

**Załącznik nr 1 do SWZ**  
**Opis przedmiotu zamówienia**  
\_\_\_\_\_  
(Numer referencyjny: **Ir.271.13.2026.KD**)

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w roku szkolnym 2026/2027 dla następujących jednostek z Gminy Piaski:
  - a) Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Piaskach.
  - b) Zespół Szkół w Bystrzejowicach Pierwszych im. Heleny Babisz.
  - c) Gminny Żłobek w Bystrzejowicach Pierwszych
2. Usługa cateringu świadczona będzie w okresie:  
dla Części 1: Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Piaskach **od 1 września 2026 r. do 25 czerwca 2027 r.**  
dla Części 2: Zespół Szkół w Bystrzejowicach Pierwszych im. Heleny Babisz **od 1 września 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r.,**  
dla Części 3: Gminny Żłobek w Bystrzejowicach Pierwszych **od 1 września 2026 r. do 31 sierpnia 2027 r.,**  
**z uwzględnieniem odmiennych dni pracy szkoły, przedszkola i żłobka oraz przerw wskazanych w OPZ.**
3. Posiłki w ramach Zamówienia muszą posiadać alternatywną wersję roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych, dotyczy to zarówno zupy jak i drugiego dania.
4. Maksymalna ilość zamawianych posiłków w okresie obowiązywania umowy, dla:
  - dla Części 1: Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika w Piaskach - będzie wynosić łącznie (śniadania + obiady) **45 496 sztuk.**
  - dla Części 2: Zespół Szkół w Bystrzejowicach Pierwszych im. Heleny Babisz - będzie wynosić **79 200 sztuk.**
  - dla Części 3: Gminny Żłobek w Bystrzejowicach Pierwszych - będzie wynosić **15840 sztuk.**
5. Wskazane w ust. 4 maksymalne ilości posiłków zakładają 100% frekwencji uczniów przez cały okres obowiązywania umowy, nie uwzględniają typowych absencji chorobowych i rotacji uczniów zapisujących i wypisujących się z obiadów w trakcie trwania umowy, a które występują corocznie, dlatego należy uwzględnić je przy kalkulacji oferty.
6. Ilość zamawianych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów i przedszkolaków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.
7. Wykonawca wskaże w ofercie maksymalną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia i cenę jednostkową za 1 posiłek brutto oraz wyszczególni:
  - koszt zakupu surowców zużytych do przygotowania 1 posiłku (tzw. „wsadu do kotła”) przy uwzględnieniu wymaganej proporcji **minimalnej wartości wsadu do kotła na poziomie 70% ceny** jednostkowej 1 posiłku,
  - koszt przygotowania i dostarczenia 1 posiłku przy uwzględnieniu wymaganej proporcji **maksymalnej wartości przygotowania i dostarczenia posiłku na poziomie 30% ceny** jednostkowej 1 posiłku.
8. **Cena jednostkowa na 1 posiłek jest jednakowa dla posiłków standardowych oraz alternatywnych dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych.**
9. Ilość posiłków, w tym tych z alternatywną potrawą roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, Zamawiający poda Wykonawcy najpóźniej **do godziny 15:00** dnia poprzedzającego dostarczenie obiadów. Zamawiający może dokonać zamówienia telefonicznie lub mailowo.

10. Świadczenie usług w zakresie cateringu (przygotowania i dostarczenia) posiłków dla dzieci ze żłobka, oddziałów przedszkolnych oraz uczniów klas I – VIII w postaci śniadań i obiadów (złożonych z dwóch dań) oraz podwieczorków w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć (nie dotyczy Przedszkola oraz Żłobka) w Szkole Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Piaskach/lub/Zespole Szkół w Bystrzejowicach Pierwszych im. Heleny Babisz/lub/Gminnego Żłobka w Bystrzejowicach Pierwszych.
11. Posiłki będą wydawane z kuchni w godz. 8.00-10.00 śniadanie, 11.00-13.00 obiad, 14.00 - 15.00 podwieczorek
12. Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków jest zmienna. Wykonawcy nie przysługują w stosunku do Zamawiającego żadne roszczenia z tytułu realizacji umowy w niniejszym zakresie.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania posiłków w naczyniach będących wyposażeniem stołówki. W przypadku braku poszczególnych naczyń w wyposażeniu stołówki szkoły, Wykonawca we własnym zakresie dostarczy niezbędne naczynia.
14. Wykonawca udostępni rodzicom lub innym osobom korzystającym z obiadów **dostęp do bezpłatnej aplikacji**, która winna być dostępna również z poziomu aplikacji mobilnych. Dostęp do systemu sterowania odbywa się poprzez zalogowanie się do serwisu, korzystając z loginu i hasła. Niezbędna funkcjonalność aplikacji:
- szybki sposób zgłaszania nieobecności dziecka/ucznia,
  - ewidencja wydanych posiłków,
  - dokonywanie zamówień na obiady jednorazowe, również przez pracowników szkoły,
  - monitorowanie na bieżąco przez rodziców i szkołę wydawanych posiłków.
15. Koszty wsadu do kotła w niżej podanych wartościach będą opłacane przez rodziców zgodnie z Prawem Oświatowym (Dz. U. z 2021 r. poz. 1082). Wysokość wsadu została określona przez dyrektora szkoły w porozumieniu z organem prowadzącym szkołę.
16. Stawka jednostkowa wsadu do kotła dla uczniów i dzieci Szkoły Podstawowej w Piaskach i Zespołu Szkół w Bystrzejowicach Pierwszych w przeliczeniu na jedną osobę:
- a. Obiad - cena brutto 10,00 zł**
  - b. Śniadanie - cena brutto 4,00 zł**
  - c. Podwieczorek (dotyczy części 2) – 4,00 zł**
17. Stawka jednostkowa wsadu do kotła dla dzieci w Gminnym żłobku w Bystrzejowicach Pierwszych w przeliczeniu na jedną osobę:
- a. Obiad - cena brutto 10,00 zł**
  - b. Śniadanie - cena brutto 4,00 zł**
  - c. Podwieczorek – 4,00 zł**
18. Zamawiający planuje, że należy dostarczyć:
- Dla Części 1:** w okresie 01.09.2026 do 23.06.2027:
- Śniadania – 12 596 (188 dni \* 67 posiłków/dzień)
  - Obiady – 32 900 (188 dni \* 175 posiłków/dzień)
- Dla Części 2 :** w okresie 01.09.2026 do 31.08.2027:
- Śniadania – 26 400 (220 dni \* 120 posiłków/dzień)
  - Obiady – 39 600 (220 dni \* 180 posiłków/dzień)
  - Podwieczorki – 13 200 (220 dni \* 60 posiłków/dzień)

**Dla Części 3 :** w okresie 01.09.2026 do 31.08.2027:

- Śniadania – 5 280 (220 dni \* 24 posiłków/dzień)
- Obiady – 5 280 (220 dni \* 24 posiłków/dzień)
- Podwieczorki – 5 280 (220 dni \* 24 posiłków/dzień)

19. Posiłki powinny być każdorazowo dostarczane w następującym schemacie: zupa, drugie danie i napój.

20. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia –łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 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.

21. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

22. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe – **dotyczy dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym:**

- a) zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. 500 ml, jako dodatek pieczywo,
- b) drugie danie zawierające:  
mięso lub rybę lub alternatywę z roślin strączkowych – min. 120 g po obróbce,  
ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. lub alternatywę z roślin strączkowych – min. 200 g,  
surówkę lub gotowane jarzyny – min. 100 g,  
opcjonalnie naleśniki, placki, pyzy, pierogi, dania na bazie nasion strączkowych itp. – od 250 g. do 300g,
- c) napój (woda, kompot, herbata itp.) – min. 200 ml.

*Raz w tygodniu może być podane łącznie z zupą danie garmazeryjne, np. pierogi, naleśniki, placki itp. Posiłki nie powinny powtarzać się w ciągu tygodnia.*

23. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe – **dotyczy dzieci ze żłobka:**

1. Posiłki przeznaczone dla dzieci w wieku od 1. do 3. roku życia muszą być dostosowane do ich wieku, etapu rozwoju, możliwości gryzienia i połykania oraz spełniać wymagania wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji Polski.
2. Jadłospisy należy bilansować w cyklu 10-dniowym. Jeżeli Wykonawca zapewnia dzieciom w żłobku 3–4 posiłki dziennie, łączna wartość energetyczna i odżywcza tych posiłków powinna pokrywać około 70–75% całodziennego zapotrzebowania właściwego dla dzieci w wieku od 1. do 3. roku życia.
3. Wielkość porcji powinna być dostosowana do wieku dzieci. Przyjmuje się następujące orientacyjne wielkości porcji gotowego produktu:
  - a) **zupa** – od 150 ml do 200 ml, przygotowana z naturalnych składników na wywarze warzywnym albo warzywno-mięsnym, bez stosowania kostek rosółowych, gotowych mieszanek bulionowych, wzmacniaczy smaku i koncentratów spożywczych; pieczywo w ilości od 15 g do 25 g należy podawać, jeżeli wynika to z jadłospisu i wartości odżywczej posiłku;
  - b) **drugie danie** składające się odpowiednio z:

- mięsa lub ryby – od 40 g do 60 g po obróbce termicznej albo równoważnej pod względem wartości odżywczej porcji jaja, nasion roślin strączkowych lub innego pełnowartościowego źródła białka;
- ziemniaków, kaszy, ryżu, makaronu lub innego produktu zbożowego – od 80 g do 120 g po ugotowaniu;
- warzyw surowych, gotowanych albo przygotowanych w formie dostosowanej do wieku dziecka – od 60 g do 100 g;

c) **danie jednoporcjowe**, w szczególności naleśniki, placuszki, pierogi, kluski, potrawa z kaszy, makaronu, warzyw lub nasion roślin strączkowych – od 180 g do 250 g; danie powinno być uzupełnione warzywami lub owocami, jeżeli nie stanowią one jego składnika;

d) **napój do posilku** – od 150 ml do 200 ml. Podstawowym napojem powinna być woda. Dopuszcza się także kompot bez dodatku cukru albo napar z suszonych owoców. Nie należy podawać napojów słodzonych, napojów zawierających substancje słodzące ani napojów gazowanych;

e) **podwieczorek** – posiłek pokrywający orientacyjnie 10–15% całodziennego zapotrzebowania energetycznego dziecka, składający się z co najmniej dwóch grup produktów, w tym obowiązkowo z warzywa lub owocu, np.:

- naturalny produkt mleczny od 100 g do 150 g oraz owoc od 60 g do 100 g;
- kaszka, budyń, kisiel owocowy bez dodatku cukru albo inna potrawa mleczno-zbożowa – od 150 g do 180 g;
- kanapka lub pieczywo z dodatkiem białkowym – od 40 g do 60 g oraz warzywo lub owoc od 50 g do 80 g;
- koktajl mleczno-owocowy bez dodatku cukru – od 150 ml do 200 ml.

4. W żywieniu dzieci należy:

- unikać dodawania cukru i ograniczać dodatek soli;
- stosować przede wszystkim produkty świeże, naturalne i możliwie mało przetworzone;
- podawać rybę co najmniej raz w tygodniu;
- podawać potrawę na bazie nasion roślin strączkowych co najmniej raz w tygodniu;
- zapewnić dzieciom stały i nieograniczony dostęp do wody;
- usuwać z ryb ości, z mięsa kości, chrząstki i twarde elementy;
- dostosowywać konsystencję oraz stopień rozdrobnienia potraw do wieku i możliwości dziecka;
- uwzględniać diety eliminacyjne i specjalne potrzeby żywieniowe dzieci na podstawie informacji przekazanych przez Zamawiającego.

5. Wykonawca będzie sporządzał dla każdego jadłospisu dekadowego zestawienie wartości energetycznej i podstawowych składników odżywczych, opracowane albo zatwierdzone przez osobę posiadającą kwalifikacje w zakresie dietetyki lub żywienia człowieka. Jadłospis powinien zawierać skład poszczególnych potraw oraz oznaczenie alergenów.

24. Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 1-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składników pokarmowych, wartości odżywczych i mineralno-witaminowych obowiązujących przy żywieniu dzieci i młodzieży.

25. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w *Rozporządzeniu 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**) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (**Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z 2025 poz. 1424**).

26. Wykonawca jest zobowiązany w żywieniu dzieci do lat 3 art. 22 ustawy o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3, wymagający zgodności żywienia z aktualnymi normami dla danej grupy wiekowej, oraz rekomendacje NCEŻ, zgodnie z którymi żywienie żłobkowe powinno pokrywać około 70–75% zapotrzebowania, być bilansowane dekadowo, ograniczać sól i cukier oraz zapewniać stały dostęp do wody.
27. Środki spożywcze używane do przygotowania posiłków dobiera się w taki sposób, aby:
- a) co najmniej dwa razy w tygodniu zupy były przygotowywane na wywarach warzywnych,
  - b) dwa razy w tygodniu w ramach obiadu była podawana **porcja mięsa**, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
  - c) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana **porcja ryby**, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
  - d) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana **na bazie nasion roślin strączkowych** bez dodatku produktów odzwierzęcych,
  - e) **posiłki mączne** typu naleśniki, placki, pierogi, kopytka, kluski, pyzy, makarony itp. występujące jako danie główne były podawane nie częściej niż raz w tygodniu,
  - f) **uwzględnić alternatywną potrawę roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych.**
  - g) podawane były nie więcej niż dwie porcje **potrawy smażonej**, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek, powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone,
  - h) napój do posiłku był podawany codziennie i nie może go zastąpić ciastko, jogurt, owoc itp., przy czym preferowane jest podawanie **wody**,
  - i) jadłospis był urozmaicony, rodzaj potrawy **nie może powtarzać się w okresie 14 dniowym (dotyczy to również zup i surówek).**
  - j) uwzględnić ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne,
  - k) potrawy były lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych.
28. Jadłospis standardowy oraz alternatywny dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych będzie sporządzany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia (5 dni liczonych od poniedziałku do piątku) i dostarczany Zamawiającemu na wskazany adres mailowy szkoły najpóźniej do czwartku do godziny 12:00 w tygodniu poprzedzającym okres serwowania nowego jadłospisu. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków i występujące alergeny oraz zostanie on **każdorazowo podpisany przez dietetyka**.
29. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
30. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym

wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

31. Minimalna temperatura posiłków w chwili ich podania dzieciom winna wynosić dla zupy 75° C, dla drugiego dania 65°C, a czas przechowywania posiłku w termosie nie może przekraczać 2 godzin. Za czas przechowywania posiłku w termosie rozumie się czas, od momentu załadowania posiłku do termosu w miejscu przygotowywania gorącego posiłku, do czasu wydawania gorącego posiłku.
32. Zamawiający udostępni pomieszczenia stołówki, wyposażenie sprzętów kuchennych oraz naczyń zgodnie z umową.
33. **W zakresie CZĘŚCI 1 Wykonawca będzie ponosił opłaty:**

- 1) za korzystanie z pomieszczeń kuchennych i stołówki Zamawiającego w wysokości 500,00 zł netto za każdy miesiąc użytkowania pomieszczeń niezależnie od ilości dni w miesiącu, rozliczane na koniec miesiąca, (lista pomieszczeń wraz z metrażem stanowi załącznik do Umowy).
- 2) koszty eksploatacyjne dotyczące wody zimnej, odprowadzania ścieków zgodnie z rozliczeniem z liczników – cena według stawek z faktur wystawionych dla Zamawiającego od sprzedawcy/dostawcy (lista liczników stanowi załącznik do Umowy);
- 3) koszty paliwa gazowego dla punktów poboru 8018590365500079730858 będą refakturowane zgodnie z fakturami wystawionymi dla Zamawiającego otrzymanymi od sprzedawcy/dostawcy,
- 4) ryczałt w wysokości 21,00 zł netto za 1m<sup>3</sup> za podgrzanie wody,
- 5) koszty energii elektrycznej stanowią 4,87% wartości faktury brutto wystawionej dla Zamawiającego przez sprzedawcę/dostawcę *(biorąc pod uwagę fakt, że wynajmowana kuchnia i stołówka stanowią 4,87 % całego budynku szkoły).*

**34. W zakresie CZĘŚCI 2 Wykonawca będzie ponosił opłaty:**

- 1) za korzystanie z pomieszczeń kuchennych i stołówki Zamawiającego w wysokości 600,00 zł netto za każdy miesiąc użytkowania pomieszczeń niezależnie od ilości dni w miesiącu, rozliczane na koniec miesiąca, (lista pomieszczeń wraz z metrażem stanowi załącznik do Umowy).
- 2) Koszty eksploatacyjne dotyczące energii elektrycznej będą naliczane w wysokości 3,53% wartości brutto faktury wystawionej Zamawiającemu przez sprzedawcę/dostawcę – dla starej części budynku oraz 3,53% wartości brutto tej faktury – dla nowej części budynku. *(biorąc pod uwagę fakt, że wynajmowane pomieszczenia stanowią dany % części budynku szkoły oraz rozliczanie przez różnych dostawców/ sprzedawców).*
- 3) Koszty eksploatacyjne dotyczące paliwa gazowego będą naliczane w wysokości 3,53% wartości brutto faktury wystawionej Zamawiającemu przez sprzedawcę/dostawcę – dla starej części budynku oraz 3,95% wartości brutto tej faktury
- 4) wywóz śmieci we własnym zakresie.
- 5) zużycie wody ustala się na podstawie podliczników zainstalowanych przy punktach poboru wody:
  - zimna woda według stawki sprzedawcy/dostawcy
  - podgrzanie wody 21 zł netto za m<sup>3</sup>
- 6) opłata za nieczystości płynę będą naliczane w wysokości 3,35 % wartości brutto faktury wystawionej Zamawiającemu przez sprzedawcę/dostawcę (biorąc pod uwagę fakt, że wynajmowane pomieszczenia stanowią dany % całego budynku szkoły). Wykonawca przejmie odpowiedzialność materialną za znajdujący się w pomieszczeniach sprzęt,



urządzenia i meble. Wykaz stanowi załącznik do Umowy.

35. Sprzątanie pomieszczeń kuchni, magazynów i stołówek oraz zakup środków czystości odbywa się na koszt Wykonawcy.

36. Wykonawca używa odnajętych pomieszczeń kuchni i magazynów w godz. **7.00 – 16.00** lub w innych godzinach za pisemną zgodą Dyrektora Szkoły.

37. Wykonawca będzie ponosić koszty naprawy w razie awarii wynikającej z bieżącej eksploatacji lub wyniku nieprawidłowego użytkowania.

38. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termosach gastronomicznych, cateringowych ze stali nierdzewnej, spełniających wymogi HACCP przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.

39. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu – ZGODNIE Z ZŁOŻONYM WYKAZEM.

40. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie **codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości**. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu dostawy posiłków. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

41. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

42. Przechowywanie próbek żywieniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.

43. Posiłek należy wydawać z zastosowaniem odpowiednich naczyń wielokrotnego użytku oraz sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, dotyczy naczyń Wykonawcy.

44. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług oraz w zakresie zgodności przygotowywanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków:

a) zupa - temperatura 75 °C (+/-3°C)

b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

45. Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki do odpadków żywnościowych i usunie je na własny koszt z terenu szkoły.

46. Wykonawca zawrze umowę na wywóz odpadów i kopię przedłoży Zamawiającemu.

47. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości