

Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej nr 57
im. Jana Kochanowskiego w Lublinie

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie sukcesywnych usług cateringowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 57 im. Jana Kochanowskiego w Lublinie.
2. Wykonawca będzie świadczył usługi cateringowe przez które rozumie się przygotowanie, dowóz, wydawanie posiłków wraz z dbaniem o czystość dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 57 im. Jana Kochanowskiego w Lublinie (z zachowaniem norm żywieniowych dla uczniów szkoły podstawowej) w cenie jednostkowej obiadu wskazanej w ofercie dla uczniów.
3. Zamawiający planuje, że szacowana ilość wydanych posiłków w okresie realizacji umowy wynosić będzie maksymalnie 25 650, obiadów, w tym:

szacunkowa ilość wydawanych posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej, korzystających wyłącznie z obiadów, w jednym dniu wyniesie około 450
Zamawiający podkreśla, iż ilość obiadów będzie się zmieniać w zależności od
dziennej frekwencji uczniów.

Zamawiający informuje, że obiady dla uczniów szkoły podstawowej nie będą wydawane w czasie ferii zimowych i letnich.

Obiady dla uczniów Szkoły Podstawowej nie będą wydawane także w trakcie dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.

4. Ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:30 danego dnia za pośrednictwem drogi elektronicznej w szczególności email.
5. Dostawa obiadów będzie odbywać się w dni nauki szkolnej zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem przez Zamawiającego.
6. Wydawanie posiłków odbywać się będzie w następujących godzinach:

obiady: godz. 11:00 – 14:30

7. Udostępnione Wykonawcy pomieszczenia spełniają wymogi budowlano-techniczne i sanitarne.
8. Udostępnione pomieszczenia należy wyposażyć w sprzęt kuchenny niezbędny do realizacji przedmiotowego zamówienia w szczególności zmywarka/wyparzarka, podgrzewacz, obrusy, naczynia, sztućce oraz inne, które Wykonawca uzna za niezbędne w celu prawidłowej realizacji zamówienia publicznego.

OAZ-ZP-I.261.7.32.2026	zał. nr 1 do SWZ oraz zał. nr 1 do wzoru umowy - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 1 z 10
------------------------	--	-------------

9. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. Koszty związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków winny obejmować w szczególności wydawanie obiadów, mycie i wyparzanie naczyń, sztućców i termosów, sprzątanie i dezynfekcję stołówki ponosić będzie Wykonawca. Koszty związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków winny obejmować w szczególności wydawanie obiadów, mycie i wyparzanie naczyń, sztućców i termosów, sprzątanie i dezynfekcję stołówki oraz następujące opłaty eksploatacyjne, które ponosić będzie wykonawca:
- a. gaz: całkowita refundacja faktury wystawiona dla SP57;
 - b. energia elektryczna i woda: naliczanie wg wskazań podlicznika.
10. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie jakiejkolwiek działalności komercyjnej polegającej na serwowaniu wyżywienia na rzecz osób innych niż uczniowie Szkoły Podstawowej nr 57 im. Jana Kochanowskiego w Lublinie.

II. OBIADY DLA UCZNIÓW SZKOŁY PODSTAWOWEJ:

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, przygotowania i podania poniższych posiłków:
 - a. zupa: gramatura nie mniej niż 350 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,
 - b. drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 600 kcal,
 - c. deser: kompot lub napoje owocowe lub napoje owocowo-warzywne o poj. nie mniej niż 200 ml.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych w miejscu przygotowywania posiłków.

III. WARUNKI ŚWIADCZENIA USŁUGI:

Posiłki będą serwowane na jednorodnej, jednakowej zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w kubkach ceramicznych lub z duraleksu. Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca – Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń i sztućców jednorazowych (wyjątek stanowią dni, w których w szkole zajęcia prowadzone są wyłącznie w świetlicach szkolnych). Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca będzie niezwłocznie wymieniać na elementy nieuszkodzone. Dostarczona zastawa stołowa musi swym ciężarem oraz parametrami obróbki być przystosowana do właściwości motorycznych karmionych uczniów. Naczynia za duże, za ciężkie, z nieodpowiednio fazowanymi krawędziami będą musiały być wymienione na takie, których obsługa nie będzie problematyczna dla uczniów Zamawiającego.

Wykonawca zapewni wyposażenie stolików w stołówce w serwetki w niezbędnej ilości – w trybie ciągłym.

OAZ-ZP-I.261.7.32.2026	zał. nr 1 do SWZ oraz zał. nr 1 do wzoru umowy - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 2 z 10
------------------------	--	-------------

IV. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć go bezpośrednio do jadalni Zamawiającego na własny koszt i ryzyko.
2. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie (łącznie z wniesieniem) specjalistycznym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura posiłków winna wynosić w trakcie serwowania: zupy 70-75°C, drugiego dania 63°C (+/-10%), a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 4°C (+/-1°C). Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
3. Zamawiający wspólnie z Wykonawcą opracują przed rozpoczęciem realizacji zamówienia pogłówny harmonogram wydawania posiłków w jadalni szkolnej.

V. GODZINY WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

1. Wydawanie obiadów będzie odbywać w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku:
obiad: 11:00 - 14:30;
2. W dni wolne od nauki (np. przerwy świąteczne), Zamawiający zastrzega sobie prawo do znacznego ograniczenia ilości przygotowywanych i wydawanych posiłków oraz w przypadku wzmożonej zachorowalności uczniów, a także dni, w które uczniowie będą np. wyjeżdżać na wycieczkę. Nie zwalnia to Wykonawcy od obowiązku przygotowania posiłków dla obecnych w szkołach uczniów.
3. Posiłki powinny być dostarczone do szkoły nie później i nie wcześniej niż 30 minut przed rozpoczęciem ich wydawania.
4. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania pomieszczeń, odbioru własnych naczyń oraz resztek żywieniowych do godziny 15:30.

VI. PARAMETRY ŚWIADCZONYCH USŁUG:

1. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem, zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej tj. 6-15 lat.
2. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci, w tym przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Lublinie.
3. Wydawanie posiłków, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie jadalni szkolnej będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
4. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.

OAZ-ZP-I.261.7.32.2026	zał. nr 1 do SWZ oraz zał. nr 1 do wzoru umowy - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 3 z 10
------------------------	--	-------------

5. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania oraz wywozu z terenu Szkoły odpadów pokonsumpcyjnych w tym samym dniu, w którym dostarcza posiłek do 15:30.

VII. SZCZEGÓŁOWE ZALECENIA CO DO JAKOŚCI UŻYTYCH SUROWCÓW

1. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
2. Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
3. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci, w szczególności w zakresie ilości soli i cukrów w produktach zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
4. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
5. Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych, posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
6. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców wysokiej jakości. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.
7. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fastfood, konserwy jakiegokolwiek typu, produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczane, mięso odkostnione mechaniczne (MOM), barwniki, sery topione.
8. Nie dopuszcza się podawania ryby pangi, tilapii, ryby maślanej.
9. Do produkcji posiłków dopuszcza się wyłącznie produkty opakowane w materiały dopuszczone do kontaktu z żywnością (o ile ze względu na konsystencję muszą być zapakowane w opakowanie zamknięte).
10. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno - warzywnym (drobiowym) lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku, koncentratu z puszki, produktów instant.
11. Do przygotowania posiłków w szczególności omaszczania pierogów, kopytek, klusek należy używać wyłącznie masła o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego, ryżowego, kokosowego, lnianego, oliwy z oliwek (do potraw na zimno).
12. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku tj. obiadu w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawanie kapusty przetworzonej termicznie (za wyjątkiem zup), placków ziemniaczanych, kiełbasy, makaronu z dżemem, jajek sadzonych - jako dań obiadowych.
13. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
14. JAJA stosowane w całym jadłospisie: świeże, klasy A – klasy pierwszej jakościowej.

VIII. JADŁOSPISY

1. Zasady ogólne

OAZ-ZP-I.261.7.32.2026	zał. nr 1 do SWZ oraz zał. nr 1 do wzoru umowy - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 4 z 10
------------------------	--	-------------

Wykonawca w terminie 3 dni roboczych od zawarcia umowy dostarczy Zamawiającemu min. 3 jadłospisy przygotowane i zatwierdzone (podpisane) przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem gramatury składników poszczególnych posiłków zgodnie z którymi będzie przygotowywał posiłki.

2. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia 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. Wykonawca projekty jadłospisów ułożonych wraz ze swoim dietetykiem winien przekazywać drogą elektroniczną do akceptacji Zamawiającego nie później, niż 5 dni roboczych przed ich zastosowaniem. Zamawiający ma prawo do wnoszenia uwag względem jadłospisów do 2 dnia roboczego od ich otrzymania. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy
3. Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład mieszanek przypraw.
4. Żywieniu może podlegać również grupa dzieci będących na diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, bezwieprzowej lub innej diecie pokarmowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu. Zamawiający wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego - informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica (na podstawie zaświadczenie od lekarza, bądź oświadczenie rodzica), w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku. Na chwilę obecną z posiłków objętych dietą korzysta 10 uczniów.
5. Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 5 dni na tablicy ogłoszeń.
6. W jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców, do zup krem ziarna, nasiona prażone, grzanki pełnoziarniste oraz orzechy.
7. Menu przykładowe – rodzajowe-wymagane spełnienie minimalnych wymagań

a. Zupa: Minimum 10 zup różnorodnych. Niepowtarzalne w II dekadach,

ZUPY - np. pomidorowa, ogórkowa, kapuśniak ze słodkiej kapusty, kwaśnej kapusty, barszcz biały, czerwony, jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, ziemniaczana, szparagowa, dyniowa, botwinka, w tym zupy krem i inne. Zupy winne być sporządzane na wywarze mięsno - warzywnym (drobiowym) lub warzywnym, z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych. Zupy z warzyw - do wyboru z: cukinii, brokuła, kalafiora, buraka, botwinki, ziemniaków, dyni, fasolki szparagowej, pomidorów, zielonego groszku, szparagów i innych, zupy krem. Nacie, koper zielony przywożone i porcjowane na stołówce.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na

OAZ-ZP-I.261.7.32.2026	zał. nr 1 do SWZ oraz zał. nr 1 do wzoru umowy - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 5 z 10
------------------------	--	-------------

bazie koncentratu z puszki, zup instant. Nie stosować szpinaku do sporządzania zup. Nie dodawać do zup maki (za wyjątkiem żuru).

Zupy winny być przygotowywane w oparciu o warzywa sezonowe. W okresie zimowym dopuszcza się stosowanie warzyw mrożonych.

- b. Drugie danie: Minimum Pięć różnorodnych i niepowtarzalnych ryb z podaniem nazwy własnej ryby) w III dekadach;

RYBY

Ryby morskie – (makrela atlantycka, odmiany dorszowatych, morszczuk, sola, mintaj, miruna).

Niedopuszczalne jest stosowanie pangi, tilapii, ryby maślanej.

Stosować filety z ryby dokładnie oczyszczone z ości. Filet podawać w całości w ziołach, bez sosów. Preferuje się ryby pieczone w piecu konwekcyjno-parowym, grillowane.

Należy wymienić nazwę stosowanej ryby

Minimum Sześć różnorodnych i niepowtarzalnych dań jarskich w III dekadach

DANIA BEZMIĘSNE – JARSKIE

Kasze: jaglana, gryczana nieprażona, jęczmienna, pęczak, orkiszowa, kuskus, quinoa.

Posiłki z warzyw: gulasz warzywny, kotlet jęczmienny lub z fasoli/ciecierzycy/soczewicy, ryże – do wyboru: pełnoziarnisty, basmati, parboiled, tzw. biały (poddany procesowi polerowania, rafinowany, oczyszczony).

Makarony – do wyboru: z maki pszennej pełnoziarnistej, kukurydziany, ryżowy, makaron pszenny wyłącznie z maki durum.

Maki – do wyboru: pszenna pełnoziarnista, orkiszowa, żytnia, pszenna i żytnia razowa, graham, gryczana, ziemniaczana, z tapioki, jaglana, owsiana, ryżowa, pszenna.

Jadłospis winien zawierać: pierogi ruskie, pierogi z owocami, naleśniki z nadzieniem, racuchy z jabłkiem, (owocami sezonowymi), ryż z owocami – każde co najmniej 1x na dwie dekady.

Do omaszczenia dań mącznych stosować wyłącznie masło o min. 82% zawartości tłuszczu. Nie dopuszcza się omaszczania olejem rafinowanym, smażoną cebulą. Nie dopuszcza się stosowania produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie.

Do przygotowania dań z warzywami stosować do wyboru: zioła i nacie/koperek/przyprawy naturalne.

Należy wyszczególnić skład dań jarskich.

Minimum Dziesięć różnorodnych i niepowtarzalnych dań mięsnych w III dekadach

DANIA MIĘSNE

Sztuka mięsa, z mięs chudych drobiowych, wołowych, wieprzowych – co najmniej: filet panierowany lub saute z indyka, udko kurze, roladki i zrazy

drobiowe/wieprzowe/wołowe, mięso wieprzowe. Preferuje się duszenie, pieczenie w piecu konwekcyjno- parowym, bez wstępnego obsmażania.

Minimum Sześć różnorodnych i niepowtarzalnych dań półmiesnych w III dekadach.

DANIA PÓŁMIĘSNE

Zawierające min 50 % mięsa drobiowego/wieprzowego/wołowego, co najmniej: gulasze mięsno-warzywne, gołąbki, eskalopki z fileta drobiowego z warzywami, spaghetti bolognese, kurczak, królik w potrawce.

Minimum Dziesięć różnorodnych surówek /porcję warzyw z minimum 2 składników warzywnych /jarzynowych. Niepowtarzalne w III dekadach.

SURÓWKI / PORCJE WARZYW

Surówki z min. 2 składników warzywnych, owocowych

Surówki z surowych warzyw i owoców – do wyboru: marchew, pomidory, ogórki, seler, kapusty, cukinia, dynia i inne, lub z owoców. Seler (alergen) stosowany nie częściej niż 1x na dekadę. Smak ostry surówek harmonizować smakiem łagodnym (np. jabłko).

Wymagany jest dodatek natki pietruszki lub koperku.

Wyroby z zawartością szpinaku, botwiny zawsze łączyć z odpowiednimi produktami bogatymi w wapń (nabiał).

Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing (jogurt lub olej nerafinowany z pierwszego tłoczenia do wyboru: rzepakowy/lniany/oliwa z oliwek/sok z cytryny). Nie dopuszcza się stosowania olejów rafinowanych do dressingu surówek.

Zamawiający nie wyraża zgody na stosowanie mięsa mielonego do dań typu klops, zrazik, pulpet, roladka itp.

c. Napoje: różnorodne kompoty

NAPOJE

Kompoty: Do przygotowania kompotu należy używać owoców. Dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i/lub mrożonych.

W odpowiednich porach roku stosować świeże owoce sezonowe: truskawki, maliny, porzeczki, jagody itd. Rabarbar może być stosowany max 2 razy w roku. Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów. Należy podać składniki surowcowe serwowanych kompotów.

Napoje: owocowe lub owocowo-warzywne tylko niesłodzone.

OAZ-ZP-I.261.7.32.2026	zał. nr 1 do SWZ oraz zał. nr 1 do wzoru umowy - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 7 z 10
------------------------	--	-------------

IX. WYMAGANIA SANITARNE:

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zobowiązanie to jest następstwem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).

X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU:

Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca zobowiązany jest przedstawiać do wglądu wyżej wymienione dokumenty na żądanie Zamawiającego. W przypadku braku okazania Wykonawca na każdym etapie realizacji umowy na wniosek Zamawiającego przesłany na adres poczty e-mail wskazany w §1 ust. 8 Umowy przedstawi w terminie 2 dni roboczych ww. dokumenty.

XI. KONTROLA REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela Rady Rodziców Szkoły Podstawowej nr 57 im. Jana Kochanowskiego w Lublinie, zastrzega sobie prawo oceny posiłków na koszt Wykonawcy, poprzez dokonywanie szczątkowych degustacji przygotowanych posiłków (maksymalnie 4 w miesiącu). Wnioski wynikające z takich degustacji będą wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, w terminie do 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia wniosku.
2. Wykonawca przy współudziale przedstawiciela Zamawiającego (zawsze) oraz przedstawiciela Rady Rodziców (obecność nieobowiązkowa) może zostać zobowiązany do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli (Raport dzienny).
3. Protokół Kontroli będzie zawierał dane dotyczące: temperatury i gramatury serwowanych posiłków, rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, badania organoleptycznego oraz zgodności z planowanym jadłospisem.
4. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków. Wykonawca na każdym etapie realizacji umowy na wniosek Zamawiającego przesłany na adres poczty e-mail wskazany w §1 ust. 8 Umowy przedstawi w terminie 3 dni roboczych ww. dokumenty.
5. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wykazy użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, które Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom na ich wniosek. Wykaz winien zawierać przyporządkowane do niego dowody księgowe (np. faktury VAT lub rachunki) potwierdzające w sposób jednoznaczny zakup wykorzystanych produktów i surowców.

OAZ-ZP-I.261.7.32.2026	zał. nr 1 do SWZ oraz zał. nr 1 do wzoru umowy - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 8 z 10
------------------------	--	-------------

Wykonawca na każdym etapie realizacji umowy na wniosek Zamawiającego przesłany na adres poczty e-mail wskazany w § 1 ust. 8 Umowy przedstawi w terminie 3 dni roboczych ww. dokumenty.

6. Po upływie dekady Wykonawca może zostać zobowiązany do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego w terminie 3 dni roboczych po upływie danej dekady.
7. Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych oraz wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie.
8. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia dzieci i młodzieży.
10. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
11. Procedura reklamacji
 - a. Zamawiający ma prawo zgłosić reklamację dotyczącą dostarczonych posiłków lub ich elementów składowych w przypadku stwierdzenia niezgodności z wymaganiami określonymi w Umowie lub niniejszym załączniku, w szczególności w zakresie:
 - jakości produktów,
 - świeżości,
 - temperatury posiłków,
 - gramatury,
 - kompletności posiłku,
 - zgodności z jadłospisem,
 - wartości odżywczej,
 - sposobu przygotowania,
 - estetyki podania,
 - właściwości organoleptycznych,
 - terminu przydatności do spożycia,
 - bezpieczeństwa żywności,
 - innych wymagań określonych przez Zamawiającego.
 - b. Reklamacja sporządzana jest na formularzu Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków, zgodnie z załącznikiem nr 2 do Umowy.
 - c. Protokół podpisuje przedstawiciel Zamawiającego, w obecności przedstawiciela Wykonawcy. Odmowa podpisania protokołu przez przedstawiciela Wykonawcy nie wpływa na skuteczność reklamacji i zostaje odnotowana w treści protokołu.
 - d. Skan podpisanego protokołu wraz z dokumentacją fotograficzną (jeżeli została

OAZ-ZP-I.261.7.32.2026	zał. nr 1 do SWZ oraz zał. nr 1 do wzoru umowy - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 9 z 10
------------------------	--	-------------

sporządzona) przekazuje się również na adres poczty elektronicznej Wykonawcy wskazany w Umowie.

12. Reklamacja opisana w pkt 11 skutkująca zwrotem posiłków

- a. Reklamacja skutkuje zwrotem posiłków lub ich elementów składowych w szczególności w przypadku stwierdzenia, że posiłki:
- nie nadają się do spożycia,
 - mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia,
 - zostały przygotowane z produktów nieświeżych lub przeterminowanych,
 - posiadają oznaki zepsucia,
 - zawierają ciała obce,
 - nie spełniają wymagań sanitarnych.
- b. W przypadku zwrotu posiłków Wykonawca zobowiązany jest:
- odebrać reklamowane posiłki na własny koszt,
 - dostarczyć nowe posiłki wolne od wad w terminie do 2 godzin od zgłoszenia reklamacji.

Zamawiający naliczy karę umowną zgodnie z postanowieniami Umowy.

Za reklamowane obiady podlegające zwrotowi Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie.

13. Reklamacja w pkt 11 bez zwrotu posiłków

- a. Jeżeli stwierdzone wady nie uniemożliwiają wydania posiłków uczniom, Zamawiający może pozostawić posiłki do wydania oraz sporządzić Protokół reklamacji.

W takim przypadku:

- posiłki nie podlegają zwrotowi,
- Wykonawca nie dostarcza nowych posiłków,
- Zamawiający nalicza karę umowną zgodnie z Umową.

14. Rozliczenie

Zamawiający zapłaci wyłącznie za posiłki:

- zgodne z Umową,
- kompletne,
- faktycznie wydane uczniom.

Wynagrodzenie nie przysługuje za posiłki objęte reklamacją zakończoną ich zwrotem.

Odmowa zapłaty za zwrócone posiłki nie wyłącza prawa Zamawiającego do naliczenia kar umownych.

OAZ-ZP-I.261.7.32.2026	zał. nr 1 do SWZ oraz zał. nr 1 do wzoru umowy - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Str. 10 z 10
------------------------	--	--------------