



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 czterech dań w postaci:

- a) śniadania,
- b) zupy,
- c) drugiego dania,
- d) podwieczorku.

2) **uczniów oddziału przedszkolnego w szkole podstawowej** posiłek składający się z czterech dań w postaci:

- a) śniadania,
- b) zupy,
- c) drugiego dania,
- d) 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) 173 dni 380 porcji posiłku, o którym mowa w ust. 1 pkt 1 b, c, tj. łącznie **65 740** posiłków;
- 2) 202 dni 23 porcji posiłku, o którym mowa w ust. 1 pkt 2 a,b,c,d, tj. łącznie **4 646** posiłków;
- 3) 202 dni 27 porcji posiłku, o którym mowa w ust. 1 pkt 3, tj. łącznie **5 454** posiłków,
- 4) 173 dni 120 porcji posiłku, o którym mowa w ust. 1 pkt. 1a, łącznie **20 760** posiłków,
- 5) 173 dni 205 porcji posiłku, o którym mowa w ust. 1 pkt. 1d, łącznie **35 465** 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 lub w związku z innymi niemożliwymi do przewidzenia sytuacjami, których Zamawiający działając z należytą starannością nie mógł przewidzieć.
4. W przypadku uczniów (z wyłączeniem uczniów oddziału przedszkolnego) szkoły podstawowej 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. Śniadanie i podwieczorek stanowią odrębne pozycje.
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 dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego, uczniów szkoły podstawowej oraz pracowników Zamawiającego będą wnoszone na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego, na zasadach określonych przez Zamawiającego.
7. Zamawiający będzie prowadził rejestr wpłat oraz sporządzał i aktualizował listy osób uprawnionych do odbioru posiłków. Wykonawca będzie prowadził wyłącznie ewidencję faktycznie wydanych posiłków, zgodnie z zasadami określonymi w rozdziale XI OPZ.

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 uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EEG, dyrektywy Rady 90/496/EEG, 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 oddziału przedszkolnego oraz pracowników Zamawiającego:
 - a) diety leczniczej,
 - b) diety tradycyjnej,
 - c) diety wegetariańskiej,
 - d) diety bezglutenowej,
 - e) diety bezmlecznej,
3. Uczniowie szkoły podstawowej i oddziału przedszkolnego 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-ziolową,
 - 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 rosołowych;

- 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 nie 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 posiłków będzie dostosowana do wieku i możliwości konsumpcyjnych osób korzystających ze stołówki, przy czym:
 - a) śniadania dla uczniów szkoły podstawowej, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 lit. a, będą miały gramaturę części żywnościowej nie mniejszą niż 200 g na osobę, bez uwzględnienia napoju; w przypadku śniadania w formie płynnej lub półpłynnej jego porcja będzie miała pojemność nie mniejszą niż 300 ml na osobę; jeżeli śniadanie obejmuje odrębny napój, jego porcja będzie miała pojemność nie mniejszą niż 200 ml na osobę;
 - b) zupy dla uczniów szkoły podstawowej, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 lit. b, będą miały pojemność 250 ml na osobę, z dopuszczalnym odchyleniem wynoszącym ± 10 ml;

- c) drugie dania dla uczniów szkoły podstawowej, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 lit. c, będą miały gramaturę 270–280 g na osobę;
- d) podwieczorki dla uczniów szkoły podstawowej, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 lit. d, będą miały gramaturę nie mniejszą niż 150 g na osobę, a w przypadku podwieczorku w formie płynnej lub półpłynnej, w szczególności jogurtu, koktajlu, musu albo kisielu, jego porcja będzie miała pojemność nie mniejszą niż 150 ml na osobę;
- e) śniadania dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 2 lit. a, będą miały gramaturę części żywnościowej nie mniejszą niż 180 g na osobę, bez uwzględnienia napoju; w przypadku śniadania w formie płynnej lub półpłynnej jego porcja będzie miała pojemność nie mniejszą niż 250 ml na osobę; jeżeli śniadanie obejmuje odrębny napój, jego porcja będzie miała pojemność nie mniejszą niż 150 ml na osobę;
- f) zupy dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 2 lit. b, będą miały pojemność 250 ml na osobę, z dopuszczalnym odchyleniem wynoszącym ± 10 ml;
- g) drugie dania dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 2 lit. c, będą miały gramaturę 270–280 g na osobę;
- h) podwieczorki dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 2 lit. d, będą miały gramaturę nie mniejszą niż 150 g na osobę, a w przypadku podwieczorku w formie płynnej lub półpłynnej, w szczególności jogurtu, koktajlu, musu albo kisielu, jego porcja będzie miała pojemność nie mniejszą niż 150 ml na osobę;
- i) zupy dla pracowników Zamawiającego, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 3 lit. a, będą miały pojemność 300 ml na osobę, z dopuszczalnym odchyleniem wynoszącym ± 10 ml;
- j) drugie dania dla pracowników Zamawiającego, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 3 lit. b, będą miały gramaturę 310–320 g na osobę.

Wskazane gramatury dotyczą gotowych posiłków wydawanych osobom korzystającym ze stołówki i nie obejmują masy naczyń, sztućców ani opakowań.

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 oddziału przedszkolnego 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 obiadu 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 rżodkiew, 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	pietruska, 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, ciecierzyca, jarmuż, czosnek, pieczarki, brukiew, kiszonki, pietruska, brukselka, ziemniaki, kieleki, 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	pietruszka, 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, bób, cebula młoda, karczochy	truskawki, agrest, czereśnie, mango	-	-
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 oddziału przedszkolnego, 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.
- 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.
- W przypadku wskazania przez Zamawiającego nieprawidłowości w jadłospisie Wykonawca w terminie 1 dnia roboczego naniesie poprawki i ponownie prześle jadłospis do akceptacji

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 Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie przy ul. Uprawnej 9/17, 02-967 Warszawa”.
2. Posiłki, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 i 2 lit. b i c oraz pkt 3 lit. a i b, będą wydawane w godzinach 11:00–14:00. Śniadania, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 i 2 lit. a, będą wydawane w godzinach 8:30–9:30. Podwieczorki, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 i 2 lit. d, będą wydawane w godzinach 14:00–15:00.
3. Bufet warzywno-owocowy, o którym mowa w rozdziale II ust. 9, zostanie umieszczony przez Wykonawcę w stołówce Szkoły Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie przy ul. Uprawnej 9/17, 02-967 Warszawa. Bufet będzie obsługiwany samodzielnie przez uczniów Szkoły, a w razie potrzeby pracownik Wykonawcy będzie udzielał im pomocy. Dzieci uczęszczające do oddziału przedszkolnego będą korzystały z bufetu przy pomocy pracownika Wykonawcy.
4. Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję faktycznie wydanych posiłków poprzez odnotowywanie wydania każdego posiłku na liście osób uprawnionych przekazanej przez Zamawiającego. Ewidencja będzie prowadzona odrębnie dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego, uczniów szkoły podstawowej i pracowników Zamawiającego oraz z podziałem na poszczególne rodzaje posiłków.

W przypadku dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego całodzienny zestaw żywienia stanowi jedną, niepodzielną pozycję rozliczeniową. Odnotowywanie wydania poszczególnych elementów zestawu ma charakter kontrolny i nie stanowi podstawy ich odrębnego rozliczenia.
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 Szkole Podstawowej nr 169 im. Orła Białego w Warszawie przy ul. Uprawnej 9/17, (02-967 Warszawa).
2. Okres najmu: **od 01.10.2026 r. do 31.08.2027 r.**
3. Powierzchnia lokalu użytkowego:
 - a) kuchnia: 51,75 m²,
 - b) zaplecze: 110,95 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 4 001,99 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.	Sprzęt	Liczba
1	Chłodnia 1-komorowa FORGAST	1
2	Chłodnia 2-komorowa FORGAST	1
3	Zlew 1-komorowy stal nierdzewna	5
4	Regał metalowy siatkowy	6
5	Zamrażarka	2
6	wyciąg przemysłowy	1
7	Taboret gazowy	3
8	chłodziarka	2
9	Stół długi stal nierdzewna	2
10	Patelnia elektryczna duża	1
11	Stół stal nierdzewna	4
12	Konwektor ONOX + podstawa pod konwektor	1
13	Wózek gastronomiczny	1
14	Maszyna do mielenia mięsa z nakładkami WILK	1
15	Maszyna do mielenia mięsa	1
16	Szafa dwudrzwiowa stal nierdzewna	2
17	Stół ze zlewem 1-komorowy	1
18	Zlew 2-komorowy	1

- 5) Sprzęt wymieniony w Tabeli nr 2 w czasie realizacji umowy oraz po jej zakończeniu stanowi własność Zamawiającego.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. 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 XXVIII SWZ.
17. 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. Po zakończeniu każdego miesiąca Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę obejmującą rzeczywistą liczbę posiłków wydanych w danym miesiącu, ustaloną na podstawie ewidencji wydania posiłków prowadzonej przez Wykonawcę na listach przekazanych przez Zamawiającego. Na fakturze zostaną wskazane oddzielnie poszczególne rodzaje posiłków, ich liczba, ceny jednostkowe brutto oraz wartość brutto, a w przypadkach określonych w dokumentach Zamówienia także wartość wsadu do kotła oraz pozostałych kosztów przygotowania i wydania posiłków.
2. Wykonawca, w terminie 2 dni roboczych po zakończeniu każdego tygodnia, przedstawi Zamawiającemu zestawienie liczby faktycznie wydanych posiłków, z podziałem na:
- 1) całodienne zestawy wyżywienia wydane dzieciom uczęszczającym do oddziału przedszkolnego;
 - 2) śniadania wydane uczniom szkoły podstawowej;
 - 3) obiady wydane uczniom szkoły podstawowej;

- 4) podwieczorki wydane uczniom szkoły podstawowej;
- 5) posiłki wydane pracownikom Zamawiającego;
- 6) posiłki wydane w ramach prawa opcji – jeżeli prawo opcji zostało uruchomione.

Zestawienie będzie sporządzane na podstawie list osób uprawnionych przekazanych przez Zamawiającego i uzupełnionych przez pracownika Wykonawcy o informację o faktycznym wydaniu posiłku.

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. Szkoła Podstawowa nr 169 i. Orła Białego 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, oddziału przedszkolnego, pracowników Zamawiającego oraz uczestników FPE w przypadku uruchomienia prawa opcji.
3. Żywnienie 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 Ewidencja wpłat i zasady wydawania posiłków

1. Zamawiający nie przewiduje wykorzystywania elektronicznego systemu obsługi stołówki, kart identyfikacyjnych ani innych elektronicznych nośników służących do potwierdzania uprawnienia do odbioru posiłku.
2. Opłaty za posiłki dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego, uczniów szkoły podstawowej oraz pracowników Zamawiającego będą wnoszone na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego, na zasadach określonych przez Zamawiającego.
3. Zamawiający będzie odpowiedzialny za przyjmowanie i rozliczanie wpłat, prowadzenie rejestru wpłat oraz ustalanie, które osoby są uprawnione do odbioru posiłków w poszczególnych dniach. Wykonawca nie będzie zobowiązany do przyjmowania wpłat, prowadzenia rejestru wpłat ani sprawdzania prawidłowości lub terminowości dokonywanych płatności.
4. Na podstawie prowadzonego rejestru wpłat Zamawiający będzie sporządzał i aktualizował listę osób uprawnionych do odbioru posiłków. Lista będzie prowadzona w podziale na poszczególne dni, rodzaje posiłków, klasy i oddziały. Posiłki dla pracowników Zamawiającego będą ujmowane na odrębnej liście.
5. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy aktualną listę osób uprawnionych do odbioru posiłków najpóźniej do godz. 8:25 w dniu, którego lista dotyczy, w formie papierowej albo elektronicznej uzgodnionej z Wykonawcą. Lista będzie stanowiła podstawę ustalenia liczby posiłków przygotowywanych w danym dniu.
6. Rezygnacje z posiłków i inne zmiany dotyczące korzystania z posiłków będą zgłaszane Zamawiającemu najpóźniej do godz. 8:00 w dniu, którego dotyczą. Zamawiający będzie odpowiedzialny za uwzględnienie prawidłowo i terminowo zgłoszonych zmian w liście przekazywanej Wykonawcy.
7. Posiłek będzie wydawany przez pracownika Wykonawcy po zweryfikowaniu, czy dana osoba znajduje się na przekazanej przez Zamawiającego liście osób uprawnionych do odbioru danego rodzaju posiłku.
8. Pracownik Wykonawcy będzie każdorazowo odnotowywał na liście fakt wydania posiłku. Brak odnotowania wydania posiłku oznacza, że posiłek nie został wydany, z zastrzeżeniem możliwości wyjaśnienia oczywistych pomyłek na podstawie innych dokumentów lub informacji zaakceptowanych przez Zamawiającego.

9. Po zakończeniu wydawania posiłków Wykonawca udostępni Zamawiającemu uzupełnioną ewidencję wydanych posiłków. Ewidencja ta będzie stanowiła podstawę sporządzenia zestawień tygodniowych oraz miesięcznego rozliczenia i wystawienia faktury Zamawiającemu zgodnie z rozdziałem VIII OPZ.
10. W przypadku stwierdzenia rozbieżności pomiędzy listą przekazaną przez Zamawiającego a ewidencją faktycznie wydanych posiłków Strony niezwłocznie wyjaśnią rozbieżności przed zatwierdzeniem miesięcznego zestawienia rozliczeniowego.
11. Listy osób uprawnionych oraz ewidencje wydanych posiłków nie mogą być publicznie wywieszane ani udostępniane osobom nieupoważnionym. Dokumenty te powinny zawierać wyłącznie dane niezbędne do przygotowania, wydania i rozliczenia posiłków. Ewentualne oznaczenie diety nie może wskazywać diagnozy ani przyczyny jej stosowania.
- 12. Niezależnie od pozostałych postanowień OPZ pracownicy Zamawiającego będą zamawiać i opłacać posiłki bezpośrednio u Wykonawcy, według ceny jednostkowej brutto określonej w ofercie Wykonawcy. Wykonawca prowadzi ewidencję zamówień i wpłat pracowników oraz dokonuje z nimi wszelkich rozliczeń. Posiłki pracowników nie będą ujmowane na fakturze wystawianej Zamawiającemu, a ich wskazana maksymalna liczba ma charakter wyłącznie szacunkowy i nie jest objęta minimalnym gwarantowanym poziomem realizacji zamówienia.**