**Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Ratowicach**

**ul. Wrocławska 36**

**55-003 Czernica**

Znak sprawy SP.RAT.26.8.2025.AŚ

**WYKONAWCY**

ubiegający się o zamówienie

**Dodatkowe zapisy do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia:**

Zamawiający informuję, że uszczegółowia opis przedmiotu zamówienia dodając następujące zapisy:

1.Miejsce przygotowania posiłków:  
Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków wyłącznie w zakładzie gastronomicznym zlokalizowanym pod adresem wskazanym w ofercie lub zgłoszonym i zatwierdzonym przed podpisaniem umowy.  
  
2. Organizacja transportu i utrzymanie temperatury posiłków:  
 Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłki w sposób zapewniający utrzymanie właściwej temperatury dań do momentu ich wydania. Należy zachować temperaturę dań ciepłych tak, aby w momencie ich przyjmowania nie była ona niższa niż +75 stopni C. W przypadku serwowania posiłków w trzech osobnych przerwach, dostawy muszą być zorganizowane w taki sposób, aby każda partia posiłków znajdowała się w osobnym, zamkniętym pojemniku termoizolacyjnym. Celem takiego rozwiązania jest zachowanie odpowiednich warunków termicznych, sanitarnych oraz jakościowych serwowanych posiłków.  
  
3. Standardy pojemników termoizolacyjnych:  
W SWZ należy określić wymagania jakościowe dla pojemników termoizolacyjnych. Pojemniki musza gwarantować utrzymanie odpowiedniej temperatury (zgodnej z obowiązującymi normami) oraz wysoki standard higieny podczas transportu i serwowania.  
  
4. Rozszerzenie menu:  
Wymagane jest rozszerzenie menu o opcję pełnego zestawu posiłków wegetariańskich (obejmujących zarówno zupę, jak i drugie danie) dostępnych jako alternatywa dla dań standardowych.