

Załącznik 1

Opis przedmiotu zapytania:

Przedmiotem zapytania jest wynajem pomieszczeń kuchni wraz zapleczem kuchennym o pow. 69,15 m² znajdującym się w budynku Szkoły Podstawowej nr 1 w celu przygotowywania i wydawania posiłków dla uczniów szkoły, z możliwością świadczenia usług gastronomicznych dla pracowników szkoły i osób trzecich, oraz przygotowywanie i wydawanie posiłków dla uczniów objętych dofinansowaniem z CUS. Najem obejmuje pomieszczenia kuchenne wraz z wyposażeniem.

Wymagania szczególne:

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom, rozliczone i dofinansowane przez CUS w Goleniowie.
2. Przyjmowanie opłat za wydawane posiłki uczniom nie objętym dofinansowaniem CUS Wykonawca weźmie na siebie.
3. Wydawanie posiłków odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w wyłączeniu okresu przerw świątecznych, ferii zimowych wakacji i dni ustawowo i dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno- wychowawczych w godzinach 12.00-15.00.
4. Wykonawca będzie dostarczał do sekretariatu szkoły jadłospis przygotowany na 5 dni z podaniem składników wagowy (gramatury) potraw. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
5. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 poz. 1448) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52c ust. 1 ustawy.
6. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (Dz. U. 2026 poz. 197), które wchodzi w życie 1 września 2026 r. oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach; oraz zawarte w zaleceniach o normach zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecana wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku szkolnym. Wyklucza się sporządzanie posiłków na bazie półproduktów, posiłków gotowych, na bazie fast food lub potraw mrożonych.
8. Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) W tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał 5 razy zupę i 5 razy drugie danie o minimalnej gramaturze

	Porcja mała	Porcja duża
Zupa	300 ml	300 ml
Pieczynwo	50 g	50 g
Porcja produktu mięsnego lub rybnego	80 g	100 g

Ziemniaki, kasza, ryż, makarony, kluski itp.	150 g	200 g
Surówka warzywa gotowane itp.	100 g	150 g
Pierogi, naleśniki, krokiety itp.	200 g	300 g
Napój	250 ml	250 ml

9. Posiłki muszą spełniać następujące wartości jakościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony, a potrawy nie mogą powtórzyć się w okresie 1 dekady (10 dni);
 - b) w tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (w tym raz danie rybne) wraz z surówką i napojem;
 - c) każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe, mięso wołowe, drób, ryby i nabiał) uzupełnione o produkty zawierające białko roślinne (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż i makarony;
 - d) potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych;
 - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone i okazjonalnie smażone; do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczu roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców w tym roślin strączkowych;
 - f) zaleca się umiarkowane stosowanie soli oraz cukru;
 - g) zupy powinny być wykonane na wywarze warzywno – mięsnym lub wywarze warzywnym;
 - h) posiłki muszą być przygotowane bez użycia ulepszaczy, dań gotowych w torebkach oraz posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów;
 - i) owoce surowe lub suszone muszą być podawane w każdym posiłku jeżeli nie w formie surówki to w formie świeżo wyciśniętego soku i ogólnodostępne dla każdego ucznia korzystającego z dożywiania. W tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców
 - j) wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej. Żywnienie w szkole powinno dostarczać 30% - 35% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia;
 - k) nie należy powtarzać w jednym posiłku podobnych produktów (np. krupnik + kasza w drugim daniu) i łączyć dań o zbliżonej konsystencji, smaku i kolorze.
10. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
11. Wykonawca musi spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności i znajdować się pod nadzorem inspekcji sanitarnej.
12. Obowiązkiem wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowywanych i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 15 g z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za jej pobranie.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jadłospisu czy gramatury posiłku.
14. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków w tym zapewnienie osoby wydającej posiłki.

15. Posiłki, które są przedmiotem zamówienia, przygotowywane będą w siedzibie Zamawiającego w pomieszczeniach dzierżawionych przez Wykonawcę i podawane w naczyniach wielorazowego użytku
16. Koszty miesięczne związane z najmem pomieszczeń to:
 - a) **czynsz w kwocie minimum 2.850,00 zł netto plus 23 % VAT**, kwota czynszu nie zawiera miesięcznej opłaty za zużyte media, opłaty za wywóz odpadów komunalnych
 - b) kwota za zużyte media będzie wyliczana na podstawie zużycia wskazanego w podlicznikach: (zimna i ciepła woda, ścieki) oraz (energia) jako iloczyn zużycia i ceny jednostkowej obowiązującej w danym okresie,
 - c) najemca będzie rozliczał się za wywóz odpadów komunalnych we własnym zakresie.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość podwyższenia czynszu z dniem 1 - go kwietnia każdego roku kalendarzowego o wskaźnik wzrostu cen i usług konsumpcyjnych za rok poprzedni ogłoszony przez Prezesa Urzędu Statystycznego w Monitorze Polskim.

17. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów za dezynsekcję i deratyzację oraz utylizację odpadów gastronomicznych (resztki posiłków) we własnym zakresie.
18. Wykonawca zobowiązuje się do segregowania nieczystości stałych do pojemników własnych.
19. Koszty związane z utrzymywaniem i funkcjonowaniem kuchni oraz z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, zakupem środków czystości ponosić będzie Wykonawca. Wykonawca weźmie także na siebie obowiązek utrzymania czystości na terenie kuchni, jadalni i pomieszczeń przynależnych.
20. Wykonawca stworzy możliwość zakupu posiłków przez pracowników. Wykonawca umożliwi zakup jednego dania dla ucznia i pracownika szkoły
21. Cena posiłków nie może ulec zmianie w ciągu trwania umowy
22. Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowywania posiłków na wynos dla osób trzecich.
23. Zamawiający dopuszcza wprowadzenie zmian w umowie dotyczących wysokości czynszu w przypadkach nadzwyczajnych, np., klęski żywiołowe, strajki, epidemie itp. na pisemny wniosek Wykonawcy poczynawszy od pierwszego dnia następnego miesiąca po wpłynięciu pisemnej prośby.
24. Wykonawca nie może podnająć lub odstąpić innemu podmiotowi wynajmowanych pomieszczeń
25. Wszelkie zmiany modernizacyjne wynajmowanych pomieszczeń i urządzeń wymagają pisemnej zgody Zamawiającego. Wykonawca dokonuje wszelkich ustalonych na piśmie z Zamawiającym zmian modernizacyjnych na własny koszt i nie może żądać zwrotu nakładów, które po zakończeniu umowy przechodzą na własność Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do doprowadzenia pomieszczeń lub sprzętów do stanu pierwotnego i nie pogorszonego, w terminie określonym przez Zamawiającego.
26. Wykonawca dodatkowo zobowiązuje się do:
 - a) wykorzystania pomieszczeń tylko do celów im przeznaczonych
 - b) utrzymania pomieszczeń w należyтым stanie technicznym i sanitarnym
 - c) przestrzeganie przepisów BHP i p.poż oraz SANEPID
 - d) dokonywania we własnym zakresie i na własny koszt napraw, remontów i konserwacji oraz usuwania uszkodzeń i wymiany elementów zużytych w związku z prowadzoną działalnością oraz w ramach przyjętych norm eksploatacyjnych
 - e) uzgadniania z Zamawiającym wszelkich napraw, remontów, konserwacji i modernizacji wyposażenia przekazanego protokołem zdawczo – odbiorczym i pomieszczeń dzierżawionych

- f) zapewnienia Wynajmującemu korzystania z kuchni podczas organizacji szkolnych imprez okolicznościowych
 - g) zwrotu dzierżawionych pomieszczeń i sprzętu w stanie niepogorszonym z uwzględnieniem normalnego i prawidłowego użytkowania, po wygaśnięciu lub rozwiązaniu umowy
 - h) posiadania wszelkich uprawnień, koncesji i zezwoleń do prowadzenia działalności
27. W przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania umowy Wykonawca jest zobowiązany do rozliczenia ilościowo-wartościowego z Zamawiającym, a także do opuszczenia przedmiotu najmu w terminie 3 dni roboczych. Niedochowanie terminu i nieopuszczenie przez Wykonawcę pomieszczeń daje prawo Zamawiającemu do przejęcia przedmiotów pozostawionych oraz zlecenie ich wywieżenia lub zniszczenia na koszt Wykonawcy.