

**Żywnienie dzieci, uczniów oraz osób dorosłych w Gminie Łużna
w okresie styczeń – sierpień 2025 r.**

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi żywienia dla jednostek organizacyjnych Gminy Łużna wg poniższego wykazu:

- 1) Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 1 w Łużnej, w skład którego wchodzi:
 - Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Anny Leśkiewicz w Łużnej
 - Samorządowe Przedszkole w Łużnej;
- 2) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Łużnej, w skład którego wchodzi:
 - Szkoła Podstawowa Nr 2 w Łużnej
 - Samorządowe Przedszkole w Łużnej;
- 3) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Woli Łużańskiej, w skład którego wchodzi:
 - Szkoła Podstawowa im. Wacława Potockiego w Woli Łużańskiej
 - Samorządowe Przedszkole w Woli Łużańskiej;
- 4) Szkoła Podstawowa im. Świętej Królowej Jadwigi w Bieśniku (z oddziałem przedszkolnym);
- 5) Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Biesnej (z oddziałem przedszkolnym);
- 6) Szkoła Podstawowa im. ks. Stanisława Pękali w Szalowej;
- 7) Samorządowe Przedszkole w Szalowej;
- 8) Samorządowy Żłobek „Zakątek Malucha” w Łużnej;
- 9) Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Łużnej.

1.1.1. Usługa żywienia dla:

- Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Anny Leśkiewicz w Łużnej,
- Szkoły Podstawowej Nr 2 w Łużnej,
- Szkoły Podstawowej im. Wacława Potockiego w Woli Łużańskiej,
- Szkoły Podstawowej im. Świętej Królowej Jadwigi w Bieśniku,
- Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Biesnej,
- Szkoły Podstawowej im. ks. Stanisława Pękali w Szalowej,
- Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łużnej

dotyczy przygotowania i dowiezienia obiadu 2-daniowego składającego się z zupy, drugiego dania, kompotu i owocu lub warzywa.

W Szkole Podstawowej Nr 1 im. Anny Leśkiewicz w Łużnej Wykonawca zobowiązany będzie również do podania obiadów.

1.1.2. Usługa żywienia dla:

- Samorządowego Przedszkola w Łużnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym Nr 1 w Łużnej,
- Samorządowego Przedszkola w Łużnej w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Łużnej,
- Samorządowego Przedszkola w Woli Łużańskiej,
- Samorządowego Przedszkola w Szalowej,
- oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej im. Świętej Królowej Jadwigi w Bieśniku,
- oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Biesnej

dotyczy przygotowania i dowiezienia posiłków w formie śniadania, obiadu 2-daniowego składającego się z zupy, drugiego dania, kompotu i owocu lub warzywa oraz podwieczorku.

W Samorządowym Przedszkolu w Zespole Szkolno-Przedszkolnym Nr 1 w Łużnej Wykonawca zobowiązany będzie również do podania posiłków.

1.1.3. Usługa żywienia dla:

– Samorządowego Żłobka „Zakątek Malucha” w Łużnej,
dotyczy przygotowania, dowiezienia i podania posiłków w formie pierwszego i drugiego śniadania, obiadu 2-daniowego składającego się z zupy, drugiego dania, kompotu i owocu lub warzywa oraz podwieczorku.

1.2. Posiłek będzie wydawany dzieciom, uczniom i dorosłym zgodnie z dostarczonymi przez Jednostki wymienione w ust.1 pkt.1.1 listami osób żywionych potwierdzonymi przez Dyrektora Jednostki.

1.3.1. Wykonawca może korzystać z pomieszczeń z osobnym wejściem o powierzchni 134,89 m² znajdującym się w budynku należącym do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 1 w Łużnej.

1.3.2. Pomieszczenia te posiadają częściowe wyposażenie kuchenne należące do Zamawiającego, tj.: stoły do pracy, blaty do pracy, regały, półki, basen jednokomorowy, szafka ubraniowa, okap, obieraczka, młynek do odpadów, kuchnia gazowa.
Pozostała część wyposażenia pomieszczeń w urządzenia kuchenne leży po stronie Wykonawcy.

1.3.3. Wykonawca dokona przejęcia pomieszczeń w Zespole Szkolno-Przedszkolnym Nr 1 w Łużnej na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.

1.3.4 W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia pomieszczeń w urządzenia kuchenne zapewniające prawidłowe i zgodne z wymaganiami Zamawiającego wykonanie umowy, nie później niż do 7 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi.

1.3.5 W okresie od dnia 02.01.2025 r. do czasu wyposażenia pomieszczeń w sposób określony w ust. 1.3.4, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków w ilości i jakości przewidzianej w niniejszym OPZ, który załącznik nr 1 do umowy w sprawie zamówienia i w cenach jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy.

1.3.6 Wykonawca jest zobowiązany do dnia 31.08.2025 r. usunąć należące do niego wyposażenie o którym mowa w ust. 1.3.4 i opróżnić pomieszczenia o których mowa w ust. 1.3.1.

1.4 Udostępniane pomieszczenia mogą być użytkowane wyłącznie w celu przygotowania i wydawania posiłków.

1.5 Wykonawca może korzystać z lokalu o którym mowa powyżej od poniedziałku do piątku od godz. 6.00 do godz. 16.00 w dniach wydawania posiłków.

1.6 Wykonawca będzie realizował zamówienia bez wykorzystywania pomieszczenia wskazanego w ust. 1.3.1 dla przygotowywania posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i napoje tego samego dnia ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów zgodnie z wymaganiami szczegółowymi określonymi poniżej.

1.7. Szkoły, Przedszkola i Żłobek dysponują własnymi naczyniami, z wyjątkiem Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 1 w Łużnej, gdzie posiłek w będzie wydawany przez Wykonawcę w naczyniach będących własnością Wykonawcy wg zestawienia:

a) talerze głębokie – 150 szt.

b) talerze płytkie – 150 szt.

c) widelce – 150 szt.

d) łyżki stołowe – 150 szt.

e) dzbanki szklane – 10 szt.

f) waza – 5 szt.

g) półmiski – 15 szt.

h) koszyki na pieczywo – 15 szt.

1.7.1. Posiłki dla osób dorosłych winny być pakowane w jednorazowe pojemniki na żywność.

1.8. Żywnienie będzie udzielane:

- a) w zakresie uczniów szkół - 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie od 2 stycznia 2025 r. do 27 czerwca 2025 r. tj. 109 dni (z wyłączeniem dni wolnych od nauki oraz dni, w których zajęcia zostaną wstrzymane decyzją władz lub Dyrekcji Szkoły),
- b) w zakresie dzieci z oddziałów przedszkolnych:
 - 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie od 2 stycznia 2025 r. do 30 czerwca 2025 r. tj. 125 dni (z wyłączeniem dni wolnych od zajęć wychowania przedszkolnego oraz dni, w których zajęcia zostaną wstrzymane decyzją władz lub Dyrektora Przedszkola),
 - 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie od 1 lipca 2025 r. do 31 sierpnia 2025 r. tj. 43 dni (z wyłączeniem dni wolnych od zajęć wychowania przedszkolnego oraz dni, w których zajęcia zostaną wstrzymane decyzją władz lub Dyrektora Przedszkola),
- c) w zakresie dzieci ze żłobka - 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie od 2 stycznia 2025 r. do 31 sierpnia 2025 r. tj. 168 dni (z wyłączeniem dni wolnych, w tym wstrzymanych decyzją władz lub Dyrektora Żłobka),
- d) w zakresie osób dorosłych klientów GOPS w Łużnej - 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku w okresie od 2 stycznia 2025 r. do 27 czerwca 2025 r. tj. 109 dni (z wyłączeniem dni świątecznych).

1.9. Przewidywane zapotrzebowanie na posiłki to :

- a) około 212 obiadów dziennie dla uczniów szkół oraz dorosłych klientów GOPS i obejmuje cały zakres realizacji zadania (łącznie 109 dni x 212 = 23 108 obiadów), w tym:
 - Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Anny Leśkiewicz w Łużnej – 75 obiadów,
 - Szkoła Podstawowa Nr 2 w Łużnej – 13 obiadów,
 - Szkoła Podstawowa im. Wacława Potockiego w Woli Łużańskiej – 40 obiadów,
 - Szkoła Podstawowa im. Świętej Królowej Jadwigi w Bieśniku – 9 obiadów,
 - Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Biesnej – 19 obiadów,
 - Szkoła Podstawowa im. ks. Stanisława Pękali w Szalowej – 51 obiadów,
 - Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Łużnej – 5 obiadów.
- b) - około 236 kpl. w okresie styczeń – czerwiec 2025 pełnego wyżywienia przedszkolnego (śniadanie, obiad i podwieczorek) dziennie i obejmuje cały zakres realizacji zadania (łącznie 125 dni x 236 = 29 500 kpl.), w tym:
 - Samorządowe Przedszkole w Łużnej – 83 kpl.,
 - Samorządowe Przedszkole w Łużnej w ZSP w Łużnej – 25 kpl.,
 - Samorządowe Przedszkole w Woli Łużańskiej – 32 kpl.,
 - Samorządowe Przedszkole w Szalowej – 74 kpl.,
 - oddział przedszkolny w Szkole Podstawowej im. Świętej Królowej Jadwigi w Bieśniku – 9 kpl.,
 - oddział przedszkolny w Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Biesnej – 13 kpl.,
- około 556 kpl. w okresie lipiec – sierpień 2025 pełnego wyżywienia przedszkolnego (śniadanie, obiad i podwieczorek),
- c) około 30 kpl. pełnego wyżywienia w żłobku (śniadanie I, śniadanie II, obiad i podwieczorek) dziennie i obejmuje cały zakres realizacji zadania (łącznie 168 dni x 30 = 5 040 kpl.).

Powyższe wartości liczbowe są danymi szacunkowymi, w związku z czym zastrzega się, że ilość posiłków może ulec zmianie. Wskazana zmiana może nastąpić na skutek zmniejszenia lub zwiększenia się liczby uczniów, dzieci i osób dorosłych korzystających z żywienia oraz w przypadku nieobecności czasowej osób żywionych.

Ewentualne ograniczenia zakresu umowy nie mogą przekroczyć 70% całkowitego zakresu umowy.

1.10 Wartość zużytych produktów (wsad do kotła) nie może być niższa niż:
(średnio w okresie 1 miesiąca):

- a. dla jednego obiadu szkolnego – **7,50 zł brutto**,
- b. dla przedszkolnego posiłku całodziennego - **9,50 zł brutto**,
w tym dla obiadu - 6,00 zł brutto,
- c. dla całodziennego posiłku w żłobku – **9,50 zł brutto**,
w tym dla obiadu - 6,00 zł brutto,
- d. dla jednego obiadu dla osób dorosłych – **9,00 zł brutto**.

W trakcie realizacji zamówienia na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do udokumentowania wartości wsadu do kotła w okresie 1 miesiąca poprzez przedstawienie kalkulacji oraz faktur za zakupione produkty potwierdzone za zgodność z oryginałem w terminie określonym przez Zamawiającego.

1.11 Cena jednego obiadu brutto oraz cena jednego kompletnego posiłku przedszkolnego i żłobkowego całodziennego brutto, stanowiąca wynagrodzenie jednostkowe Wykonawcy, uwzględnia wartość wsadu do kotła o którym mowa w ust. 1.10. oraz pozostałe koszty wynikające z prawidłowego i zgodnego z niniejszym OPZ wykonania usługi w tym wszelkie opłaty i podatki oraz koszty osobowe.

1.12. Jednostki wymienione w ust. 1 pkt. 1.1 przyjmują na siebie obowiązki:

- i. prowadzenia dokumentacji związanej ze sprzedażą posiłków oraz inkasowanie płatności,
- ii. zapłaty za obiady uczniów i osób dorosłych oraz całodziennie posiłki przedszkolne i żłobkowe przelewem na konto w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktur, wystawianych w ostatnim dniu danego miesiąca odrębnymi fakturami:
 - 1. za posiłki szkolne,
 - 2. za całodziennie posiłki przedszkolne,
 - 3. za całodziennie posiłki żłobkowe,
 - 4. za obiady (gorące posiłki) przedszkolne i żłobkowe dofinansowywane przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Łużnej,
 - 5. za posiłki szkolne dofinansowywane przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Łużnej,
 - 6. za obiady dla osób dorosłych dofinansowywane przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Łużnej.

Dane do faktur dla obsługiwanych Jednostek Organizacyjnych:

Nabywca	Odbiorca
Gmina Łużna Łużna 634 38-322 Łużna NIP 738-102-23-14	Samorządowe Przedszkole w Szalowej Szalowa 12 38-331 Szalowa
	Szkoła Podstawowa im. Św. Królowej Jadwigi w Bieśniku Bieśnik 102 38-331 Szalowa
	Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Biesnej Biesna 70 38-350 Bobowa

	Zespół Szkolno-Przedszkolny w Łużnej Łużna 723 38-322 Łużna
	Zespół Szkolno-Przedszkolny w Woli Łużańskiej Wola Łużańska 52 38-322 Łużna
	Szkoła Podstawowa im. Księdza Stanisława Pękali w Szalowej Szalowa 16 38-331 Szalowa
	Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 1 w Łużnej Łużna 723 38-322 Łużna
	Samorządowy Żłobek "Zakątek Małucha" w Łużnej Łużna 723 38-322 Łużna
	Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Łużnej Łużna 1 38-322 Łużna

1.13. Posiłki wydawane lub dostarczane będą w godzinach uzgodnionych z Dyrektorami Jednostek, w tym obiad w godzinach 10.30 – 12.30, z jednoczesnym zastrzeżeniem bezwzględnego przestrzegania temperatur serwowanych potraw, o których mowa w pkt 1.17.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły/ przedszkola/żłobka może nastąpić zmiana godzin wydawania posiłków po wcześniejszym, jednodniowym uprzedzeniu i uzgodnieniu z Wykonawcą.

1.14. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia stołówki na następujących zasadach:

Posiłki i napoje mają być przygotowywane tego samego dnia ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów. Różnorodne pod względem zawartości produktów i składników odżywczych bez konserwantów i wzmacniaczy smaków, szczególnie glutaminianu sodu i potasu, benzoesanu sodu, substancji zakwaszających i słodzików. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

1.15. Posiłki muszą spełniać warunki:

Obiad powinien być dwudaniowy z kompotem oraz owocem lub warzywem.

1. Pierwsze danie – zupa wraz z oddzielnie podawanym chlebem (jeżeli dodatkiem do zupy jest chleb). Zupy powinny być przygotowywane na wywarze warzywno-mięsny codziennie. Należy wyszczególnić z jakich składników są sporządzane. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie koncentratu z puszki, zup instant. Nie dodawać do zup maki (z wyjątkiem żuru). Zupy winny być przygotowywane w oparciu o warzywa sezonowe. Zamawiający nie dopuszcza stosowania gryssiku jako dodatku lub zagęszczacza zupy.
2. Drugie danie: w 10 kolejnych dniach żywieniowych winno być posiłkiem:
 - 4x danie mięsne: sztuka mięsa, z mięs chudych drobiowych, wołowych, wieprzowych. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa z wyjątkiem pełnomięsnego gulaszu gdzie dopuszcza się mięso w kawałkach.

Zamawiający dopuszcza danie z mięsa mielonego (kotlet mielony) jako danie mięsne .

- 2x danie półmięsne zawierające min 50% mięsa drobiowego/wieprzowego/wołowego, np. gulasze mięsno-warzywne, gołąbki, eskalopki z fileta drobiowego z warzywami, spaghetti bolognese. Nie dopuszcza się stosowania gotowych sosów ze słoika, proszku czy puszki .

- 2x danie jarskie,

- 2x danie z ryby (raz w tygodniu), ryba ma być podawana w filecie, zupie lub kotleciku rybnym przygotowanym przez Wykonawcę. Zamawiający nie wyraża zgody na serwowanie ryb przetworzonych, w których zawartość ryby jest trudna do oszacowania oraz nie dopuszcza stosowania następujących gatunków ryb: tilapia, panga,. Zalecane gatunki to dorsz, sola, miruna, morszczuk, sandacz, halibut, śledź, makrela.

Drugie dania mogą również stanowić pierogi z różnym nadzieniem, naleśniki z różnym nadzieniem, makaron z sosem lub twarogiem, krokiety, łazanki, racuchy, ryż z truskawkami lub makaron.

Do omaszczenia dań należy stosować wyłącznie masło o min. 82% zawartości tłuszczu. Nie dopuszcza się omaszczania olejem rafinowanym.

3. Surówki z min. 2 składników warzywnych, owocowych. Surówki z surowych warzyw i owoców również warzyw na ciepło (duszone, gotowane, pieczone, na parze) np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp. Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing. Można nie podawać surówki z daniem jarskim. Do pozostałych II dań należy surówki zastosować. Jako surówkę dopuszcza się warzywo naturalnie kiszone (np. ogórki, kapusta, nie dopuszcza się warzyw kwaszonych sztucznie). W przypadku warzyw kiszonych dopuszcza się surówkę jednoskładnikową.

Jadłospis na 10 dni musi zawierać co najmniej 4 różne surówki.

4. Jadłospis na 10 dni w zakresie dań mięsnych musi zawierać co najmniej 3 różne dodatki (np. ziemniaki, kasza, ryż itp., przy czym za różne dodatki rozumie się na przykład różne sposoby przyrządzenia ziemniaków np. gotowane i pieczone. Różne odmiany i kształty makaronów, różne rodzaje kaszy np. gryczana i jęczmienna rozumie się jako jeden rodzaj dodatku).
5. Do każdego II dania dodać owoc lub warzywo. Serwować owoce sezonowe. Należy wyszczególnić nazwy owoców lub warzyw w Jadłospisie.
6. Kompoty: do przygotowania kompotu należy używać owoców. Dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i/lub mrożonych (mrożone - w okresie zimowo-wczesnowiosennym). Napoje: niegazowana woda z cytryną, woda ze świeżą miętą. Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów.
7. Wykonawca będzie zobowiązany do przedkładania każdorazowo jadłospisu na kolejnych 10 dni żywieniowych.

1.16. Wykonawca będzie zobowiązany do takiej organizacji procesu produkcyjnego (np. porcjowanie mięsa, zawijanie krokietów, przygotowywanie naleśników), aby zapewnić minimalną wartość kaloryczną i wagę dla każdej porcji. Kaloryczność i waga każdej porcji mogą być większe niż porcja standardowa, ale nie mogą być mniejsze. Należy to brać pod uwagę przy kalkulowaniu kosztów surowca i kosztów pracy. Wykonawca nie może tłumaczyć odstępstw od żądanej kaloryczności i wagi porcji organizacją pracy czy zbyt dużym nakładem pracy.

Zestaw zup, które można uwzględnić w jadłospisie:

- żurek (z jajkiem , kielbasą , pieczywem),
- pomidorowa (z ryżem , makaronem , łanym ciastem , pieczywem),
- ogórkowa (z ryżem , pieczywem),
- grochowa (z zacierką , pieczywem),

- kapuśniak (z ziemniakami, pieczywem),
- fasolowa (z pieczywem),
- jarzynowa z ziemniakami,
- krupnik (z kasza , pieczywem),
- rosół (z makaronem/lanym ciastem),
- ziemniaczana (z pieczywem),
- kalafiorowa (z pieczywem),
- cebulowa (z pieczywem),
- barszcz z ziemniakami,
- brokułowa (z pieczywem),
- gulaszowa (z pieczywem),
- rybna (z ryżem/kaszą),
- zupa krem (z groszkiem ptysiowym lub grzankami).

- a) posiłki muszą spełniać normy Instytutu Żywności i Żywienia oraz normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura, kaloryczność) zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup 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.
- b) Kaloryczność zestawu dziennego powinna być dostosowana do grupy wiekowej i w przybliżonych wartościach wynosić:

	Wiek	Wartość energetyczna zestawu dziennego
Żłobek		700-750 kcal
Przedszkole	3-6 lat	1050 kcal
Szkola	7-9 lat	540 kcal
	10-12 lat	667 kcal
	13-15 lat	817 kcal
Dorośli		1000 kcal

Temperatury potraw serwowanych powinny wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C
- dla zup na gorąco minimum 75°C
- gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) minimum 63°C

- c) w zakresie posiłków przedszkolnych/żłobkowych :

Śniadania winny składać się z:

<u>Śniadanie</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1) zup mlecznych (z naturalnych kasz, płatków, zabrania stosowania się słodzonych chrupków śniadaniowych wysokoprzetworzonych); 2) do tego kanapki - pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenno-żytnie i inne, z jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i przetwory w formie pasty, z wędliną suchą (szynka gotowana wieprzowa, drobiowa), parówki (min. 90 % mięsa) na gorąco; 3) warzywa: pomidor, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka, papryka i inne;
-------------------------	--

II
śniadanie

	<p>4) do smarowania pieczywa masło i dodatkowo słodkie dodatki typu powidló, dżem, miód;</p> <p>5) herbata owocowa, herbata zwykła (słodzona lub niesłodzona – jeśli tego życzy sobie rodzic dziecka) lub napój mleczny np. kakao, kawa zbożowa na mleku;</p> <p>6) owoc (owocu nie należy dzielić pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu arbuz, melon).</p>
--	--

Podwieczorek powinien składać się z:

<u>Podwieczorek</u>	<p>1) kanapki zawsze z 1 dodatkiem warzywnym ;</p> <p>2) kanapki z wędliną wieprzową lub drobiową, jajkiem, serem białym, żółtym, sałatkami warzywnymi, parówki (min. 90 % mięsa) na gorąco, jajecznica ze szczypiorkiem, bułka maślana z miodem, dżemem, owoce i koktajle owocowe z owoców mrożonych, sezonowych;</p> <p>3) herbata zwykła, owocowa, napoje mleczne;</p> <p>4) 1 x w dekadzie wypiek własny (ciasto, ciastka) lub deser mleczny z sokiem/musem owocowym lub przetworzone owoce z dodatkiem zbożowym;</p> <p>5) truskawki, jagody, maliny, chałka z miodem, dżemem, sokiem, soki owocowe: pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, kanapki (pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenno-żytnie i inne; Nie należy serwować na deser słodczy typu batoniki, wafelki, herbatniki i ciastka gotowe, zakupione u producenta.</p>
----------------------------	--

- d) Jadłospis będzie układany odrębnie przez Wykonawcę w zakresie posiłków szkolnych, osób dorosłych oraz całodziennych posiłków przedszkolnych i żłobkowych na okres dwóch tygodni wraz z kalorycznością oraz gramaturą i dostarczany Dyrektorowi Jednostki najpóźniej w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego.
- e) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajów tych samych posiłków w ciągu 2 tygodni. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości, ilości oraz gramatury przygotowywanych produktów. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach, kosztami badania Zamawiający obciąży Prowadzącego.
- f) W Zespole Szkolno-Przedszkolnym Nr 1 w Łużnej posiłki będą podawane przez kelnerów. Wykonawca jest zobowiązany do nakrycia stołów oraz do ich uprzątnięcia podczas godzin posiłków, a także do czyszczenia krzeseł i stołów oraz zamiecenia i umycia podłogi stołówek po zakończonych posiłkach.
Drugie danie podawane będzie na talerzu w postaci gotowej porcji, zupa w wazie, kompot w kubku.

1.17. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności oraz posiadającymi dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

1.18. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń,

bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki zamykane szczelnie, tak by podczas transportu posiłki w postaci płynnej nie uległy rozlaniu.

1.19. Przygotowanie posiłków należy wykonywać z należytą starannością przy zachowaniu odpowiednich norm higieny i wymagań dotyczących środków spożywczych stosowanych w ramach żywienia zbiorowego oraz przestrzegania norm ilościowych. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Świadczenie usług żywieniowych winno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 poz. 1448), rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. (Dz.U. 2016 poz.1154) oraz Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- a. wyposażenia (stan techniczny i sanitarny pomieszczeń i urządzeń),
- b. personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
- c. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-epidemiologicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów),
- d. w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniających różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków tj. posiłki winny być gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

1.20. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. 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.

1.21. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych z wszystkich Jednostek, niezależnie od ich ilości.

1.22. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Jednostkami odbywać się będzie na podstawie faktycznie wydawanych posiłków i ich ceny jednostkowej. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności uczniów, dzieci lub dorosłych Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków, z zastrzeżeniem poinformowania Wykonawcy co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem.

1.23. Szczegółowy harmonogram dostarczania i wydawania posiłków zostanie ustalony z Wykonawcą przy podpisaniu umowy.

1.24. Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu Wykonawcy i na jego koszt i ryzyko. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.

1.25. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań i naczyń itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków. Ponadto Wykonawca odpowiedzialny będzie za utrzymanie porządku i czystości w pomieszczeniach wydawania posiłków Zespole Szkolno-Przedszkolnym Nr 1 w Łużnej.

1.26. Wykonawca zatrudnia we własnym imieniu wszelkie osoby przygotowujące i podające obiad posiadające odpowiednią wiedzę i doświadczenie.

1.27. Osoby przygotowujące posiłki, dostarczające oraz podające powinny mieć aktualne badania lekarskie. Wykonawca dostarczy swojemu personelowi komplet odzieży pracowniczej niezbędnej do wykonywania zadań (fartuch, czepek, rękawiczki).

1.28. W razie stwierdzenia braków lub niezgodności w dostawie Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłek zgodnie z zamówieniem w ciągu godziny. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.

1.29. Odpowiedzialność za całość żywienia ponosi Wykonawca.

1.30. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez 48 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Próbkę potraw powinny być zawsze udostępniane organom Sanepidu na ich żądanie.

1.31. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowywania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie na prowadzenie cateringu. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w posiadaną przez Wykonawcę dokumentację.

1.32. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCAP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

1.33. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

1.34. Wykonawca przy realizacji niniejszego zamówienia zobowiązuje się do przestrzegania ogólnie obowiązujących przepisów dotyczących ochrony danych osobowych pozyskanych w związku z realizacją zamówienia.

1.35. Opłaty za media tj. energia elektryczna, woda, gaz będą ponoszone przez Wykonawcę wg faktycznego zużycia, na podstawie wskazań podliczników.

Opłata za ścieki obliczana będzie na podstawie faktury wystawionej dla Szkoły, w wysokości 25% wartości.

Miesięczny czynsz za wynajem pomieszczeń wynosi 497,74 zł brutto (vat 23% tj. 93,07 zł).

Średniomiesięczny koszt ww. mediów wraz z opłatą za wynajem pomieszczeń wynosi ok. 4 500,00 zł brutto.

1.36. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

1.37. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczenia kar umownych określonych w § 10 umowy.