

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia
Świadczenie usług cateringu w zakresie dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej im. H. Sienkiewicza w Niesułkowie w roku szkolnym 2024/2025

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

- 1.1.) **Nazwa zamawiającego:** Szkoła Podstawowa w Niesułkowie im. Henryka Sienkiewicza
- 1.3.) **Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 001157790
- 1.4.) **Adres zamawiającego:**
- 1.4.1.) **Ulica:** Niesułków 68
- 1.4.2.) **Miejscowość:** Niesułków
- 1.4.3.) **Kod pocztowy:** 95-010
- 1.4.4.) **Województwo:** Łódzkie
- 1.4.5.) **Kraj:** Polska
- 1.4.6.) **Lokalizacja NUTS 3:** PL712 - Łódzki
- 1.4.7.) **Numer telefonu:** 427197014
- 1.4.9.) **Adres poczty elektronicznej:** sekretariat@sp-niesulkow.pl
- 1.4.10.) **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.sp-niesulkow.pl
- 1.5.) **Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka budżetowa
- 1.6.) **Przedmiot działalności zamawiającego:** Edukacja

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

- 2.1.) **Numer ogłoszenia:** 2024/BZP 00445017
- 2.2.) **Data ogłoszenia:** 2024-08-05

SEKCJA III ZMIANA OGŁOSZENIA

- 3.2.) **Numer zmienianego ogłoszenia w BZP:** 2024/BZP 00444801
- 3.3.) **Identyfikator ostatniej wersji zmienianego ogłoszenia:** 01

3.4.) **Identyfikator sekcji zmienianego ogłoszenia:**
SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

- 3.4.1.) **Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:**
- 4.3.8. Sposób oceny ofert

Przed zmianą:

1. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która otrzyma największą liczbę punktów w ramach niżej wskazanych kryteriów, przy czym maksymalna liczba punktów: w zakresie kryterium ceny brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia (C) wynosi 60 pkt, w zakresie kryterium „kwalifikacje szefa kuchni” (K) wynosi 20 pkt, a w zakresie kryterium „czas dostawy” (D) wynosi 20 pkt.

2. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie kryterium:

- cena brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia – waga 60 %,
- kwalifikacje szefa kuchni – waga 20 %
- czas dostawy – waga 20 %,

Każda z ofert otrzyma liczbę punktów jaka wynika ze wzoru:

$$LP_i = C + K + D$$

gdzie:

LP_i - Całkowita liczba punktów przyznanych ofercie;

C - Liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium – cena brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia;

K - Liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium – kwalifikacje szefa kuchni;

D - Liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium – czas dostawy.

Zastosowane wzory do obliczenia punktowego:

Nazwa kryterium: cena (C)

$$C = \text{Comin} / \text{Cobad} \times \text{Kp} \times \text{Wc}$$

Przy czym:

Comin – najniższa oferowana cena brutto poddana ocenie, tj. spośród wszystkich ofert niepodlegających odrzuceniu

Cobad – cena ofertowa brutto badanej oferty

Kp – współczynnik proporcjonalności = 100

Wc – waga kryterium oceny – 60 %

Nazwa kryterium: kwalifikacje szefa kuchni (K) – zasady przyznawania punktacji:

Przez określenie „kwalifikacje szefa kuchni” Zamawiający rozumie kwalifikacje jakie posiada szef kuchni wyznaczony do realizacji zamówienia.

Wykonawca, który posiada kwalifikacje:

- kwalifikację HGT.12 (wg nowej podstawy programowej) / tytuł mistrza (wg nowej podstawy programowej) - Wykonawca otrzyma 20 pkt;

- Kwalifikację HGT.02 (wg nowej podstawy programowej) / tytuł czeladnika (wg nowej podstawy programowej) - Wykonawca otrzyma 10 pkt;

- Nieposiadanie kwalifikacji HGT.12 lub HGT.02 - Wykonawca otrzyma 0 pkt;

Nazwa kryterium: czas dostawy (D) – zasady przyznawania punktacji:

Przez określenie „czas dostawy” Zamawiający rozumie godziny, w jakich Wykonawca dostarczy posiłki do Zamawiającego.

Posiłki należy dostarczyć do budynku Szkoły Podstawowej w Niesułkowie do godziny 11:30.

Obiady nie mogą być dostarczone przed godziną 10:30.

W przypadku, gdy Wykonawca nie zaznaczy żadnego z kwadratów lub zaznaczy więcej niż jeden kwadrat w kryterium oceny ofert „czas dostawy (D)”, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca oferuje przedział czasowy między 10:30 a 10:45 i w tym kryterium otrzyma 0 pkt.

W sytuacji gdy, Wykonawca poda inny przedział czasowy niż niżej wymienione, wówczas oferta zostanie odrzucona.

Wykonawca, który zaoferuje czas na dostarczenie posiłku:

- między 11:00 a 11:15 - Wykonawca otrzyma 20 pkt;

- między 11:16 a 11:30 - Wykonawca otrzyma 10 pkt;

- między 10:46 a 10:59 - Wykonawca otrzyma 10 pkt;

- między 10:30 a 10:45 - Wykonawca otrzyma 0 pkt;

Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów.

Po zmianie:

1. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która otrzyma największą liczbę punktów w ramach niżej wskazanych kryteriów, przy czym maksymalna liczba punktów: w zakresie kryterium ceny brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia (C) wynosi 60 pkt, w zakresie kryterium „kwalifikacje szefa kuchni” (K) wynosi 20 pkt, a w zakresie kryterium „czas dostawy” (D) wynosi 20 pkt.

2. Wybór oferty dokonany zostanie na podstawie kryterium:

- cena brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia – waga 60 %,

- kwalifikacje szefa kuchni – waga 20 %

- czas dostawy – waga 20 %,

Każda z ofert otrzyma liczbę punktów jaka wynika ze wzoru:

$$LP_i = C + K + D$$

gdzie:

LP_i - Całkowita liczba punktów przyznanych ofercie;

C - Liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium – cena brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia;

K - Liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium – kwalifikacje szefa kuchni;

D - Liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium – czas dostawy.

Zastosowane wzory do obliczenia punktowego:

Nazwa kryterium: cena (C)

$$C = \text{Comin} / \text{Cobad} \times K_p \times W_c$$

Przy czym:

Comin – najniższa oferowana cena brutto poddana ocenie, tj. spośród wszystkich ofert niepodlegających odrzuceniu

Cobad – cena ofertowa brutto badanej oferty

Kp – współczynnik proporcjonalności = 100

Wc – waga kryterium oceny – 60 %

Nazwa kryterium: kwalifikacje szefa kuchni (K) – zasady przyznawania punktacji:

Przez określenie „kwalifikacje szefa kuchni” Zamawiający rozumie kwalifikacje jakie posiada szef kuchni wyznaczony do realizacji zamówienia.

Wykonawca, który posiada kwalifikacje:

- kwalifikację HGT.12 (wg nowej podstawy programowej) / tytuł mistrza (wg starej podstawy programowej) - Wykonawca otrzyma 20 pkt;

- Kwalifikację HGT.02 (wg nowej podstawy programowej) / tytuł czeladnika (wg starej podstawy programowej) - Wykonawca otrzyma 10 pkt;

- Nieposiadanie kwalifikacji HGT.12 lub HGT.02 - Wykonawca otrzyma 0 pkt;

Nazwa kryterium: czas dostawy (D) – zasady przyznawania punktacji:

Przez określenie „czas dostawy” Zamawiający rozumie godziny, w jakich Wykonawca dostarczy posiłki do Zamawiającego. Posiłki należy dostarczyć do budynku Szkoły Podstawowej w Niesułkowie do godziny 11:30.

Obiady nie mogą być dostarczone przed godziną 10:30.

W przypadku, gdy Wykonawca nie zaznaczy żadnego z kwadratów lub zaznaczy więcej niż jeden kwadrat w kryterium oceny ofert „czas dostawy (D)”, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca oferuje przedział czasowy między 10:30 a 10:45 i w tym kryterium otrzyma 0 pkt.

W sytuacji gdy, Wykonawca poda inny przedział czasowy niż niżej wymienione, wówczas oferta zostanie odrzucona.

Wykonawca, który zaoferuje czas na dostarczenie posiłku:

- między 11:00 a 11:15 - Wykonawca otrzyma 20 pkt;

- między 11:16 a 11:30 - Wykonawca otrzyma 10 pkt;

- między 10:46 a 10:59 - Wykonawca otrzyma 10 pkt;

- między 10:30 a 10:45 - Wykonawca otrzyma 0 pkt;

Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie uznana za najkorzystniejszą. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów.

3.4.1.) Opis zmiany, w tym tekst, który należy dodać lub zmienić:

4.2.2. Krótki opis przedmiotu zamówienia

Przed zmianą:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu – na potrzeby Szkoły Podstawowej w Niesułkowie- gorącego posiłku w formie obiadu.
2. Zamawiający szacuje, że dziennie należy dostarczyć 80 obiadów.
 - 1) w roku szkolnym 2024/2025 należy dostarczyć około 14 640 obiadów (183 dni x 80 obiadów dziennie);
 - 2) szacowana ilość posiłków ma charakter orientacyjny, służący do porównania ofert i w żadnym wypadku nie stanowi ze strony Zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków w podanej ilości;
 - 3) w przypadku, gdy dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu;
 - 4) zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych porcji obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Liczba posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci. O liczbie obiadów na dany dzień Zamawiający będzie informował do godziny 1500 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi;
 - 5) posiłki należy dostarczyć do budynku Szkoły Podstawowej w Niesułkowie do godziny 1130;
 - 6) obiady nie mogą być dostarczone przed godziną 1030;
 - 7) zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki wydane dzieciom zgodnie z zapotrzebowaniem.
3. Wykonawca wysyłać będzie na adres email: administracja@sp-niesulkow.pl w pierwszy dzień tygodnia dekadowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz wykazem alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) oraz ustawy z dnia 28 listopada 2014 roku zmianie ustawy o bezpieczeństwie i żywności (Dz.U. z 2015 r. poz. 35) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154). Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Dzienny jadłospis powinien obejmować obiad: zupę (250 ml) oraz drugie danie, w tym produkt węglowodanowy (200 g), ziemniaki, kasza, ryż, makaron, bądź kluski śląskie, kopytka, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego – gotowy 80 g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., bądź ryba gotowa 80 g), surówka, jarzyny gotowane lub owoc 100 g.
4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 3 – 15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie fast food lub mrożonych potraw. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) jadłospis powinien być urozmaicony;
 - 2) potrawy powinny być lekkostrawne przygotowane z surowców wysokiej jakości;
 - 3) obiad powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego;
 - 4) porcja ryb co najmniej raz w tygodniu;
 - 5) w procesie przygotowania posiłku należy stosować sól o obniżonej zawartości sodu, sól nie może być stosowana po procesie przygotowania posiłku (do dosalania);
 - 6) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone, duszone, nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w tygodniu szkolnym (od poniedziałku do piątku);

- 7) zioła lub przyprawy świeże lub suszone niezawierające sodu/soli – nie wolno stosować m.in. mieszanek przyprawowych z solą i glutaminianem sodu typu Warzywko czy Vegeta;
 - 8) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 - 9) warzywa surowe lub przetworzone, z wyłączeniem warzyw suszonych, przygotowane do bezpośredniego spożycia, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25 % w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta oraz kwaszone ogórki;
 - 10) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonasyconych poniżej 40 %).
5. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
 7. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny i zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług np. kontroli wagi posiłków.
 9. Transport posiłków powinien odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
 10. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia stołówki będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
 11. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w ekologicznych naczyniach jednorazowego użytku dla uczniów Szkoły Podstawowej, koszt zakupu naczyń i sztućców jednorazowego użytku pokrywa Wykonawca i w kalkulowany będzie w cenę obiadu.
 12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz.U. z 2023, poz. 1587). Odpady powinny być odbierane codziennie.
 13. W przypadku naruszenia przepisów dyrektor ma prawo, bez zachowania okresu wypowiedzenia określonego w umowie i bez odszkodowania rozwiązać umowę z Wykonawcą.

Po zmianie:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu – na potrzeby Szkoły Podstawowej w Niesułkowie- gorącego posiłku w formie obiadu.
2. Zamawiający szacuje, że dziennie należy dostarczyć 80 obiadów.
 - 1) w roku szkolnym 2024/2025 należy dostarczyć około 14 640 obiadów (183 dni x 80 obiadów dziennie);
 - 2) szacowana ilość posiłków ma charakter orientacyjny, służący do porównania ofert i w żadnym wypadku nie stanowi ze strony Zamawiającego zobowiązania do zakupu posiłków w podanej ilości;
 - 3) w przypadku, gdy dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu;
 - 4) zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych porcji obiadów danego dnia według zamówień uczniów. Liczba posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci. O liczbie obiadów na dany dzień Zamawiający będzie informował do godziny 15:00 w dniu poprzedzającym wykonanie usługi;
 - 5) posiłki należy dostarczyć do budynku Szkoły Podstawowej w Niesułkowie do godziny 11:30;
 - 6) obiady nie mogą być dostarczone przed godziną 10:30;
 - 7) zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki wydane dzieciom zgodnie z zapotrzebowaniem.
3. Wykonawca wysyłać będzie na adres email: administracja@sp-niesulkow.pl w pierwszy dzień tygodnia dekadowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz wykazem alergenów – do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) oraz ustawy z dnia 28 listopada 2014 roku zmianie ustawy o bezpieczeństwie i żywności (Dz.U. z 2015 r. poz. 35) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154). Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Dzienny jadłospis powinien obejmować obiad: zupę (250 ml) oraz drugie danie, w tym produkt węglowodanowy (200 g), ziemniaki, kasza, ryż, makaron, bądź kluski śląskie, kopytka, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego – gotowy 80 g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., bądź ryba gotowa 80 g), surówka, jarzyny gotowane lub owoc 100 g.
4. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 3 – 15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie fast food lub mrożonych potraw. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- 1) jadłospis powinien być urozmaicony;
 - 2) potrawy powinny być lekkostrawne przygotowane z surowców wysokiej jakości;
 - 3) obiad powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego;
 - 4) porcja ryb co najmniej raz w tygodniu;
 - 5) w procesie przygotowania posiłku należy stosować sól o obniżonej zawartości sodu, sól nie może być stosowana po procesie przygotowania posiłku (do dosalania);
 - 6) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone, duszone, nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w tygodniu szkolnym (od poniedziałku do piątku);
 - 7) zioła lub przyprawy świeże lub suszone niezawierające sodu/soli – nie wolno stosować m.in. mieszanek przyprawowych z solą i glutaminianem sodu typu Warzywko czy Vegeta;
 - 8) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 - 9) warzywa surowe lub przetworzone, z wyłączeniem warzyw suszonych, przygotowane do bezpośredniego spożycia, bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008; w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12 g sodu lub równoważnej ilości soli na 100 g lub na 100 ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25 % w porównaniu z podobnym produktem, z wyłączeniem produktów poddanych naturalnej fermentacji mlekowej, takich jak: kwaszona kapusta oraz kwaszone ogórki;
 - 10) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki; w przypadku smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %).
5. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
 7. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny i zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jakości wykonywanych usług np. kontroli wagi posiłków.
 9. Transport posiłków powinien odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
 10. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia stołówki będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
 11. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w ekologicznych naczyniach jednorazowego użytku dla uczniów Szkoły Podstawowej, koszt zakupu naczyń i sztućców jednorazowego użytku pokrywa Wykonawca i wliczony będzie w cenę obiadu.
 12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz.U. z 2023, poz. 1587). Odpady powinny być odbierane codziennie.
 13. W przypadku naruszenia przepisów dyrektor ma prawo, bez zachowania okresu wypowiedzenia określonego w umowie i bez odszkodowania rozwiązać umowę z Wykonawcą.