gramatura gotowej potrawy nie mniejsza niż:

- 1) mięso, ryba: 130g
- 2) ziemniaki, kasza, ryż: 150 g
- 3) surówka: 150 g
- 4) zupa: 300 ml
- 5) kompot: 250 ml

Obiady liceum:

Wartość kaloryczna obiadu nie powinna być mniejsza niż 1000 Kcal , a gramatura gotowej potrawy nie mniejsza niż:

1. mięso, ryba: 150 g
2. ziemniaki, kasza, ryż: 200 g
3. surówka: 150 g
4. zupa: 350 ml
5. kompot: 250 ml

ZASADY OGÓLNE dotyczące pkt. 1-4 powyżej:

1. Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego, którego zamówienie dotyczy, nie później niż do godziny 15., ilość posiłków, które będą pokrywane ze środków Zamawiającego (dot. świadczeń dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego). Posiłki będą wydawane przez 7 dni w tygodniu (od poniedziałku do niedzieli) w ustalonych godzinach z Zamawiającym.
2. Wykonawca będzie przygotowywał i podawał 1 posiłek - obiad dla dzieci oddziałów działających na zasadach ogólnych w szkole podstawowej i liceum ogólnokształcącym podawany w stołówce szkolnej w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym, na podstawie zapisów dokonanych w systemie elektronicznym.
3. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
4. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawić tabelę kaloryczności serwowanych posiłków.

5. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu przyrządzania posiłków, jeżeli będą one zgodne z ogłoszeniem.
6. Przedstawiciel Zamawiającego będzie mieć prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy oraz przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy.
7. Zamawiający zastrzega prawo zamówienia dodatkowych posiłków w przypadku organizowania zawodów lub innych wydarzeń.
8. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i zamieszczania w systemie elektronicznym miesięcznych jadłospisów posiłków określających ich skład, kaloryczność i gramaturę. Jadłospis przekazywany będzie Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na trzy dni robocze przed nowym miesiącem, z zastrzeżeniem, że przez 10 kolejnych dni nauki nie może powtórzyć się żaden obiad. Jadłospisy powinny być opracowane i podpisane przez dietetyka sportowego (dot. świadczeń dla uczniów oddziałów mistrzostwa sportowego).
9. Wykonawca wywiesi w widocznym miejscu w miejscu wydawania i spożywania posiłków jadłospis posiłków.
10. Pojęcie obiad - oznacza **obiad dwudaniowy** (zupa oraz drugie danie z surówką i kompotem), zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
11. Obiad powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz bezmięsne, jak również uwzględniać urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość. Na jadłospisie winna widnieć gramatura, kaloryczność obiadu oraz alergeny. W przypadku dania jarskiego uzupełnieniem będzie zupa zawierająca wkład mięsny.
12. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, w szczególności zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. obiady muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. obiady muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów
najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
15. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
 - 1) jadłospis powinien być urozmaicony (obiad nie może powtarzać się w ciągu kolejnych 10 dni nauki),
 - 2) posiłki powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - 3) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia,
 - 4) do przygotowania posiłków 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 mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g, zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

- 5) przynajmniej raz w tygodniu drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filety;
- 6) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany),
- 7) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
- 8) napoje – wyłącznie kompoty owocowe, niesłodzone lub dosładzane dozwoloną ilością cukru – nie więcej niż 10 g cukrów w 200 ml produktu gotowego do spożycia.
- 9) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców).

nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

16. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu vegeta, kostek rosołowych, tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie, 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, mrożonych potraw, napojów z proszku, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

17. Dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Pod pojęciem "wkładka mięsna" i "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kielbasy i parówek);

18. Temperatura wydawanych posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:

- 6) gorące zupy: +75°C,
- 7) gorące drugie dania: +63°C,
- 8) potrawy serwowane na zimno: +4°C.

19. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i wydanych posiłków, każdego dnia przez okres **72 godzin** z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

III. WARUNKI KORZYSTANIA Z POMIESZCZEŃ KUCHNI, ZAPLECZA I STOŁÓWKI.

1. W celu realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający zawrze umowę najmu z Wykonawcą pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem i stołówką. Warunki umowy najmu określa Załącznik nr 3 do OPZ, przy czym treść wzoru umowy zostanie dostosowany do SWZ oraz oferty Wykonawcy. Z tytułu umowy najmu, najemcę (Wykonawcę) obciążać będą następujące opłaty:

- a) Czysznz najmu: kwota 1951,22 miesięcznie netto, VAT ZW (zwolnienie z VAT)
- b) Opłaty eksploatacyjne – odpady komunalne i pokonsumpcyjne
- c) Media: gaz, energia elektryczna, co, cwu, woda i ścieki – wg wskazań subliczników
- d) Podatek od nieruchomości - nie występuje.

2. Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania posiłków w innej kuchni/miejscu niż wskazane w ust. 1

niniejszego paragrafu.

3. Przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umów z gestorami mediów (przepisania liczników energii, gazu, wody i kanalizacji), złożenia deklaracji podatkowej oraz deklaracji odbioru odpadów komunalnych.
4. Przekazanie pomieszczeń, o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego, który stanowił będzie podstawę do rozliczeń między stronami przy rozwiązaniu umowy.
5. Wyposażenie kuchni z zapleczem, którym dysponuje Zamawiający, stanowi Załącznik Nr 2 do OPZ.
6. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pozostałego, niezbędnego wyposażenia kuchni i zaplecza, który będzie służył prawidłowemu funkcjonowaniu kuchni oraz świadczeniu usługi, w szczególności Wykonawca zapewni:
 - 1) Inny niż znajdujący się na wyposażeniu, sprzęt i urządzenia kuchenne,
 - 2) pojemniki, akcesoria i przybory kuchenne,
 - 3) zastawę kuchenną, sztućce, itp.
7. W związku z wyposażeniem kuchni i zaplecza Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń do Zamawiającego.
8. Układ pomieszczeń kuchni z zapleczem stanowi Załącznik Nr 3 do OPZ.
9. **Zamawiający NIE będzie pokrywał kosztów ogrzewania (ciepła) kuchni, zaplecza i stołówki.**
10. **Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów: podatku od nieruchomości, energii elektrycznej, gazu, wody i odprowadzania ścieków, wywozu odpadów komunalnych oraz odbioru i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, zgodnie z ustawą o odpadach (Dz. U. z 2019 r. poz. 701 z późn. zm.).**
11. Do obowiązków Wykonawcy należy wykonanie okresowego (rocznego) przeglądu instalacji gazowej, zgodnie z przepisami Prawa budowlanego, z zastrzeżeniem obowiązku przekazania protokołu z przeglądu Zamawiającemu, w terminie 7 dni od jego sporządzenia (jeżeli okres przeglądu będzie w okresie obowiązywania Umowy).
12. Do obowiązków Wykonawcy należy dokonywanie drobnych nakładów, połączonych ze zwykłym użytkowaniem przekazanych pomieszczeń kuchni, zaplecza i stołówki, do którego należą w szczególności naprawa i konserwacja:
 - 1) posadzek i wykładzin podłogowych oraz ściennych okładzin ceramicznych,
 - 2) drzwi i okien,
 - 3) grzejników, mis klozetowych, umywalek wraz z syfonami, baterii i zaworów czerpalnych oraz innych urządzeń sanitarnych w które lokal jest wyposażony, łącznie z ich wymianą,
 - 4) osprzętu i zabezpieczeń instalacji elektrycznej, z wyłączeniem wymiany przewodów,
 - 5) przewodów odpływowych urządzeń sanitarnych, aż do pionów zbiorczych, w tym niezwłoczne usuwanie ich niedrożności, innych elementów wyposażenia lokalu poprzez:
 - a) malowanie, tapetowanie oraz naprawę uszkodzeń tynków ścian i sufitów,
 - b) malowanie drzwi i okien od strony wewnętrznej, wbudowanych mebli, urządzeń kuchennych, sanitarnych i grzewczych, w celu ich zabezpieczenia przed korozją,
 - 6) pozostała konserwacja urządzeń kuchennych.
13. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego dokonywać w udostępnionych pomieszczeniach jakichkolwiek adaptacji lub podejmować działań, które naruszałaby strukturę lokalu.
14. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego stanu technicznego i sanitarno – epidemiologicznego oraz właściwych warunków bhp. i p. poż. użytych pomieszczeń, stosownie do wymogów Sanepidu, PIP i innych instytucji mających uprawnienia kontrolne, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania w tym zakresie.
15. ~~Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania wynajętych mu pomieszczeń w sposób nie zagrażający~~

bezpieczeństwu uczniów i pracowników szkoły przebywających na terenie placówki oraz w sposób umożliwiający normalny tok pracy szkoły.

16. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną za skutki zdarzeń mających miejsce w udostępnionych pomieszczeniach oraz zaistniałych w związku z realizacją przedmiotu umowy.
17. Zamawiającemu przysługuje prawo przeprowadzenia kontroli, celem stwierdzenia, czy obowiązki przyjęte przez Wykonawcę, wykonuje on prawidłowo.
18. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego użyzyć lub oddać w użyczenie w całości lub części pomieszczeń kuchennych i stołówki osobom trzecim oraz dokonywać w powierzonych pomieszczeniach i ich wyposażeniu zmian, które naruszałby ich substancję.
19. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu urządzenia oraz udostępnione pomieszczenia należycie uporządkowane, w stanie nie pogorszonym, protokołem zdawczo - odbiorczym.
20. Zwrot urządzeń oraz pomieszczeń nastąpić powinien niezwłocznie po zakończeniu umowy, bez uprzedniego wezwania Zamawiającego.
21. Poniesione koszty remontów, ulepszeń i nakładów nie podlegają zwrotowi, a Wykonawca nie będzie zgłaszał wobec Zamawiającego żadnych roszczeń związanych z poniesionymi nakładami.