

SP3.2710.1.2026

Załącznik nr 7 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia:

Zadanie 1 – Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla uczniów w Szkole Podstawowej Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku na ul. Moniuszki 36.

Zadanie 2 – Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w Przedszkolu Nr 3 w Lubsku oraz w oddziałach przedszkolnych przy Szkole Podstawowej Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku na ul. Moniuszki 36.

Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV)
55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

Opis szczegółowy przedmiotu zamówienia:

Zadanie 1 - Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla uczniów w Szkole Podstawowej Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku na ul. Moniuszki 36

Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci w Szkole Podstawowej Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku polegające na przygotowaniu i dostarczeniu gorącego jednodaniowego posiłku dzieciom szkolnym. Żywnienie dzieci odbywać się będzie w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przerw wynikających z organizacji roku szkolnego w okresie od **02.09.2026** r. do przedostatniego dnia zajęć w roku szkolnym 2026/2027.

Oferent może wytwarzać posiłki na miejscu w dzierżawionej od szkoły kuchni.

Szacunkowa liczba uczniów - 75.

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 184.

Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy- 13 800.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.

W ramach dożywiania należy przygotować:

- 1) jednodaniowy gorący posiłek (zupa, drugie danie na przemian) zgodnie z normą żywienia dzieci, w wieku szkolnym. Miejsce i godziny wydawania posiłków wykonawca uzgodni z dyrektorem szkoły. Posiłki muszą być sporządzone i wydane zgodnie z wymogami sztuki

kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego, z artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.

Posiłki winny być ciepłe oraz wydane bez używania jednorazowych naczyń i sztućców.

Wykonawca jest zobowiązany do sprzątania po wydanych posiłkach.

1. Miejsce dostarczania posiłków i ich ilość:
2. Szkoła Podstawowa Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku, ul. Moniuszki 36, 68-300 Lubsko - 75 posiłków dziennie - świetlica szkolna.
3. Posiłki będą wydawane przez personel zatrudniony przez Wykonawcę w czasie długich przerw w szkole tj. 10:35 oraz 11:35
4. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie
5. W celu realizacji umowy Wykonawcy zostaną odpłatnie (zgodnie z odrębną umową) udostępnione w placówce pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń.
6. W zakresie posiłków refundowanych przez MGOPS, w trakcie realizacji umowy rozliczenie odbywać się będzie pomiędzy Zamawiającym, a Miejsko - Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Lubsku.
7. Wykonawca ma obowiązek sprzedawać obiady pozostałym uczniom szkoły nie objętych dofinansowaniem z MGOPS w Lubsku. Regulowanie przez rodziców należności za przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla uczniów następować będzie bezpośrednio u Wykonawcy, w sposób i na zasadach przez niego określonych.

Zadanie 2 – Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w Przedszkolu Nr 3 w Lubsku oraz w oddziałach przedszkolnych przy Szkole Podstawowej Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku na ul. Moniuszki 36

Wykonawca może wytwarzać posiłki na miejscu na własny koszt w dzierżawionej od szkoły kuchni.

1. Posiłek, na który składa się: śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/napojem, podwieczorek dla dzieci w okresie od 01.09.2026 do 30.06.2027 (jeżeli placówka będzie pełnić dyżur wakacyjny doliczamy lipiec 2027 lub/i sierpień 2027) .

Szacunkowa liczba dzieci:

- w Przedszkolu Nr 3 w Lubsku – 75,
- w Oddziałach Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku – 75.

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki w Przedszkolu – 208, w Oddziałach Przedszkolnych - 208

Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy:

- w Przedszkolu Nr 3 – 15 600
- w Oddziałach Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej Nr 3 – 15 600.

Posiłki dostarczane będą do przedszkola i oddziałów przedszkolnych w godzinach: od 8.00 do 8.15.- śniadanie (godzina podania posiłku 8.30)

od 11.00 do 11.15 – obiad (godzina podania posiłku 11.30)

od 13.00 do 13.15 – podwieczorek (godzina podania posiłku 13.30).

2. Dla części II Przedszkole Nr 3 oraz Oddziałów Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej Nr 3 posiłki będą wydawane w grupach 25 osobowych na oddzielnych salach. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie się zajmował personel przedszkola i oddziałów przedszkolnych.
3. Po zakończonym posiłku personel przedszkola oraz oddziałów przedszkolnych po uprzątnięciu naczyń dostarcza je do drzwi sali, natomiast Wykonawca będzie je odbierał.
4. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie
5. W zależności od zadeklarowanych przez rodziców godzin pobytu dziecka w przedszkolu oraz w oddziałach przedszkolnych dzieci będą mogły korzystać z trzech posiłków: śniadanie, obiad, podwieczorek; dwóch posiłków: śniadanie, obiad lub obiad, podwieczorek lub jednego: obiad. W związku z tym opłata za posiłki z których korzystać będzie dziecko naliczana będzie proporcjonalnie do całodiennej stawki żywieniowej.
6. Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zapytania ofertowego.
7. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych (w tym rezygnacja rodziców) nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.
9. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
10. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
11. Regulowanie przez rodziców należności za przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w Przedszkolu Nr 3 w Lubsku oraz oddziałach przedszkolnych przy Szkole Podstawowej Nr 3 w Lubsku następować będzie bezpośrednio u Wykonawcy w sposób i na zasadach przez niego określonych.
12. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy lub innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego.
13. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola oraz oddziałów przedszkolnych dostawa posiłków odbywać się będzie w innych godzinach - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
14. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godz. 10.00 (załącznik Nr 1 do umowy).
15. Jadłospis powinien – zgodnie przepisami - zawierać pogrubioną czcionką produkty zawierające alergeny występujące w posiłkach - do wiadomości rodziców.

16. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez Zamawiającego. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
17. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po 10 dniach.
18. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 1250 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
19. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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. z 2026 r. poz. 197).
20. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Narodowy Instytut Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
21. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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,
 - 2) standardy komponowania jadłospisu:
 - Warzywa i owoce: Muszą być składnikiem każdego posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż owoców.
 - produkty zbożowe pełnoziarniste (np. kasze, pieczywo razowe) należy uwzględniać w śniadaniu, obiedzie i podwieczorku
 - Częstotliwość dań: W ujęciu tygodniowym należy zaplanować:
 - 2 razy obiad z porcją mięsa świeżego (mięso, mięso mielone, surowe wyroby mięsne nieskładające się z produktów konserwujących innych niż mrożenie).
 - minimum 1 raz obiad w pełni roślinny na bazie nasion roślin strączkowych, bez dodatku produktów odzwierzęcych.
 - minimum 1 raz obiad z porcją ryby.
 - 3) do przygotowania posiłku należy stosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki;
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku 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, a do smażenia należy używać wyłącznie rafinowanej

- oliwy z oliwek lub rafinowanego oleju rzepakowego;
 - stosowane produkty (np. nabiał, produkty zbożowe) spełniają limity: **cukry do 10g/100g, tłuszcz do 10g/100g, sól do 1g/100g**. Napoje przygotowywane na miejscu mogą zawierać maksymalnie **5g cukrów dodanych na 250 ml**,
 - zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli,
- 4) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (drób urozmaicony, wieprzowina) lub jarskim na bazie masła z odpowiednią ilością śmietany lub jogurtu (w przypadku zup, które tego wymagają), Co najmniej **2 razy w tygodniu** zupy muszą być przygotowywane wyłącznie na **wywarach warzywnych**; dodatkowo Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku;
 - 5) napoje – wyłącznie kompoty owocowe niskosłodzone lub soki owocowe z niewielką ilością cukru i substancji słodzących, woda musi być wskazana jako napój pierwszego wyboru;
 - 6) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
22. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
 23. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 24. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznym.
 25. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
 - konserw,- przypraw typu Vegeta, - kostek rosołowych,- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn,- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,- parówki,- produktów masłopodobne i seropodobne,- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,- posiłki sporządzane na bazie półproduktów, - posiłki na bazie Fast Food, mrożonych potraw, - napojów z proszku lub na bazie suszu - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych, mięsa wysokoprzetworzonego (np. parówek, kiełbas, mortadeli) jako głównego składnika białkowego; dopuszcza się wyłącznie mięso świeże (mięso, mięso mielone, surowe wyroby mięsne nieskładające się z konserwantów innych niż mrożenie/schładzanie); - produktów gotowych przekraczających limity: cukry (do 10g/100g), tłuszcz (do 10g/100g), sól (do 1g/100g). - napojów przygotowywanych na miejscu zawierających więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego
 26. 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.
27. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
 28. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - gorące zupy: +75°C
 - gorące drugie dania: +63°C
 - potrawy serwowane na zimno: + 4°C.
 29. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 30. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw.
 31. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia.
 32. Posiłki będą wydawane na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami. Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne.
 33. Po spożyciu posiłków przez dzieci Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z placówki we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.
 34. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie.
 35. W celu realizacji umowy Wykonawcy zostaną odpłatnie (zgodnie z odrębną umową) udostępnione w placówce pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń.
 36. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody poniesione w trakcie użytkowania udostępnionych pomieszczeń .
 37. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
 38. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
 39. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Żarach.
 40. Wykonawca ponosi 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.
 41. Dla Przedszkola Nr 3 oraz oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej Nr 3 – muszą łącznie pokrywać 70–75% dziennego zapotrzebowania energetycznego, wyliczonego jako średnia z 10 dni żywienia (ujęcie dekadowe), W Szkole Podstawowej (posiłek jednodaniowy) obiad musi pokrywać co najmniej 20% (drugie danie) lub 30% (posiłek dwudaniowy) całodziennego zapotrzebowania energetycznego

42. Częstotliwość potraw w ujęciu tygodniowym (poniedziałek-piątek):

- maksymalnie 2 razy obiad z porcją mięsa świeżego;
- minimum 1 raz obiad w pełni roślinny (na bazie nasion roślin strączkowych, bez produktów odzwierzęcych);
- minimum 1 raz obiad z porcją ryby;
- Wykonawca ma obowiązek zapewnienia alternatywnej potrawy roślinnej w dniach mięsnych lub rybnych dla dzieci pozostających na dietach roślinnych i eliminacyjnych

43. Dla Przedszkola Nr 3 oraz oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej Nr 3 - posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis winien zawierać:

I. Śniadanie

pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju,

gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami,

- różne zupy mleczne - 300 ml lub gotowe - przygotowane przez Wykonawcę kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zieleń (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji;

- herbata owocowa, herbata zwykła, owocowa bawarka, kawa z mlekiem, kakao – 200 ml (słodzone miodem).

II. Obiad

Zupa -porcja zupy spełniająca następujące warunki:

zupy zaproponowane przez Wykonawcę należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

Drugie danie

- posiłki mięsne – 100 g: filet z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka);
- posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, racuchy, pierogi leniwe, kluski śląskie– ryba(filet)-100g,
- posiłki półmięsne; posiłki mięsne i półmięsne powinny być podawane z surówką;
- surówki- 100 g - jadłospisy mają zawierać dokładny skład surówek, jakie Wykonawca ma zamiar serwować dzieciom; surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami;
- ziemniaki lub zamienniki (kasze, ryż, makaron)–150 g
- kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe

malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml niskosłodzone.

- co najmniej **raz w tygodniu** musi pojawić się obiad w pełni roślinny, oparty na nasionach roślin strączkowych, bez produktów odzwierzęcych.

III. Podwieczorek pojemność – 200 mlecznego napoju lub herbaty z cytryną

- gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami;
- - ciasto lub ciastka własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodczy np. batoniki, czekoladki, ciastka),
 - kanapki gotowe - przygotowane przez Wykonawcę z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, chałka z miodem, dżemem niskosłodzonym, kisiel, jogurty naturalne i desery owocowe, koktajle owocowe z owoców sezonowych lub mrożonych, soki owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce.

44. Obsługa diet specjalnych (Nowy punkt): „Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia **alternatywnej potrawy roślinnej** (w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych) w dni, w których serwowane są posiłki mięsne lub rybne, dla dzieci pozostających na dietach roślinnych.”

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym.

45. Dla Przedszkola Nr 3 oraz oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej Nr 3- w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem. W przypadku gdy w grę wchodzi również transport dań ciepłych w termosach. Wykonawca zapewnia również naczynia i sztucce jednorazowe w niezbędnej ilości. Ten sam obowiązek ma miejsce wtedy, gdy z przyczyn obiektywnych (brak zasilania w energię elektryczną lub wody w kanalizacji) nie ma możliwości wydania posiłków w zwykłym trybie (np. awaria zmywarki).

46. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji ustnej, pisemnej, telefonicznej lub elektronicznej.

47. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie dyrektor Przedszkola Nr 3 w Lubsku oraz dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 3 z Oddziałami Integracyjnymi w Lubsku.

48. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków poprzez dokonywanie sporadycznych szczątkowych degustacji sporządzonych dla przedszkola oraz oddziałów przedszkolnych dań. Wnioski wynikające z degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.

49. W zakresie posiłków refundowanych przez Miejsko- Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej

w Lubsku, w trakcie realizacji umowy rozliczenie odbywać się będzie pomiędzy Wykonawcą , a Miejsko -Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Lubsku.