

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- I. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostawa i wydawanie gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do:
1. Szkoły Podstawowej nr 1 w Lublińcu, ul. Sądowa 9.
 2. Szkoły Podstawowej nr 2 w Lublińcu, ul. Droniowicka 45.
 3. Szkoły Podstawowej nr 3 w Lublińcu, ul. Zwycięstwa 32.
 4. Szkoły Podstawowej nr 4 w Lublińcu, ul. Płk. Wilimowskiego 8.
- Realizacja usługi będzie się odbywała na podstawie umów zawieranych odrębnie przez poszczególne szkoły podstawowe, wymienione powyżej.
- II. Zamówienie obejmuje przygotowywanie, dostawę oraz wydawanie posiłku, zebranie oraz usunięcie z terenu szkół odpadów opakowaniowych, resztek pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji.
- III. Nazwy i kody zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
- **55523100-3** – usługi w zakresie posiłków szkolnych;
 - **55524000-9** – usługi dostarczania posiłków do szkół.
- IV. Terminy wykonywania przedmiotu zamówienia:
- 1) rozpoczęcia – dzień podpisania umowy z zastrzeżeniem, że:
 - a) wydawanie posiłków nastąpi od 02.09.2026r.,
 - b) w okresie ferii zimowych (tj. 18-31.01.2027r.) posiłki nie będą wydawane,
 - 2) zakończenia – 24.06.2027r.
- V. Ilość dni żywieniowych: SP1 – 178, SP2 – 178, SP3 – 177, SP4 – 178.
- VI. Planowana łączna ilość posiłków objętych przedmiotem zamówienia wynosi 85290 (IX-XII.2026r. 36.540 posiłków, I-VI.2027r. 48750 posiłków), w tym w:
1. Szkole Podstawowej nr 1: 28480 posiłków (IX-XII.2026r. 12160 posiłków, I-VI.2027r. 16320 posiłków),
 2. Szkole Podstawowej nr 2: 10680 posiłków (IX-XII.2026r. 4620 posiłków, I-VI.2027r. 6060 posiłków),
 3. Szkole Podstawowej nr 3: 26550 posiłków (IX-XII.2026r. 11400 posiłków, I-VI.2027r. 15150 posiłków),
 4. Szkole Podstawowej nr 4: 19580 posiłków (IX-XII.2026r. 8360 posiłków, I-VI.2027r. 11220 posiłków).
- VII. Godziny wydawania posiłków w poszczególnych turach oraz szacowana maksymalna ilość posiłków wydawanych dziennie w poszczególnych szkołach:
- 1. Szkoła Podstawowa nr 1: 160 posiłków**
- 1) I tura: o godzinie 11:30, ilość posiłków 60,

- 2) II tura: o godzinie 12:30, ilość posiłków 60,
- 3) III tura: o godzinie 13:30, ilość posiłków 40.

2. Szkoła Podstawowa nr 2: 60 posiłków

- 1) I tura: o godzinie 11:25, ilość posiłków 30,
- 2) II tura: o godzinie 12:25, ilość posiłków 30.

3. Szkoła Podstawowa nr 3: 150 posiłków

- 1) I tura: o godzinie 11:30, ilość posiłków 70,
- 2) II tura: o godzinie 12:30, ilość posiłków 80.

4. Szkoła Podstawowa nr 4: 110 posiłków

- 1) I tura: o godzinie 11:30, ilość posiłków 55,
- 2) II tura: o godzinie 12:30, ilość posiłków 55.

VIII. OGÓLNE WYTYCZNE DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

1. Ilość posiłków objętych przedmiotem zamówienia może ulec zmianie, szczególnie przy uwzględnieniu nieobecności dzieci, dodatkowych dni wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych ustalonych na podstawie rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej w sprawie organizacji roku szkolnego oraz czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem chorób zakaźnych lub innych przyczyn, których w dniu podpisania umowy nie można było przewidzieć.
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków i ich wydawanie codziennie od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć dydaktycznych) podczas przerw śródlekcyjnych, w turach zgodnie z pkt VII.
Ilość tur oraz ilość posiłków w turach może ulec zmianie w zależności od ilości dzieci, które będą korzystać z posiłku w danym dniu.
W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłku może odbyć się w innych godzinach – w tym przypadku Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmianie godziny dostawy i wydawania posiłków w wyprzedzeniu wynoszącym co najmniej 2 dni robocze.
3. Wykonawca zapewni wydawanie posiłków przez własnego/ych pracownika/ów w pomieszczeniu wskazanym przez Koordynatora Zamawiającego.
4. Wykonawca dostarczał będzie posiłki w opakowaniach zbiorczych, gwarantujących odpowiednie utrzymanie temperatury oraz właściwości organoleptycznych potraw a następnie będzie je wydawał na porcje bezpośrednio dzieciom. W przypadku dostarczenia posiłku w formie płynnej lub półpłynnej pracownik Wykonawcy będzie wydawał posiłek bezpośrednio przy stoliku – dziecko oczekuje na posiłek przy stoliku. W razie konieczności Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wózek kelnerski do rozwieszenia posiłków. Po zakończeniu posiłku przez każdą turę Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia blatów stolików na jadalni.
5. Posiłki będą wydawane na zastawie stołowej wykonanej z porcelany lub szkła lub porcelitu lub kamionki (Zamawiający nie dopuszcza zastawy stołowej

wykonanej z melaminy czy plastiku) oraz zapewnione zostaną sztucze wykonane ze stali nierdzewnej. Wykonawca zapewnia nieodpłatnie zastawę stołową i sztucze oraz ich odpowiednie mycie i wyparzanie, w tym celu Wykonawca zapewni odpowiedni sprzęt – zmywarkę i wyparzkę lub zmywarko/wyparzkę (zapewniony przez Wykonawcę sprzęt musi spełniać warunki sanitarno-epidemiologiczne odnośnie zmywania i wyparzania zgodnie z Dobrą Praktyką Higieniczną, Dobrą Praktyką Produkcyjną oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wytycznymi Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych). Sprzęt zostanie zainstalowany na koszt Wykonawcy w pomieszczeniu Zamawiającego nie później niż do dnia 1 września 2026r.

- 5a. Pomieszczenie oraz media udostępnia się nieodpłatnie wyłącznie do celów należytego wykonania umowy. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania pomieszczenia w należytym porządku oraz zmywania i wyparzania zastawy stołowej i sztuców w udostępnionym pomieszczeniu. Zakup środków myjących i innych niezbędnych do utrzymania czystości i higieny w użytkowanym pomieszczeniu odpowiada Wykonawca. Wykonawca zobowiązany jest zgłosić punkt wydawania posiłków do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublińcu przed rozpoczęciem świadczenia usług.
6. Wykonawca zabezpieczy pojemniki na odpady oraz resztki pokonsumpcyjne. Wykonawca zobowiązany jest codziennie usuwać ewentualne pozostałości jedzenia (resztki pokonsumpcyjne) oraz odpady zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym w szczególności ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach oraz ustawą z dnia 13 czerwca 2013r. o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi, i poddawać je utylizacji na własny koszt.
7. Wykonawca po zakończeniu spożywania posiłku przez ostatnią turę dzieci niezwłocznie usunie pojemniki, w których były transportowane posiłki, resztki pokonsumpcyjne oraz odpady. Niedopuszczalne jest, aby pojemniki transportowe, odpady i resztki znajdowały się na terenie szkoły po godzinie:
 - 1) 14:30 w Szkole Podstawowej nr 1,
 - 2) 13:00 w Szkole Podstawowej nr 2,
 - 3) 14:00 w Szkole Podstawowej nr 3,
 - 4) 14:00 w Szkole Podstawowej nr 4.
8. Zamawiający, najpóźniej do godziny 14:00 dnia poprzedzającego dany dzień żywieniowy będzie zgłaszać Wykonawcy faktyczną liczbę posiłków jakie będą wydane w danym dniu żywieniowym. Zgłoszenia Zamawiający dokonywać będzie na adres mailowy wskazany przez Wykonawcę. Ilość obiadów podanych w ostatnim dniu przed weekendem lub przed innymi dniami wolnymi będzie skorygowana do godz. 9:00 w pierwszym dniu roboczym po dniu wolnym.
9. Wydawanie posiłków dla poszczególnych grup dzieci bezpośrednio nadzoruje pracownik Zamawiającego, ze szczególnym uwzględnieniem dzieci objętych dietami.

10. W przypadku nieobecności dziecka uprawnionego do korzystania z posiłków a uwzględnionego w ogólnej liczbie posiłków na dany dzień, rodzic lub osoba wskazana przez rodzica ma prawo odebrać posiłek, w dniu jego planowanego wydania tj.:
 - 1) w Szkole Podstawowej nr 1 od godz. 11:30 do godz. 13:30,
 - 2) w Szkole Podstawowej nr 2 od godz. 11:25 do godz. 12:45,
 - 3) w Szkole Podstawowej nr 3 od godz. 11:30 do godz. 13:00,
 - 4) w Szkole Podstawowej nr 4 od godz. 11:30 do godz. 13:00.Posiłek odebrany będzie w miejscu, w którym standardowo będą wydawane posiłki w asyście osoby odpowiedzialnej za realizację umowy ze strony Zamawiającego. Wykonawca wyda posiłek w taki sam sposób, w jaki dziecko otrzymuje posiłek podczas obecności (na żądanie rodzica Wykonawca zobowiązany jest wydać posiłek w opakowaniu jednorazowym, umożliwiającym bezpieczny transport posiłku). W przypadku nieodebrania posiłku zostanie on zutylizowany na koszt wykonawcy.
11. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwych posiłków dla dzieci, które mają zalecone indywidualne diety pokarmowe. Zamawiający będzie podawał na bieżąco ilości i rodzaj diety (tylko w przypadku, gdy występuje). Przykładowe diety: bezglutenowa, bez laktozy, wegetariańska, itp.
12. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyżywienie zgodnie z normami dla danej grupy wiekowej wynikających z aktualnych norm dla populacji Polski wydanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny.
13. Zamawiający wymaga, aby gorący posiłek składał się z jednego dania (obiadowego dania pierwszego lub drugiego lub jednogarnkowego). Posiłki muszą być zbilansowane, podawane estetycznie. Zamawiający wymaga, aby:
 - 1) minimalnie 3 razy w tygodniu posiłek serwowany był w formie drugiego dania z napojem (kompotem, sokiem lub koktajlem),
 - 2) maksymalnie 2 razy w tygodniu posiłek serwowany był w formie dania jednogarnkowego lub zupy z wkładką białkową oraz pieczywem,
 - 3) minimalnie 1 raz w tygodniu posiłek stanowiło danie rybne (użyte do sporządzania posiłku mięso ryby powinno być wyfiletowane, pozbawione ości),
 - 4) co najmniej raz w tygodniu posiłek powinien być w pełni roślinny na bazie nasion strączkowych,
 - 5) w każdym posiłku podawana powinna być:
 - a) minimum 1 porcja z grupy: mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych lub przetworów mlecznych,
 - b) minimum 1 porcja warzyw (w różnej formie, minimalnie 3 razy w tygodniu warzywa surowe) przy czym ziemniak nie jest traktowany jako warzywo; Zamawiający dopuszcza zastąpienie warzyw owocami (jednak nie częściej niż 1 raz na dwa tygodnie) w przypadku serwowania posiłku w formie drugiego dania „na słodko” (np. ryż z jabłkami, pierogi z jagodami, itp.),

- c) minimum 1 porcja produktów zbożowych (pieczywo, kasze, makarony, ryż) lub ziemniaki.
14. W celu dodatkowego wzbogacenia, urozmaicenia posiłku lub uzupełnienia wymaganych kalorii Zamawiający wymaga zastosowanie owoców do posiłków: całe owoce, sałatki owocowe, koktajle owocowe (bez dodatków, sporządzone z owoców, dla walorów smakowych można dodać warzywa), itp.
15. Średniomiesięczny koszt zakupu surowca (w miesiącu kalendarzowym) zostanie określony przez Wykonawcę w ofercie (Zamawiający określa, aby koszt zakupu surowca nie był niższy niż 10,00zł brutto) w przeliczeniu na 1 posiłek, na 1 dzień, tzw. „wsad do kotła”.
16. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe (w tym również zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem 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):
- 1) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych lub konserwujących, z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 - 2) posiłki muszą być zbilansowane i podawane estetycznie. Niedopuszczalne jest dostarczenie posiłków rozgotowanych, rozmięczonych, bez smaku i koloru, zbrylonych, niedogotowanych, niedopieczonych, zimnych, surowych (gdy nie powinny być);
 - 3) Wykonawca powinien uwzględnić tradycje śląskiej kuchni regionalnej oraz sezonowość;
 - 4) Wykonawca w okresach świątecznych będzie uwzględniał w jadłospisie posiłki właściwe dla tych świąt. Do obowiązków wykonawcy będzie należało zapewnienie posiłków postnych w okresie określonych świąt (w oparciu o jadłospisy zaakceptowane przez Zamawiającego);
 - 5) powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone (maksymalnie 1 raz w tygodniu);
 - 6) napoje: kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 8 gram cukrów w 200 ml produktu gotowego do spożycia lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, koktajle owocowe (bez dodatków, sporządzone z owoców, dla walorów smakowych można dodać warzywa);
 - 7) do przygotowania posiłku należy stosować:
 - a) ziemniaki lub produkty zbożowe (kasze, ryż, makarony);
 - b) warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,

- c) mięso, ryby, sery, jaja i nasiona roślin (dopuszczalne są makarony z nasion grochu, fasoli, itp.) – porcja ryby, co najmniej raz w tygodniu,
 - d) 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%,
 - e) sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 0,45g sodu/1,2g soli w 100 g /ml produktu gotowego do spożycia,
 - f) zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli;
- 8) niedopuszczalne jest stosowanie produktów typu instant lub wysoko przetworzonych dań gotowych lub posiłków typu „fastfood”.
17. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do pobierania i przechowywania (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. Ministra Zdrowia w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego) próbek dostarczonych posiłków.
18. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport posiłków. Pojazd/pojazdy, którym będą dostarczane posiłki musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (potwierdzonych odpowiednim dokumentem – zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzająca pojazd do przewożenia gotowych posiłków w pojemnikach lub kontenerach lub termosach). Zamawiający nie dopuszcza możliwości transportu posiłków pojazdem, który nie został zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Wykonawca będzie mył i dezynfekował pojazd zgodnie z Dobrą Praktyką Higieniczną, Dobrą Praktyką Produkcyjną oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
19. Posiłki dostarczane będą w opakowaniach zbiorczych (kontenery lub pojemniki lub termosy), tak aby zapewnić dostarczenie posiłków w odpowiedniej temperaturze i z zachowaniem odpowiednich właściwości organoleptycznych. Pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością muszą odpowiadać wymaganiom ogólnym określonym w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG. Wykonawca będzie mył i dezynfekował opakowania zbiorcze, zastawę stołową i sztućce zgodnie z Dobrą Praktyką Higieniczną, Dobrą Praktyką Produkcyjną oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wytycznymi Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych. Opakowania zbiorcze, naczynia do serwowania posiłków (chochle, szczypce, miski itp.), zastawę stołową i sztućce zapewnia nieodpłatnie Wykonawca.
20. Zgodnie z Dobrymi Praktykami Cateringowymi, rekomendowanymi przez Polską Federację Producentów Żywności – Związek Pracodawców,

Zamawiający wymaga, aby temperatura dostarczonych posiłków wynosiła odpowiednio:

- 1) zupy: +75°C,
- 2) gorące drugie dania: +63°C,
- 3) potrawy serwowane na zimno: + 4°C,
- 4) napoje: maksymalnie +40°C.

Zamawiający dopuszcza tolerancję temperatury w zakresie 5%.

21. Wykonawca dostarczał będzie dwutygodniowy jadłospis w formie pisemnej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem jego realizacji (Zamawiający wyraża zgodę, aby pierwszy jadłospis został złożony na 2 dni robocze przed jego realizacją i obejmował tylko jeden tydzień). Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć dla każdej potrawy z posiłku: gramatura oraz wszystkie występujące alergeny (określone zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004). Zamawiający, w terminie 3 dni roboczych, ma prawo do wniesienia uwag i/lub zaproponowania zmian w dostarczonym jadłospisie. Tylko zaakceptowany jadłospis może zostać przekazany do realizacji.
22. Zamawiający wymaga, aby jadłospis przedstawiony był w formie tabelarycznej, zgodnie z poniższym wzorem:

DZIEŃ TYGODNIA... DATA ...		
Potrawa wchodząca w skład posiłku	Alergeny	Gramatura (ml/g)
Potrawa wchodząca w skład posiłku – dieta indywidualna	Alergeny	Gramatura (ml/g)

23. Zamawiający wymaga, aby dostarczony przez Wykonawcę jadłospis był sporządzany lub sprawdzony i zatwierdzony przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje do pełnienia funkcji dietetyka (w szczególności dietetyk, technik lub technolog żywności, intendent).
24. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny, dostosowany do pory roku oraz uwzględniać tradycje śląskiej kuchni regionalnej. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni żywieniowych, przy czym powielenie jadłospisu co 10 dni jest niedopuszczalne.

25. W wyjątkowych sytuacjach, których na etapie sporządzania jadłospisu Wykonawca nie był w stanie przewidzieć dopuszczalna jest zmiana potraw w zaplanowanym jadłospisie. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować o zmianie Zamawiającego i uzyskać jego aprobatę co do zaproponowanego zamiennika.
26. Zapewnienie czystości w miejscu wydawania posiłków i uprzątnięcie miejsca wydawania i spożywania posiłków (uprzątnięcie stolików, ewentualne zmycie podłogi w przypadku rozlania posiłku przez podopiecznych Zamawiającego) oraz zabezpieczenie sprzętu i środków czystości do wykonania tych czynności leży po stronie Wykonawcy.
27. Kontrola:
 - 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli w miejscu przygotowania posiłków z jednoczesnym wglądem do dokumentacji (etykiety produktów, faktury zakupu, itp.),
 - 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość skontrolowania posiłków każdego dnia. Kontroli mogą podlegać: temperatura serwowanego posiłku, ocena organoleptyczna (wygląd, smak, zapach, konsystencja), zgodność potraw z jadłospisem. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć odpowiednią aparaturę pomiarową w celu przeprowadzenia pomiaru temperatury potraw przez Zamawiającego najpóźniej przed wydaniem pierwszego posiłku w pierwszym dniu świadczenia przedmiotu zamówienia,
 - 3) w celu przeprowadzenia przez Zamawiającego kontroli posiłków Wykonawca ma obowiązek nieodpłatnego zapewnienia możliwości pobrania próby potrawy z posiłku każdego dnia żywieniowego. Zamawiający może przeprowadzić kontrolę w dowolnym momencie wydawania posiłków,
 - 4) Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli kwoty „wsadu do kotła”. W celu wykazania stosowania właściwej stawki „wsadu do kotła” Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi miesięczne zestawienie kosztów zakupu zużytego surowca oraz ilości posiłków, w podziale na dni żywieniowe. W razie wątpliwości odnośnie przedstawionego zestawienia, Zamawiający może wezwać Wykonawcę, we wskazanym w wezwaniu terminie (nie krótszym niż 3 dni robocze), do przedstawienia (w celu udowodnienia zgodności zestawienia ze stanem faktycznym) faktur i rozchodu żywności,
 - 5) Zamawiający zastrzega sobie możliwość skontrolowania stanu sanitarno-higienicznego pojazdu służącego do przewozu posiłków oraz pojemników lub termosów lub kontenerów, w których dostarczane są posiłki w dowolnym momencie wykonywania przedmiotu zamówienia.
 - 6) w przypadku wątpliwości Zamawiający może wymagać przedłożenia przez Wykonawcę:
 - a) aktualnego oświadczenia Wykonawcy, że jadłospis jest sporządzany przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje do pełnienia funkcji dietetyka lub przez nią kontrolowany i zatwierdzony. Kiedy

Zamawiający podejrzewa nieprawdziwość oświadczenia może dodatkowo żądać od Wykonawcy dowodów w postaci: oświadczenia osoby posiadającej odpowiednie kwalifikacje do pełnienia funkcji dietetyka lub kserokopię umowy z osobą posiadającą takie kwalifikacje lub kserokopię dokumentów potwierdzających te kwalifikacje,

- b) oświadczenia Wykonawcy, że osoby realizujące zamówienie posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, a w przypadku dalszych wątpliwości może żądać kserokopii aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych osób przewidzianych do realizacji zamówienia.

Każdorazowo Zamawiający wskaże na wezwaniu termin nie krótszy niż 3 dni robocze,

- 7) w przypadku podejrzenia przez Zamawiającego nieprawidłowości w realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający może zgłosić wniosek o skontrolowanie Wykonawcy przez firmy lub instytucje zewnętrzne, przede wszystkim Państwową Inspekcję Sanitarną lub Państwową Inspekcję Pracy,
 - 8) w przypadku zakwestionowania jakości usług, w tym jakości posiłków, objętych niniejszą umową przez zewnętrzne instytucje posiadające uprawnienia do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, to Wykonawca zobowiązany będzie niezwłocznie do zapłaty równowartości kary i ewentualnych kosztów postępowania – o ile do ich zapłaty zobowiązany będzie Zamawiający,
 - 9) Wykonawca jest zobowiązany do stosowania się do wskazań pokontrolnych lub nakazów i wytycznych właściwych podmiotów w zakresie przedmiotu umowy lub podmiotów kontrolujących Zamawiającego w tym zakresie,
 - 10) każdorazowo z przeprowadzonej kontroli Zamawiający sporządzi protokół kontroli.
28. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki ich nienależytego przygotowywania, transportu i wydawania.
29. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot zamówienia zgodnie z obowiązującymi standardami, wytycznymi i przepisami prawa, a w szczególności:
- 1) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - 2) rozporządzeniem 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,
 - 3) rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa

żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,

- 4) rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
- 5) aktualnymi wytycznymi i zaleceniami służb sanitarno-epidemiologicznych;
- 6) aktualnymi normami żywienia dla populacji polskiej pod redakcją Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś, Agnieszki Woźniak, Hanny Mojskiej, wydanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy;
- 7) zasadami systemu HACCP.