



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

I RODZAJE I LICZBA POSIŁKÓW

1. Wykonawca będzie przygotowywał na potrzeby:
 - 1) **uczniów klas 1–8 szkoły podstawowej** posiłek składający się z trzech dań w postaci:
 - a) zupy,
 - b) drugiego dania,
 - c) podwieczorku,
 - 2) **uczniów liceum** posiłek składający się z trzech dań w postaci:
 - a) zupy,
 - b) drugiego dania,
 - c) podwieczorku,
 - 3) **pracowników Zamawiającego** posiłek składający się z dwóch dań w postaci:
 - a) zupy,
 - b) drugiego dania,
- 1b) Posiłki objęte przedmiotem zamówienia **muszą być przygotowywane na miejscu, w kuchni szkolnej i zapleczu kuchennym udostępnionych Wykonawcy przez Zamawiającego**. Zamawiający nie dopuszcza realizacji zamówienia poprzez dowożenie gotowych posiłków przygotowanych poza siedzibą Zamawiającego, w szczególności posiłków przeznaczonych wyłącznie do podgrzania, odgrzania, regeneracji termicznej albo wydania na miejscu.
- 1c) Dopuszcza się korzystanie z półproduktów niezbędnych do prawidłowej organizacji pracy kuchni, takich jak w szczególności obrane warzywa, surowce oczyszczone, porcjowane lub wstępnie przygotowane technologicznie, pod warunkiem że nie stanowią one gotowych posiłków ani gotowych dań przeznaczonych wyłącznie do podgrzania lub wydania.
2. Maksymalny zakres zamówienia obejmuje przygotowanie w trakcie:
 - 1) 179 dni 370 porcji posiłku, o którym mowa w ust. 1 pkt 1 lit. a i b, tj. łącznie **66 230** posiłków
 - 2) 179 dni 180 porcji posiłków, o których mowa w ust. 1 pkt 1 lit. c, tj. łącznie **32 220** posiłków
 - 3) 179 dni 155 porcji posiłku, o którym mowa w ust. 1 pkt 2 lit. a i b, tj. łącznie **27 745** posiłków
 - 4) 179 dni 20 porcji posiłku, o którym mowa w ust. 1 pkt 2 lit. c, tj. łącznie **3 580** posiłków
 - 5) 219 dni 40 porcji posiłku, o którym mowa w ust. 1 pkt 3 lit. a i b, tj. łącznie **8 760** posiłków
3. Liczba dni wskazanych w ust. 2 może ulec zmniejszeniu w związku z przerwami w funkcjonowaniu Zamawiającego lub w związku z przerwami w uczęszczaniu uczniów do szkoły podstawowej i liceum lub w związku z innymi niemożliwymi do przewidzenia sytuacjami, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć.

4. W przypadku uczniów szkoły podstawowej i liceum zupa oraz drugie danie (w tym bufet warzywno – owocowy oraz napój) stanowią łącznie obiad i są zamawiane oraz rozliczane jako jedna pozycja. Zamawiający nie przewiduje odrębnego zamawiania ani odrębnego rozliczania samej zupy albo samego drugiego dania. Podwieczorek stanowi odrębną pozycję.
5. Zamawiający gwarantuje realizację zamówienia na poziomie nie niższym niż 30% maksymalnego zakresu zamówienia, o którym mowa w rozdziale I ust. 2 OPZ. Minimalny gwarantowany poziom realizacji dotyczy łącznej wartości wynagrodzenia. Zamawiający zastrzega, że zakres zamówienia będzie realizowany zgodnie z faktycznym zapotrzebowaniem.
6. Opłaty za posiłki uczniów szkoły podstawowej i liceum będą wnoszone na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego. Opłaty za posiłki pracowników Zamawiającego, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 3 lit. a i b, będą wnoszone bezpośrednio na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia szczegółowego rejestru wpłat kierowanych bezpośrednio na jego rachunek bankowy z tytułu posiłków pracowników Zamawiającego, wraz ze wskazaniem danych wpłacającego, takich jak: imię i nazwisko, tytuł wpłaty, kwota oraz okres, którego wpłata dotyczy.

II DIETY ORAZ WYMAGANIA WOBEC POSIŁKÓW

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz normami, w szczególności zgodnie z:
 - 1) rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. 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;
 - 2) rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;
 - 3) rozporządzeniem 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;
 - 4) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
 - 5) Kartą Żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w Szkole opracowaną przez Rzecznika Praw Obywatelskich;
 - 6) Normami żywienia dla populacji Polski z 31 grudnia 2024 r. opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego.
2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, o których mowa w:

- 1) rozdziale I ust. 1 pkt 1–3 z uwzględnieniem możliwości wyboru przez uczniów szkoły podstawowej i liceum oraz pracowników Zamawiającego:
 - a) diety leczniczej,
 - b) diety tradycyjnej,
 - c) diety wegetariańskiej,
 - d) diety bezglutenowej,
 - e) diety bezmlecznej,
3. Uczniowie szkoły podstawowej i liceum oraz pracownicy Zamawiającego będą mieli możliwość wyboru alternatywnych posiłków w ramach diety, o której mowa w ust. 2 pkt 1 lit. b.
4. Wykonawca będzie dobierał środki spożywcze wykorzystywane do przygotowywania posiłków zgodnie z § 2 ust. 1 pkt 2 rozporządzenia, o którym mowa w ust. 1 pkt 3.
5. Wykonawca zapewni do posiłków napoje zgodne z wymaganiami dotyczącymi żywienia dzieci i młodzieży, w szczególności:
 - a) wodę niegazowaną lub mineralną nisko albo średnio zmineralizowaną,
 - b) wodę z dodatkiem świeżej cytryny lub świeżej mięty,
 - c) herbatę owocową albo owocowo-ziołową,
 - d) kompot przygotowany ze świeżych lub mrożonych owoców,
 - e) soki owocowe 100%, jeżeli zostaną przewidziane w jadłospisie.
6. Zabrania się podawania napojów wysoko słodzonych, granulowanych, typu instant, napojów energetyzujących oraz napojów zawierających sztuczne aromaty, sztuczne barwniki, taurynę, guaranę lub kofeinę. Napoje powinny być zapewnione w ilości dostosowanej do liczby osób korzystających z posiłków.
7. Wykonawca nie będzie stosował gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych produktów typu instant. Niedopuszczalne będzie stosowanie w procesie przyrządzania posiłków żywności częściowo przetworzonej i wysoko przetworzonej, o której mowa w systemie klasyfikacji NOVA, tj.:
 - 1) tłuszczów utwardzonych, tj. margaryn;
 - 2) produktów z glutaminianem sodu, innymi chemicznymi środkami smakowymi, substancjami konserwującymi, substancjami wzmacniającymi smak i zapach lub sztucznymi aromatami i barwnikami;
 - 3) produktów zawierających środki spulchniające;
 - 4) produktów z zawartością syropu glukozowo-fruktozowego;
 - 5) produktów masłopodobnych i seropodobnych;
 - 6) herbat granulowanych;
 - 7) napojów typu instant;
 - 8) napojów w proszku lub na bazie suszu;
 - 9) kostek rosółowych;
 - 10) pieczywa tostowego;
 - 11) ciasta paczkowanego z długim terminem ważności;
 - 12) mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM);

- 13) konserw mięsnych;
 - 14) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soi) lub skrobi modyfikowanej;
 - 15) wędlin typu mielonka;
 - 16) wędlin o zawartości mięsa poniżej 80%;
 - 17) posiłków typu fast food;
 - 18) mrożonych potraw;
 - 19) mięsa nastrzykiwanego;
 - 20) chleba innego niż na naturalnym zakwasie;
 - 21) oleju innego niż roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 - 22) gotowych sosów w proszku lub koncentratów w proszku;
 - 23) substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu, o którym mowa w ust. 1 pkt 2;
 - 24) w przypadku przygotowywania napojów, także tauryny, guarany i kofeiny.
8. Posiłki, o których mowa w rozdziale I ust. 1, będą dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego i odpowiadać następującym założeniom:
- 1) udział energii z poszczególnych substancji odżywczych będzie wynosić:
 - a) z białka 10–14%, przy czym udział białka zwierzęcego powinien wynosić co najmniej połowę całkowitej puli białka posiłku,
 - b) z węglowodanów 50–65%, w tym z cukrów prostych nie więcej niż 10–12%,
 - c) z tłuszczu 30–35%, w tym z tłuszczów nasyconych nie więcej niż 10%, a z tłuszczów wielonienasyconych 6–10%;
 - 2) zawartość cholesterolu w całodzienniej racji pokarmowej nie będzie przekraczać 300 mg, a w obiedzie zawartość cholesterolu będzie proporcjonalnie mniejsza;
 - 3) zawartość błonnika pokarmowego w całodzienniej diecie będzie wynosić 20–40 g, a w obiedzie mniej niż 6 g;
 - 4) zawartość soli kuchennej w całodzienniej diecie nie będzie przekraczać 5 g, a w obiedzie nie więcej niż 1,5–2 g;
 - 5) gramatura potraw będzie dostosowana do możliwości konsumpcyjnych uczniów szkoły podstawowej i liceum oraz pracowników Zamawiającego, w związku z czym:
 - a) zupy, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 lit. a, będą miały pojemność 250 ml (+/-10 ml),
 - b) drugie dania, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 lit. b, będą ważyły 270–280 g,
 - c) zupy, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 2 lit. a, będą miały pojemność 300 ml (+/-10 ml),
 - d) drugie dania, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 2 lit. b, będą ważyły 320 g,
 - e) zupy, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 3 lit. a, będą miały pojemność 300 ml (+/-10 ml),
 - f) drugie dania, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 3 lit. b, będą ważyły 320 g.
 - g) podwieczorki dla uczniów szkoły podstawowej i liceum, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 lit. c oraz o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 2 lit. c będą miały gramaturę nie mniejszą niż 150 g na osobę, a w przypadku podwieczorku w formie płynnej lub półpłynnej, np. jogurtu, koktajlu, musu albo kisielu, pojemność porcji nie będzie mniejsza niż 150 ml na osobę.

9. Wykonawca w ramach obiadów, o których mowa w rozdziale I ust. 1, i w ramach wszystkich diet, o których mowa w rozdziale II, zapewni bufet warzywno-owocowy. W bufecie warzywno-owocowym:
- 1) dostępne będą minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden rodzaj owoców serwowanych osobno, np. w postaci słupków (np. marchewka), pasków (np. papryka), listków (np. szpinak baby, sałata masłowa, rukola), plasterków (np. pomidory, pomarańcze) lub w całości (np. truskawki, borówki amerykańskie, pomidorki koktajlowe itd.), **niewuwzględniane przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu**;
 - 2) dostępna będzie co najmniej jedna surówka, z zastrzeżeniem, że sos lub dressing będzie serwowany osobno; surówka będzie uwzględniana przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu;
 - 3) zostaną zapewnione warzywa i owoce w ilości wystarczającej do wyżywienia wszystkich uczniów szkoły podstawowej i liceum spożywających obiady, o których mowa w rozdziale I ust. 1;
 - 4) każdego dnia co najmniej jedno warzywo lub owoc oferowany w bufecie warzywno-owocowym lub użyty do produkcji posiłków będzie produktem sezonowym, zgodnie z kalendarzem sezonowości produktów.
10. Diety lecznicze, o których mowa w rozdziale II ust. 2 pkt 1 lit. a, będą przygotowywane zgodnie z zaleceniami zawartymi w zaświadczeniach o stanie zdrowia ucznia wydanych przez lekarzy.
11. Dieta tradycyjna, o której mowa w rozdziale II ust. 2 pkt 1 lit. b, będzie:
- 1) w większości oparta na potrawach gotowane, pieczone i duszone, a potrawy smażone będą przygotowywane maksymalnie dwa razy w tygodniu;
 - 2) uwzględniała porę roku, sezonowość niektórych produktów, ich cenę i dostępność na rynku oraz dostosowywanie rodzaju serwowanych potraw do temperatury otoczenia;
 - 3) uwzględniała urozmaicone źródła węglowodanów złożonych, w tym:
 - a) maksymalnie dwa razy w tygodniu ziemniaki lub dania z ziemniaków,
 - b) co najmniej dwa razy w tygodniu produkty zbożowe pełnoziarniste, np. gruboziarniste kasze, ryż brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej;
 - 4) uwzględniała urozmaicone źródła białka, w tym:
 - a) co najmniej jeden raz w tygodniu dania z dodatkiem nabiału lub jego zamienników, np. naleśniki z serem, pierogi ruskie,
 - b) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów pochodzenia zwierzęcego,
 - c) co najmniej raz w tygodniu dania rybne,
 - d) maksymalnie dwa razy w tygodniu dania mięsne inne niż rybne, w tym maksymalnie raz w tygodniu dania z dodatkiem mięsa czerwonego (wieprzowiny lub wołowiny);
 - 5) w przypadku, o którym mowa w pkt 4 lit. a obiady będą składać się z:
 - a) zupy przygotowanej na wywarze warzywnym, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz różnorodnych warzyw zgodnie z techniką kulinarną (w sezonie z warzyw sezonowych), natką lub zielonym koperkiem dodawanym po ugotowaniu, oraz
 - b) pierogów z serem, naleśników z serem lub krokietów z nadzieniem z dodatkiem nabiału lub klusek leniwych lub makaronu z sosem warzywnym lub owocowym z dodatkiem nabiału, z

urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami serwowanymi w formie bufetu warzywno-owocowego;

6) w przypadku, o którym mowa w pkt 4 lit. b obiady będą składać się z:

- a) zupy przygotowanej na wywarze warzywnym, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz różnorodnych warzyw zgodnie z techniką kulinarną (w sezonie z warzyw sezonowych), natką lub zielonym koperkiem dodawanym po ugotowaniu, oraz
- b) drugiego dania bez mięsa zawierającego nasiona roślin strączkowych, z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami serwowanymi w formie bufetu warzywno-owocowego oraz z ziemniakami lub ryżem lub kaszą lub makaronem lub innym zamiennikiem zaakceptowanym przez Zamawiającego;

7) w przypadku, o którym mowa w pkt 4 lit. c obiady będą składać się z:

- a) zupy przygotowanej na wywarze rybnym lub rybno-warzywnym lub warzywnym, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz różnorodnych warzyw zgodnie z techniką kulinarną (w sezonie z warzyw sezonowych), natką lub zielonym koperkiem dodawanym po ugotowaniu, oraz
- b) drugiego dania z rybą morską (świeżą i niemrożoną, dopuszcza się rybę mrożoną tylko raz na dwadzieścia dni, niedopuszczalne jest stosowanie pangii, tilapii i ryby maślanej), z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami, serwowanymi w formie bufetu warzywno-owocowego oraz z ziemniakami lub ryżem lub kaszą lub makaronem lub innym zamiennikiem zaakceptowanym przez Zamawiającego, lub
- c) pierogów, naleśników lub krokietów z nadzieniem rybnym, klusek z dodatkiem mięsa ryb albo makaronu z sosem rybnym;

8) w przypadku, o którym mowa w pkt 4 lit. d obiady będą składać się z:

- a) zupy przygotowanej na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz różnorodnych warzyw zgodnie z techniką kulinarną (w sezonie z warzyw sezonowych), natką lub zielonym koperkiem dodawanym po ugotowaniu, oraz
- b) drugiego dania z mięsem niebędącym rybą (dopuszczalny drób, wołowina, cielęcina i wieprzowina) z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami, serwowanymi w formie bufetu warzywno-owocowego oraz z ziemniakami lub ryżem lub kaszą lub makaronem lub innym zamiennikiem zaakceptowanym przez Zamawiającego, lub
- c) pierogów, naleśników bądź krokietów z nadzieniem mięsnym lub klusek z dodatkami mięsnymi lub makaronu z sosem i mięsem;

12. Dieta wegetariańska, o której mowa w rozdziale II ust. 2 pkt 1 lit. c, będzie:

- 1) spełniać wymagania wobec diety tradycyjnej wskazane w ust. 11, chyba że niniejszy ustęp stanowi inaczej;
- 2) wymagać całkowitego wyeliminowania z diety produktów mięsnych, w tym mięsa i jego przetworów, oraz zastępowania produktów mięsnych m.in.:
 - a) nasionami roślin strączkowych,
 - b) orzechami,

- c) jajami,
- d) nabiałem,
- e) warzywami i owocami;

- 3) spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych i pokrywać pełne zapotrzebowanie na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia;
- 4) mogła zawierać produkty mleczne i jaja.

13. Dieta bezglutenowa, o której mowa w rozdziale II ust. 2 pkt 1 lit. d, będzie:

- 1) spełniać wymagania wobec diety tradycyjnej wskazane w ust. 11, chyba że niniejszy ustęp stanowi inaczej;
- 2) zawierać certyfikowane środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób z celiakią oraz wyłącznie produkty naturalnie bezglutenowe;
- 3) składać się z dań przygotowywanych:
 - a) bez kontaktu z produktami zawierającymi gluten,
 - b) z produktów trzymanyh w oddzielnych szafkach niż produkty zawierające gluten,
 - c) w innej porze niż dania z mąk zawierających gluten,
 - d) z użyciem oddzielnych garnków, patelni, desek, noży i innych przyborów kuchennych.
- 4) była przygotowywana i wydawana pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za nadzór nad przygotowywaniem i wydawaniem posiłków bezglutenowych dla osób chorych na celiakię;
- 5) osoba, o której mowa w pkt 4, musi posiadać wiedzę lub przeszkolenie w zakresie zasad diety bezglutenowej, bezpiecznego przygotowywania i podawania posiłków bezglutenowych oraz zapobiegania zanieczyszczeniu krzyżowemu glutenem;
- 6) dokument potwierdzający wiedzę lub przeszkolenie osoby, o której mowa w pkt 4, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu najpóźniej przed podpisaniem umowy; potwierdzeniem może być w szczególności zaświadczenie o szkoleniu, certyfikat programu „MENU BEZ GLUTENU” albo inny równoważny dokument.

14. Dieta bezmleczna, o której mowa w rozdziale II ust. 2 pkt 1 lit. e, będzie:

- 1) spełniać wymagania wobec diety tradycyjnej wskazane w ust. 11, chyba że niniejszy ustęp stanowi inaczej;
- 2) wymagać wykluczenia mleka oraz wszystkich produktów mlecznych, w tym serów, jogurtów, masła i innych przetworów mlecznych, oraz zastępowania produktów mlecznych m.in.:
 - a) napojami roślinnymi (np. migdałowymi, sojowymi),
 - b) innymi produktami bezmlecznymi;
- 3) spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych i pokrywać pełne zapotrzebowanie na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia.

15. Alternatywne posiłki, o których mowa w rozdziale II ust. 3, względem podstawowych posiłków w ramach danej diety, będą się różnić:

1) w zakresie zupy:

a) innym owocem lub warzywem będącym głównym składnikiem oraz

b) innym typem zagęstników, przy czym typami zagęstników są:

- ziemniaki,
- makaron,
- ryż,
- kasza,
- w przypadku zupy krem, brak elementu zagęszczającego;

2) w zakresie drugiego dania:

a) w przypadku dań z nabiałem, inną potrawą,

b) w przypadku dań z roślinami strączkowymi, inną rośliną będącą głównym składnikiem,

c) w przypadku dań z rybą, innym gatunkiem ryby,

d) w przypadku dań mięsnych innych niż rybne, innym rodzajem mięsa oraz innym sposobem przyrządzenia,

e) jeżeli występuje, innym typem dodatku skrobiowego, przy czym typami dodatków skrobiowych są:

- ziemniaki,
- makaron,
- ryż,
- kasza;

III KALENDARZ SEZONOWOŚCI PRODUKTÓW

Ilekoć w rozdziale II jest mowa o sezonowości produktów, odnosi się ona do kalendarza sezonowości produktów stanowiącego Tabelę nr 1 poniżej:

Tabela 1 Kalendarz sezonowości produktów

Miesiąc	Warzywa	Owoce	Grzyby	Orzechy
wrzesień	bakłażan, kalafior, biała rzodkiew, papryka, pomidor,	śliwki, winogrona, aronia, figi, owoce czarnego bzu	-	-
październik	papryka, bakłażan, kapusta czerwona i biała, brukselka, topinambur, cukinia,	dynia, pigwa, żurawina, rokitnik, dereń,	grzyby leśne	-
listopad	pietruszka, marchew, czarna rzepa, ziemniaki, brukselka, jarmuż, czosnek, cebula,	żurawina, gruszki, jabłka	-	orzechy: nerkowce, laskowe, włoskie, arachidowe, brazylijskie

grudzień	buraki, fasola biała i czerwona, groch, kiszonki, topinambur, pasternak, seler, kapusta czerwona i biała, marchew, świeże zioła	jabłka, gruszki	grzyby suszone leśne	-
styczeń	soczewica, ciecierzycza, jarmuż, czosnek, pieczarki, brukiew, kiszonki, pietruszka, brukselka, ziemniaki, kielki, por, roszponka, seler korzeń, cykoria	gruszki, jabłka, ananasy, mandarynki, grejpfruty, suszone owoce, mango, pomarańcze, awokado, cytryny, dynia	-	orzechy: nerkowce, laskowe, włoskie, arachidowe, brazylijskie
luty	fasola biała i czerwona, kapusta biała i czerwona, seler, buraki, topinambur, biała rzodkiew, cebula, czosnek, zioła, pasternak, brukselka, marchew, cykoria,	gruszki, jabłka, ananasy, mandarynki, grejpfruty, suszone owoce, mango, pomarańcze, awokado, cytryny, dynia	boczniki	orzechy włoskie
marzec	pietruszkę, marchew, ziemniaki, seler, chrzan, zioła, strączki, kiszonki, cebula, czosnek, jarmuż, buraki, kapusta biała	gruszki, jabłka, ananasy, mandarynki, grejpfruty, suszone owoce, mango, pomarańcze, awokado, cytryny	boczniki	orzechy włoskie
kwiecień	czosnek niedźwiedzi, rukola, pokrzywa, kapusta biała i czerwona, biała rzodkiew, buraki, marchew, pietruszka korzeń, rzodkiewka, rabarbar, sałata lodowa, rzeżucha, ziemniaki młode	gruszki, mango, jabłka, czerwone pomarańcze	pieczarki	-
maj	koperek, szczaw, kalafior i jego liście, botwinka, groszek zielony, szparagi, rzodkiewka i jej liście, szczypiorek, młoda kapusta, rabarbar,	truskawki, agrest, czereśnie, mango	-	-

	bób, cebula młoda, karczochy			
czerwiec	kalarepa, fasolka szparagowa, bób, szpinak, młode ziemniaki, szczaw, ogórki, bakłażan, kalafior	borówki, czereśnie, truskawki, kwiaty czarnego bzu, porzeczki czerwone, białe i czarne	-	-
lipiec	fasolka szparagowa, bób, boćwina, brokuł, pomidor, cukinia, bakłażan, kalafior	maliny, brzoskwinie, wiśnie, jagody, mirabelki	kurki	-
sierpień	pomidory, kalafior, sałata, cukinia i jej kwiaty, szpinak, ziemniaki, ogórki, bakłażan, buraki	porzeczki, jeżyny, arbuz, maliny, poziomki	-	-

IV JADŁOSPISY

- Wykonawca będzie przygotowywał miesięczne jadłospisy zawierające:
 - gramaturę każdego posiłku i dania;
 - wykaz składników każdego posiłku i dania, a w przypadku wykorzystania w potrawach półproduktów, skład tych półproduktów będzie przechowywany przez Wykonawcę i na prośbę uczniów szkoły podstawowej lub liceum, ich rodziców lub opiekunów prawnych, pracowników Zamawiającego albo Zamawiającego będzie udostępniany;
 - informacje o alergenach zawartych w każdym posiłku i daniu;
- Jadłospisy będą przygotowywane dla każdej diety, o której mowa w rozdziale II.
- W ramach jadłospisów dla jednej diety konkretne dania nie mogą występować częściej niż co dwa tygodnie.
- Jadłospisy będą przygotowywane przez dietetyka posiadającego odpowiednie kwalifikacje potwierdzone wykształceniem w kierunku poradnictwa żywieniowego lub dietetyki oraz odpowiednie doświadczenie zawodowe.
- Wykonawca, nie później niż w terminie 6 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca, prześle Zamawiającemu do akceptacji jadłospisy. Zamawiający wskaże Wykonawcy nieprawidłowości w terminie 2 dni roboczych od otrzymania jadłospisów. Brak wskazania nieprawidłowości będzie równoważny z akceptacją jadłospisów.

6. Zmiany w zaakceptowanym jadłospisie mogą być dokonywane wyłącznie za zgodą Zamawiającego, z zastrzeżeniem sytuacji nagłych i niezależnych od Wykonawcy, takich jak brak dostępności produktu, awaria, opóźnienie dostawy lub inne okoliczności organizacyjne. Wykonawca zgłasza Zamawiającemu propozycję zmiany jadłospisu nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym dniem wydania danego posiłku, wskazując przyczynę zmiany oraz proponowaną potrawę zastępczą. W sytuacjach nagłych, których nie można przewidzieć, Wykonawca może zgłosić zmianę jadłospisu w dniu wydania posiłku, nie później niż do godz. 8:30, pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego. Potrawa zastępcza powinna odpowiadać pierwotnie zaplanowanej potrawie pod względem rodzaju posiłku, wartości odżywczej, gramatury oraz zgodności z dietą, dla której została przygotowana.

V WYDAWANIE POSIŁKÓW

1. Posiłki, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1–3, będą wydawane przez pracownika Wykonawcy w stołówce w budynku przy ul. Wiertniczej 26, 02-952 Warszawa.
2. Posiłki, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1–2, będą wydawane w godzinach 11:25–14:40.
3. Bufet warzywno-owocowy, o którym mowa w rozdziale II ust. 9, który umieszczony będzie przez Wykonawcę w stołówce szkolnej ZS nr 79 im. Stanisława Kostki Potockiego przy ul. Wiertniczej 26, 02-952 Warszawa, obsługiwany będzie samodzielnie przez uczniów szkoły podstawowej i liceum, a w razie potrzeby pracownik Wykonawcy będzie im udzielał pomocy.
4. Wykonawca będzie prowadził ewidencję ilościową wydawanych codziennie posiłków.
5. Bufet warzywno-owocowy, o którym mowa w rozdziale II ust. 9, zostanie zorganizowany w sposób umożliwiający higieniczne nakładanie warzyw i owoców. Wykonawca na własny koszt zapewni niezbędną ladę bufetową.

VI OBOWIĄZKI WYNIKAJĄCE Z PROWADZENIA STOŁÓWKI

1. Wykonawca będzie prowadził stołówkę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz normami, w szczególności zgodnie z:
 - 1) rozporządzeniem (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
 - 2) rozporządzeniem (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
 - 3) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Wykonawca przez 48 godzin będzie przechowywał próbki pokarmowe ze wszystkich przygotowanych posiłków z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
3. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych do spożycia w danym dniu, w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów oraz innych składników odżywczych.
4. Wykonawca będzie realizował zamówienie zgodnie z odpowiednimi normami HACCP i zasadami GMP/GHP.

5. Osoby przygotowujące oraz wydające posiłki będą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą, odpowiednią (tj. zgodną z przepisami prawa) odzież ochronną, a także będą przeszkolone z zakresu BHP.
6. 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 osób.
7. W przypadku wystąpienia rozstroju zdrowia spowodowanego złą jakością lub brakiem świeżości dostarczonych posiłków, Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty leczenia osób poszkodowanych oraz koszty przeprowadzenia koniecznych zabiegów sanitarnych, a także ponosi wszelką odpowiedzialność odszkodowawczą wobec ewentualnych poszkodowanych.
8. Posiłki będą wydawane na zastawie Wykonawcy. Zastawa powinna być czysta, estetyczna, kompletna, nieuszkodzona, wielokrotnego użytku oraz dopuszczona do kontaktu z żywnością.
9. Wykonawca będzie zbierał i mył zastawę, na której będą wydawane posiłki.
10. Po stronie Wykonawcy należy bieżące utrzymanie czystości w stołówce szkolnej.
11. Wykonawca będzie codziennie usuwał resztki pokonsumpcyjne oraz zapewni przygotowanie do odbioru oraz odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych, także zlewek, w tym zawarcie umowy na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych oraz ponoszenie kosztów jej realizacji. Zamawiający ma prawo zażądać okazania w terminie 14 dni aktualnych umów łączących Wykonawcę z przedsiębiorstwami zajmującymi się profesjonalną utylizacją odpadów.

VII WARUNKI NAJMU KUCHNI I ZAPLECZA KUCHENNEGO

1. Lokal użytkowy usytuowany jest w Zespole Szkół nr 79 im. Stanisława Kostki Potockiego w Warszawie, przy ul. Wiertniczej 26, 02-952 Warszawa.
2. Okres najmu: **od 01.10.2026 r. do 31.08.2027 r.**
3. Powierzchnia lokalu użytkowego:
 - a) kuchnia: 33 m²,
 - b) zaplecze: 86,75 m².
4. Lokal wyposażony jest w:
 - a) instalację elektryczną – z ograniczoną mocą przyłączeniową, co może ograniczać możliwość podłączenia dodatkowych urządzeń;
 - b) instalację wodno-kanalizacyjną,
 - c) instalację zimnej i ciepłej wody,
 - d) instalację c.o.,
 - e) instalację wentylacyjną.
5. Wykonawca od pierwszego dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i zaplecza związane z ich funkcjonowaniem, w tym koszty zapewnienia sprawności urządzeń, przeglądów technicznych, utrzymania stanu technicznego pomieszczeń, zatrudnienia pracowników, zakupu środków czystości, zakupu produktów żywnościowych, utylizacji odpadów i zużycia mediów.

6. Zamawiający będzie dokonywał odczytu stanu podliczników na ostatni dzień każdego miesiąca, a Wykonawca będzie obciążany opłatami z tytułu kosztów bieżącego utrzymania punktu zbiorowego żywienia niezwłocznie i na podstawie refaktury.
7. **Czynsz miesięczny z tytułu przedmiotu najmu będzie wynosił 3 500,00 złotych brutto.**
8. Wykonawca będzie dokonywał wpłaty czynszu z góry do dziesiątego dnia każdego miesiąca, niezależnie od terminu otrzymania rachunku.
9. Wymagana jest kaucja gwarancyjna w wysokości 3 500,00 złotych (słownie: trzy tysiące pięćset złotych 00/100).
10. Wykonawca na swój koszt i własnymi siłami przeprowadzi badania wody.
11. Stan techniczny:
- 1) Lokal wymaga doposażenia i zainstalowania niezbędnego sprzętu do prowadzenia stołówki szkolnej.
 - 2) Wykonawca na własny koszt i własnymi siłami doposaży kuchnię w sprzęt niezbędny do prowadzenia kuchni oraz przygotowywania posiłków.
 - 3) Koszt przygotowania wynajmowanych pomieszczeń kuchennych i zaplecza na czas prowadzenia żywienia pokrywa Wykonawca.
 - 4) Na wyposażenie kuchni, o której mowa, składa się sprzęt wskazany w Tabeli nr 2 poniżej:

Tabela nr 2

Lp.	Środki trwałe i wyposażenie:	Liczba
1.	Okap + Komora wyciągowa z wentylacją nr. 8.80.808.3 p. 10	1
2.	Kuchnia stylowa Step 2 nr 8.80.808.3 p. 1	1
3.	Taboret gazowy nr 8.80.808.3 p. 55	1
4.	Taboret gazowy nr 8.80.808.3 p. 56	1
5.	Krajalnica nr. 8.80.808.3 p. 92	1
6.	Lodówko-zamrażarka Mastercook nr. 8.80.808.3 p. 60	1
7.	Zamrażarka F-38 nr. 8.80.808.3 p. 58	1
8.	Zamrażarka SB-400 nr 8.80.808.3 p. 59	1
9.	Stół roboczy – stal nierdzewna (140 cm) nr 8.80.808.3 p. 37	1
10.	Stół roboczy – stal nierdzewna (200 cm) nr 8.80.808.3 p. 38	1
11.	Stół roboczy – stal nierdzewna (80 cm) nr 8.80.808.3 p. 39	1
12.	Stół aluminium 150 cm	1
13.	Patelnia elektryczna nr 6.62.624 p. 3	1
14.	Obieraczka do ziemniaków nr 6.62.624 p. 4	1
15.	Zmywarko-wyparzarka nr 8.80.803.3 p. 7	1
16.	Zlew 2-komorowy stal nierdzewna - z szafką (100 cm)	3
17.	Umywalka 1-komorowa	1
18.	Wanna 80 cm stal nierdzewna z szafką	1
19.	Szafa przelotowa na naczynia czyste – stal nierdzewna	1
20.	Regał na naczynia brudne – stal nierdzewna	1
21.	Regał metalowy wysoki	3
22.	Szafa dwudrzwiowa stal nierdzewna	2
23.	Garnek stalowy wysoki – 70 l nr 8.80.808.3 p. 63	1
24.	Szafa ½ oszklona 80 cm	1
25.	Szafa pełna 80 cm	1
26.	Krzesło uczniowskie	5
27.	Stolik uczniowski	2
28.	Waga kuchenna elektroniczna nr 8.80.808.3 p. 67	1
29.	Ociekacz plastikowy do zmywarek	5
30.	Pojemnik na sztućce do zmywarki	8

31.	Taca plastikowa na szklanki	10
32.	Waza na zupe	4

- 5) Sprzęt wymieniony w Tabeli nr 2 w czasie realizacji umowy oraz po jej zakończeniu stanowi własność Zamawiającego.
12. Zamawiający informuje, że pomieszczenia kuchni i zaplecza kuchennego posiadają ograniczenia techniczne i funkcjonalne, w szczególności w zakresie układu pomieszczeń, braku odrębnej obieralni oraz braku pełnego rozdzielania stref czystych i brudnych.
 13. Zgodnie z wiedzą Zamawiającego obecny użytkownik kuchni korzysta z rozwiązań organizacyjnych dostosowanych do istniejącego układu pomieszczeń, w tym z półproduktów, np. obranych warzyw. Informacja ta ma charakter wyłącznie poglądowy i nie stanowi zalecenia ani akceptacji określonego sposobu organizacji pracy przez przyszłego Wykonawcę.
 14. Zamawiający nie posiada dokumentacji z kontroli sanitarnej obecnego użytkownika kuchni i nie gwarantuje, że sposób organizacji pracy obecnego użytkownika zostanie zaakceptowany przez właściwe organy wobec nowego Wykonawcy.
 15. Wykonawca zobowiązany będzie do zorganizowania działalności w kuchni i zapleczu kuchennym zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności przepisami sanitarnymi, wymaganiami bezpieczeństwa żywności oraz zasadami dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.
 16. Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania, wdrożenia, stosowania i aktualizowania własnych procedur HACCP/GHP/GMP, dostosowanych do faktycznego sposobu organizacji pracy, zakresu świadczonych usług oraz istniejących warunków technicznych i funkcjonalnych pomieszczeń kuchni i zaplecza kuchennego.
 17. Wykonawca zobowiązany będzie do uzyskania we własnym zakresie wszelkich wymaganych zgód, wpisów, decyzji, zatwierdzeń lub innych dopuszczeń, jeżeli będą wymagane przepisami prawa dla prowadzenia działalności objętej Zamówieniem.
 18. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prawidłową organizację pracy kuchni i zaplecza kuchennego oraz za zgodność prowadzonej działalności z przepisami prawa, w tym przepisami sanitarnymi i przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności.
 19. Zamawiający **zobowiązuje Wykonawców** do dokonania wizji lokalnej pomieszczeń, urządzeń i instalacji (stołówka, kuchnia wraz z zapleczem) przed przystąpieniem do przygotowania oferty, w celu sprawdzenia warunków technicznych związanych z wykonaniem prac będących przedmiotem zamówienia oraz uzyskania wszelkich dodatkowych informacji koniecznych i przydatnych do oceny prac, gdyż wyklucza się możliwość roszczeń Wykonawcy z tytułu błędnego skalkulowania ceny lub pominięcia elementów niezbędnych do wykonania zamówienia. Odbycie wizji lokalnej ma mieć charakter obligatoryjny. Szczegóły dot. odbycia wizji lokalnej zostały opisane w Rozdziale XVIII SWZ.
 20. Obecny najemca kuchni posiada zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów w ograniczonym zakresie (gotowanie z półproduktów), w związku z czym istnieje możliwość złożenia wniosku o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Warszawie.

21. Wykonawca zapewni czystość w pomieszczeniu przeznaczonym wyłącznie do magazynowania odpadów przechowywanych w szczelnie zamykanych pojemnikach uniemożliwiających dostęp gryzoni, insektów i innych szkodników.

VIII ROZLICZNIANIE Z TYTUŁU ŻYWIENIA

1. Wykonawca po zakończeniu miesiąca wystawi fakturę wskazując oddzielnie wartość wsadu do kotła oraz wartość poniesionych kosztów przygotowania posiłku bądź wystawi dwie oddzielne faktury, na których będą odpowiednio wskazane wartość wsadu do kotła oraz wartość poniesionych kosztów przygotowania posiłku.
2. Wykonawca w ciągu 2 dni po zakończeniu każdego tygodnia przedstawi Placówce szczegółową informację o liczbie i rodzaju wydanych posiłków w podziale na uczniów i pracowników Zamawiającego.
3. Informacja przedstawiona przez Wykonawcę każdorazowo dotyczy tylko danego miesiąca (nie można w jednej informacji wskazywać danych dotyczących różnych miesięcy).
4. W przypadku gdy miesiąc kończy się w ciągu tygodnia, Wykonawca przedstawia informację w ciągu 2 dni po zakończeniu miesiąca.
5. W przypadku gdy termin dostarczenia informacji przypada w dni wolne od pracy, informację należy dostarczyć w pierwszym dniu roboczym przypadającym po dniach wolnych od pracy.

IX ŻYWIENIE PODCZAS AKCJI ZIMA/LATO W MIEŚCIE *[w ramach prawa opcji]*

1. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji w zakresie żywienia uczestników Akcji „Zima w Mieście” lub „Lato w Mieście”, jeżeli Placówka Zamawiającego, tj. ZS79 im. Stanisława Kostki Potockiego w Warszawie, zostanie wytypowana jako Feryjna Placówka Edukacyjna (dalej: „FPE”).
2. Przedmiotem prawa opcji jest przygotowanie i wydawanie wyżywienia dla uczestników FPE, obejmującego dwa posiłki dziennie, w tym jeden posiłek ciepły, oraz napoje (w tym wodę) zgodnie z aktualnymi wytycznymi organizatora Akcji.
3. Maksymalny zakres prawa opcji wynosi:
 - maksymalnie 10 dni żywienia w ramach Akcji „Zima w Mieście” – maksymalnie 60 uczestników dziennie
 - maksymalnie 10 dni żywienia w ramach Akcji „Lato w Mieście” – maksymalnie 100 uczestników dziennie;
4. Skorzystanie z prawa opcji nastąpi w przypadku wytypowania Placówki Zamawiającego do udziału w Akcji „Zima w Mieście” lub „Lato w Mieście” oraz po przekazaniu Zamawiającemu przez organizatora Akcji informacji o okresie pełnienia dyżuru, liczbie uczestników i aktualnych zasadach organizacyjnych.
5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o uruchomieniu prawa opcji nie później niż 14 dni przed rozpoczęciem żywienia uczestników FPE, wskazując przewidywany okres realizacji, przewidywaną liczbę uczestników oraz aktualne wytyczne organizatora Akcji.
6. **Prawo opcji jest uprawnieniem Zamawiającego, a nie jego obowiązkiem.**
Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o uruchomienie prawa opcji ani o realizację opcji w maksymalnym zakresie. Zamawiający nie gwarantuje, że Placówka Zamawiającego zostanie

wytypowana do udziału w kolejnych edycjach Akcji „Zima w Mieście” lub „Lato w Mieście”, ani nie gwarantuje liczby uczestników, liczby dni żywienia, zakresu świadczeń lub wartości świadczeń realizowanych w ramach prawa opcji.

7. Informacje dotyczące udziału Placówki Zamawiającego w poprzednich edycjach Akcji mają wyłącznie charakter poglądowy i służą wykonawcom do oszacowania potencjalnej skali świadczenia. Dane te nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do uruchomienia prawa opcji ani do realizacji opcji w analogicznym zakresie w przyszłości.

X ŻYWIENIE KOMERCYJNE na rzecz odbiorców zewnętrznych

1. Komercyjne przygotowanie posiłków w kuchni i zapleczu kuchennym udostępnionym Wykonawcy jest dopuszczone wyłącznie za uprzednią, pisemną albo udokumentowaną zgodą Dyrektora placówki oraz na zasadach określonych w umowie.
2. Komercyjne przygotowywanie posiłków nie może w jakikolwiek sposób zakłócać, ograniczać ani opóźniać realizacji podstawowych obowiązków Wykonawcy wynikających z umowy, w szczególności przygotowania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły podstawowej, liceum, pracowników Zamawiającego oraz uczestników FPE w przypadku uruchomienia prawa opcji.
3. Żywienie realizowane na potrzeby Zamawiającego ma każdorazowo pierwszeństwo przed działalnością komercyjną Wykonawcy. Wykonawca nie może powoływać się na realizację działalności komercyjnej jako na przyczynę niewykonania lub nienależytego wykonania obowiązków wynikających z umowy.
4. Komercyjne przygotowanie posiłków może odbywać się wyłącznie poza godzinami przygotowania, wydawania, sprzątania i zabezpieczania posiłków objętych umową, tj. w godzinach uzgodnionych z Dyrektorem placówki. Pracownicy Wykonawcy są zobowiązani opuścić placówkę najpóźniej do godz. 21:00, po uprzednim posprzątaniu pomieszczeń, zabezpieczeniu sprzętu, usunięciu odpadów oraz zamknięciu i zabezpieczeniu pomieszczeń zgodnie z zasadami obowiązującymi u Zamawiającego.
5. Wniosek o wyrażenie zgody na komercyjne przygotowywanie posiłków powinien zostać złożony Dyrektorowi placówki co najmniej z 5-dniowym wyprzedzeniem i powinien określać co najmniej: planowany termin i godziny korzystania z kuchni, zakres planowanej produkcji, przewidywaną liczbę posiłków, liczbę osób wykonujących czynności w kuchni, zakres wykorzystania pomieszczeń, sprzętu i mediów oraz sposób zabezpieczenia sanitarnego i organizacyjnego.
6. Dyrektor placówki może odmówić wyrażenia zgody na komercyjne przygotowywanie posiłków, w szczególności jeżeli planowana działalność mogłaby kolidować z funkcjonowaniem szkoły, organizacją zajęć, bezpieczeństwem uczniów, żywieniem objętym umową, zasadami sanitarnymi, stanem technicznym pomieszczeń lub obowiązkami Zamawiającego jako zarządcy obiektu.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działalność komercyjną prowadzoną z wykorzystaniem kuchni i zaplecza, w szczególności za zgodność tej działalności z przepisami prawa, wymaganiami sanitarnymi, zakresem wpisu albo zatwierdzenia zakładu, przepisami podatkowymi, zasadami gospodarki odpadami oraz zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy.
8. Produkty, półprodukty, opakowania i posiłki przygotowywane w ramach działalności komercyjnej muszą być przechowywane i oznaczane w sposób umożliwiający ich jednoznaczne odróżnienie od produktów, półproduktów i posiłków przygotowywanych na potrzeby Zamawiającego. Niedopuszczalne jest

finansowanie działalności komercyjnej ze środków, produktów, surowców lub zapasów przeznaczonych do realizacji żywienia objętego umową.

9. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia odrębnej ewidencji komercyjnej, w szczególności w zakresie wykorzystanych surowców, liczby przygotowanych posiłków, czasu korzystania z pomieszczeń oraz zużycia mediów, jeżeli dane te są niezbędne do prawidłowego rozliczenia z Zamawiającym.
10. Koszt mediów, odpadów, sprzątania, dodatkowego zużycia sprzętu oraz wszelkie inne koszty związane z działalnością komercyjną obciąża Wykonawcę. Zamawiający może określić odrębną opłatę za komercyjne korzystanie z kuchni i zaplecza albo rozliczać takie korzystanie na podstawie faktycznego zużycia mediów i czasu korzystania z pomieszczeń lub na innych zasadach określonych w umowie.
11. Po zakończeniu komercyjnego przygotowania posiłków Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo przywrócić kuchnię, zaplecze, sprzęt i pomieszczenia do stanu umożliwiającego prawidłowe przygotowanie i wydawanie posiłków na potrzeby Zamawiającego w najbliższym dniu pracy placówki.
12. Naruszenie zasad komercyjnego korzystania z kuchni, w szczególności prowadzenia działalności bez zgody Dyrektora placówki, zakłócanie realizacji żywienia objętego umową, brak rozliczenia kosztów, naruszenie zasad sanitarnych lub pogorszenie stanu pomieszczeń albo sprzętu może stanowić podstawę do cofnięcia zgody na komercyjne korzystanie z kuchni, naliczenia kar umownych oraz zastosowania innych uprawnień przewidzianych w umowie.

XI Obsługa systemu Loca e-stołówka

1. Liczba posiłków przygotowywanych w danym dniu będzie ustalana na podstawie faktycznego zapotrzebowania zadeklarowanego przez uczniów szkoły podstawowej, liceum oraz pracowników Zamawiającego za pośrednictwem systemu elektronicznego Loca e-stołówka, funkcjonującego u Zamawiającego.
2. System Loca e-stołówka jest podstawowym narzędziem służącym do zgłaszania zapotrzebowania na posiłki, weryfikacji osób uprawnionych do odbioru posiłku, weryfikacji dokonanych płatności oraz prowadzenia rozliczeń ilościowych.
3. System powinien umożliwiać ustalenie, kto zgłosił zapotrzebowanie na posiłek oraz czy za dany posiłek została dokonana płatność.
4. Zamawiający informuje, że szkoła posiada infrastrukturę techniczną niezbędną do korzystania z systemu, w tym ekran/monitor oraz przygotowane rozwiązania organizacyjne umożliwiające obsługę wydawania posiłków z wykorzystaniem systemu Loca e-stołówka.
5. Karty identyfikacyjne dla uczniów, wykorzystywane do obsługi systemu Loca e-stołówka i odbioru posiłków, zapewnia Zamawiający.
6. Koszt zakupu kart identyfikacyjnych dla uczniów nie obciąża Wykonawcy.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do korzystania z systemu Loca e-stołówka w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji Zamówienia, w szczególności do bieżącej obsługi zgłoszeń, kontroli wydawania posiłków, weryfikacji płatności oraz przygotowywania danych niezbędnych do rozliczeń z Zamawiającym.

8. Licencję oraz koszty związane z funkcjonowaniem systemu Loca e-stołówka pokrywa Zamawiający. Koszty te nie obciążają Wykonawcy i nie powinny być uwzględniane przez Wykonawcę w kalkulacji ceny oferty.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do korzystania z systemu Loca e-stołówka w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji Zamówienia, w szczególności do bieżącej obsługi zgłoszeń, kontroli wydawania posiłków, weryfikacji płatności oraz przygotowywania danych niezbędnych do rozliczeń z Zamawiającym.
10. Wykonawca zapewni, na własny koszt, przeszkolenie osób skierowanych do realizacji Zamówienia w zakresie obsługi systemu Loca e-stołówka oraz zapewni, aby osoby te posługiwały się systemem prawidłowo przez cały okres realizacji Zamówienia.
11. Wykonawca zobowiązany będzie do korzystania z infrastruktury udostępnionej przez Zamawiającego zgodnie z jej przeznaczeniem, z należytą starannością oraz w sposób niepowodujący jej uszkodzenia.
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za uszkodzenia infrastruktury powstałe z przyczyn leżących po jego stronie lub po stronie osób, którymi posługuje się przy realizacji Zamówienia.
13. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącego zgłaszania Zamawiającemu problemów technicznych związanych z funkcjonowaniem systemu lub infrastruktury oraz do współpracy z Zamawiającym i dostawcą systemu w celu zapewnienia ciągłości obsługi żywienia.
14. W przypadku awarii systemu Loca e-stołówka albo czasowej niemożności korzystania z systemu, informacja o zapotrzebowaniu na posiłki może zostać przekazana Wykonawcy przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego.
15. Przekazanie informacji przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego ma charakter awaryjny lub pomocniczy i nie zmienia zasady, że podstawowym narzędziem obsługi żywienia jest system Loca e-stołówka.
16. Zmiana deklaracji przez uczniów lub pracowników będzie możliwa do godz. 8:30 danego dnia.
17. Informacja o faktycznym zapotrzebowaniu przekazana Wykonawcy do godz. 9:00 będzie stanowiła podstawę do przygotowania oraz rozliczenia posiłków w danym dniu.