

Szczegółowy Opis Zamówienia „Dostawa posiłków do Zespołu Szkolno – Przedszkolnego, Żłobka Publicznego oraz innych osób objętych programami Gminnymi z wydzierżawieniem pomieszczeń kuchni w Przedszkolu w okresie od 01-08-2020 do 31-07-2021”

1. w celu realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający udostępni odpłatnie Wykonawcy pomieszczenia kuchni oraz wyznaczonego zaplecza organizacyjno – magazynowego (Przygotownia brudna, Magazyn warzyw, Magazyn chłodnia, WC, Pomieszczenie magazynowe, Kuchnia, Spiżarka, Zmywalnia – Parter, Zmywalnia- 1 piętro, Pomieszczenie socjalne przy kuchni. Pomieszczenia znajdują się w budynku Przedszkola 11-008 Świątki 105, o łącznej powierzchni 118,49 m². Szczegółowe warunki najmu obejmuje umowa najmu, której wzór stanowi załącznik nr,,,,, do niniejszej SIWZ, Dodatkowo Zamawiający udostępni następujący sprzęt oraz urządzenia kuchenne znajdujące się w/w pomieszczeniach.

1) Przygotownia brudna	
Chłodziarka	Szt 1
Zaparzacz 12l	Szt 1
Umywalka nierdzewna	Szt 1
Bateria sztorcowa	Szt 1
Obieraczka do ziemniaków z separatorem obierzyn	Szt 1
Sterylizator do jaj	Szt 1
	Szt 1
	Szt 1
2) Magazyn warzyw	
3) Magazyn chłodnia	
Chłodziarka ARDO	Szt 1
Chłodziarka Polar	Szt 1
Zamrażarka Whirlpool	Szt 1
Zamrażarka BEKO 21052D skrz.	Szt 1
Regał	Szt 2
4) WC	
Miska ustępowa z deską	Szt 1
Szafka biała z umywalką owalną	Szt 1
Lustro	Szt 1
Szczotka do wc	Szt 1
Podajnik papieru toaletowego	Szt 1

Podajnik mydła w płynie	Szt 1
Bateria umywalkowa ze stali nierdzewnej	Szt 1
	Szt 1
	Szt 1
	Szt 1
5) Pomieszczenie magazynowe	
Wózek platformowy	Szt 1
Paleta magazynowa ażurowa	Szt 1
6) Kuchnia	
Garnek nierdzewny 5l.	Szt 1
Stół metalowy	Szt 1
Regał ociekowy 610x610x1800	Szt 1
Termos stalowy z kranikiem	Szt 1
Blender	Szt 1
Wózek kelnerski	Szt 1
Butla gazowa	Szt 1
Szatkownica	Szt 1
Tarcza plasterki	Szt 1
Tarcza wiórki	Szt 1
Maszynka do mięsa	Szt 1
Wózek transportowy	Szt 1
Piec parowy 6x1/1GN, elektryczny	Szt 1
Podstawa pod piec F106	Szt 1
Stół z półką	Szt 4
Trzon 4 palnikowy gazowy na podstawie szkieletowej	Szt 1
Patelnia wychylna elektryczna, pojemność misy 35,5 l	Szt 1
Stół z półką ECO	Szt 3
Kocioł warzelny 150 l elektryczny manualne uzupełnienie wody w płaszczu	Szt 1
Zestaw kociołków przechylnych, pojemność 3x30l	Szt 1
Okap wyciągowy centralny-złożony z dwóch modułów, filtry labiryntowe, oświetlenie podwieszane	Szt 1
Basen 2 komorowy	Szt 1

Bateria prysznicowa z wylewką 2-kolumnowa	Szt 1
Stół szkieletowy	Szt 1
Regał ociekowy	Szt 1
Stół z półką i moduł podwieszany 2-szufladowy	Szt 2
Nadstawka podwójna nad 1.23	Szt 1
Stół szkieletowy,ECO	Szt 1
Stół ze zlewem 1 komorowy i półką	Szt 1
Bateria sztorcowa, 1 kolumnowa, wylewka 250	Szt 1
Półka wisząca podwójna	Szt 2
Półka wisząca podwójna ECO	Szt 4
Regał ażurowy chromowany	Szt 3
Stół z półką mobilny bez rantów	Szt 1
Stalgast stół ze zlewem jednokomorowym, bez półki	Szt 1
Stalgast Stół z basenem jednokomorowym spawany	Szt 1
Maszyna uniwersalna szatkownica	Szt 1
Blender	Szt 1
Chochla	Szt 6
Chochla do sosu	Szt 6
Garnek z pokrywą 20 l	Szt 1
Garnek z pokrywą 15 l	Szt 1
Garnek z pokrywą 7 l	Szt 1
Dzbanek metalowy	Szt 4
Miska duża kuchenna	Szt 7
Miska mała kuchenna	Szt 7
Mikser 7 l poj. z miską i 3 końcówkami	Szt 1
Blachy GN do pieca parowego	Szt 9
Blachy GN do pieca parowego perforowane	Szt 3
Blachy GN ½ do pieca z pokrywkami	Szt 2
Pokrywki do blach do pieca GN	Szt 4
Blachy do ciasta 35x23	Szt 2
Blachy do ciasta 36x10	Szt 5
Termos 5 l	Szt 3
Termos 1,3 l	Szt 4
Termos 1,5 l	Szt 1
Gofrownica elektr.	Szt 2
Garnek emalia z pokrywką	Szt 9
Taca metalowa	Szt 3

Taca plastikowa z pokrywką	Szt 31
Taca plastikowa bez pokrywki	Szt 6
Stolnica drewniana	Szt 9
Deska drewniana	Szt 13
Brytfanna emalia z pokrywą	Szt 2
Patelnia do naleśników ø25 cm	Szt 2
Termos styropianowy z pokrywą duży	Szt 2
Waza ceramiczna	Szt 3
Miska duża szklana	Szt 2
Wiadro metalowe nierdzewne 10 l	Szt 4
Wiadro metalowe nierdzewne 7 l	Szt 1
Wiadro metalowe nierdzewne 12 l	Szt 2
Wiadro emaliowane 12 l	Szt 4
Wiadro emaliowane 7 l	Szt 2
Walek do ciasta	Szt 1
Miska szklana 250 ml	Szt 106
Czerpak	Szt 2
Różga kuchenna	Szt 3
Szczypce „stalgest” 2	Szt 2
Łopatka ebonitowa	Szt 2
Łopatka metalowa	Szt 1
Łyżka czerpakowa	Szt 7
Ściereczki bawełniane	Szt 26
Foremki do babeczek silikonowe	Szt 96
Łyżki duże	Szt 4
Widelec	Szt 5
Łyżeczka mała	Szt 5
Noże duże kuchenne	Szt 11
Noże do masła	Szt 5
Noże małe kuchenne	Szt 11
7) Spiżarka	
Lodówka chłodziarka Amica	Szt 1
Szafa chłodnicza poj.350 l, biała	Szt 1
	Szt 1

8) Zmywalnia - parter	
Stół ze zlewem 1 komorowym, ECO	Szt 2
Bateria sztorcowa, 1-kolumnowa, wylewka 250	Szt 2
Pojemnik na odpadki, nierdzewny, jedyny, poj.70l	Szt 2
Bateria prysznicowa z wylewką 2-kolumnowa	Szt 1
Szafa przelotowa na czyste naczynia	Szt 2
Zmywarka	Szt 1
Łyżka	Szt 57
Widelec	Szt 59
Łyżeczka do deserów	Szt 27
Talerz kolorowy śr. 20 cm	Szt 19
Talerz kolorowy śr. 15 cm	Szt 10
Miseczka do zupy	Szt 7
Kubek kolorowy	Szt 11
Pojemnik na szklanki/kosz plastik	Szt 5
Kosz plastik na naczynia drobne	Szt 6
Pojemnik na sztucze dzielony	Szt 2
Pojemnik na sztucze 1 komora	Szt 5
Talerze głębokie duralex	Szt 49
Noże do masła	Szt 35
Widelec mały	Szt 20
Talerze deserowe duralex	Szt 38
Łyżeczki małe	Szt 1
Szklanki „DURALEX”	Szt 81
Salaterki szklane	Szt 59
Talerz - miska biała	Szt 18
talerz głęboki biały	Szt 20
Talerz płaski duralex(duży)	Szt 23
9) Zmywalnia – 1 piętro	
Szafa przelotowa	Szt 1
Stół z 2 zlewami	Szt 1
Stół z półką	Szt 2
Zmywarka	Szt 1
Łyżka	Szt 51
Widelec	Szt 42
Łyżeczka do deserów	Szt 18

Pojemnik na szklanki/kosz plastik	Szt 5
Kosz plastik na naczynia drobne	Szt 7
Pojemnik na sztucce dzielony	Szt 2
Pojemnik na sztucce 1 komora	Szt 5
Talerze głębokie	Szt 53
Noże do masła	Szt 50
Talerze płaski duralex	Szt 49
Talerze deserowe duralex	Szt 56
Łyżeczki małe	Szt 1
Szklanki „DURALEX”	Szt 62
Salaterka szklana	Szt 38
10) Pomieszczenie socjalne przy kuchni	
Krzesło	Szt 4
Stół kuchenny	Szt 1
Regał	Szt 1

W/w pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną przekazane wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego. W przypadku, gdy udostępnione przez Zamawiającego wyposażenie i urządzenia nie wystarczą Wykonawcy do realizacji przedmiotu zamówienia w wymaganym zakresie, Wykonawca zobowiązany jest do jego uzupełnienia na własny koszt bez prawa dochodzenia zwrotu poniesionych kosztów.

1. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany będzie do:

- 1) Ponoszenia wszelkich kosztów z tytułu podatku od nieruchomości oraz zużytych mediów (prąd, woda, gaz) oraz wywozu odpadów na podstawie odrębnej umowy zawartej ze specjalistyczną firmą. Ilość zużytych mediów będzie ustalana na podstawie wskazań zamontowanych urządzeń pomiarowych.
 - 2) Ponoszenia wszelkich kosztów związanych z utrzymaniem powierzonych urządzeń technicznych w należytej sprawności, w tym dokonywania wszelkich bieżących napraw konserwacyjnych, przeglądów i sprawdzeń. Zwrotne przekazanie udostępnionych urządzeń zostanie poprzedzone sprawdzeniem ich sprawności. W przypadku stwierdzenia wystąpienia uszkodzenia lub awarii – ich naprawa nastąpi na koszt Wykonawcy.
 - 3) Ponoszenia wszelkich kosztów osobowych i rzeczowych związanych z utrzymaniem w czystości udostępnionych pomieszczeń, w tym związanych z zakupem środków czystości.
 - 4) Ponoszenie kosztów dzierżawy za udostępnione pomieszczenia zgodnie z umową, której wzór stanowi załącznik do niniejszej siwz.
2. Roczny czynsz za dzierżawę pomieszczeń o pow. **118,49 m²** zgodnie z ofertą płatny będzie miesięcznie do 10 każdego miesiąca na konto bankowe Urzędu Gminy Świątki nr 47 8857 1025 3001 0000 0101 0001 do 10 każdego miesiąca, bez wezwania.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Obiad musi być przygotowany i dostosowany do wieku rozwojowego pod względem gramatury, wartości odżywczych, kaloryczności i być przygotowywany z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej, tj. dzieci i młodzież z przedziału 1-15 lat.

Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji musi się odbywać zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej.

- 2) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zawarte w n/w aktach i dokumentach:
 - a) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - b) Rozporządzenie (UE) Parlamentu Europejskiego i Rady 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/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, 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
 - c) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1333/2008z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
 - d) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.
 - e) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 - Dz.U. z 2016 r. poz. 1154
 - f) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego - Dz.U. z 2007 r. nr 80, poz. 545
 - g) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej - Dz. U. z 2007 r. Nr 106 poz. 73
 - h) Zaleceniach i Normach obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 3) W celu wskazania oczekiwań Zamawiającego, poniżej zostały wymienione warunki jakościowe i ilościowe:
 - a) Dzienny jadłospis obejmuje obiad składający się z: zupy, drugiego dania, napoju (kompot/sok) zgodny z przepisami prawnymi określonymi w ROZPORZĄDZENIU MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 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.
 - b) Wymagana gramatura: zupa - 0,5 l drugie danie: - 150g ziemniaki/zamiennik – produkty zbożowe, - 100 g mięso/ryba, - 150 g surówka/warzywa gotowane, - 200 ml – kompot/sok - zamiennie danie jarskie nie mniej niż 300 g.
 - c) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady;
 - d) Jadłospis dekadowy drugich dań winien obejmować: 2x ryba, 5x mięso, 3x danie jarskie, z zastrzeżeniem, iż co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryb (Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet), a od poniedziałku do piątku muszą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 - e) w obiedzie musi być co najmniej jedna porcja produktów zbożowych;
 - f) w każdym posiłku muszą być warzywa lub owoce, w postaci surowej lub przetworzonej;
 - g) posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

- h) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 - i) napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
 - j) napoje muszą być bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu WE nr 1333/2008;
 - k) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych;
 - l) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, mięso powinno być miękkie;
 - m) posiłki winny być przygotowywane z niską zawartością sodu/soli lub o obniżonej zawartością sodu/soli
 - n) zalecane jest różnicowanie smaku sosów;
 - o) ważna jest estetyka potraw i posiłków;
 - p) podstawę mięsnej i półmiesnej części drugiego dania nie może stanowić wędlina (kiełbasa, parówka, itp.);
 - q) nie dopuszcza się produktów typu: instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- 4) Zamawiający wymaga przedstawiania przez Wykonawcę do pisemnej akceptacji jadłospisów w systemie dekadowym.
- 5) Posiłki należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych (szklanych) i sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- 6) Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji i wydania oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 7) Czas wydawania posiłków z wyłączną rezerwacją dla dzieci w Żłobku, Przedszkolu oraz uczniów i pracowników Zamawiającego:
- a) Przedszkole i Żłobek
 - (a) śniad. 8:10
 - (b) ob. 11:30
 - (c) podw. 13:45
 - b) Szkoła
 - (a) 9:40 - 12:35.
- 8) **Ilość posiłków przygotowywanych dla dzieci Zamawiającego w Przedszkolu i Żłobku Publicznym :**
- a) Śniadanie – 125 szt
 - b) Obiady – 125 szt
 - c) Podwieczorki – 90 szt
 - d) Szkole podstawowej – 112 szt
- 9) W oparciu o tą wartość Wykonawca kalkuluje swoją cenę ofertową. Zamawiający na etapie realizacji przedmiotu zamówienia dopuszcza możliwość zmiany wskazanej wartości zarówno w górę jak i w dół. Wskazana ilość nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanego przedmiotu zamówienia lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie przygotowane i wydane obiady.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę zamawianego posiłku.
- 12) W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

4. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: Przedszkole oraz Żłobek w Świątkach 11-008 Świątki 105 Do obowiązków Wykonawcy należy po każdorazowym zatwierdzeniu dekadowego jadłospisu przez Zamawiającego, jego wywieszenie do wiadomości rodziców w sposób zwyczajowo przyjęty w Przedszkolu.
5. A także Posiłki Szkolne z dowozem zorganizowanym w Państwa zakresie do Szkoły Podstawowej w Świątkach. **Ilość posiłków przygotowywanych dla uczniów Zamawiającego w Szkole Podstawowej w Świątkach – 112 szt**
Dożywianie uczniów w **Szkole podstawowej** odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 03 września 2020 r. do 26 czerwca 2021 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (np. ferii, dni świątecznych oraz wakacji).
Dożywianie dzieci w **Przedszkolu i Żłobku** odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni powszednie w okresie od 01 sierpnia 2020 r. do 26 czerwca 2021 r. z uwzględnieniem przerw w działalności (np. dni świątecznych).
6. Posiłki jednodaniowe do Szkoły Podstawowej obejmują:
 - 1) dwa razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną i pieczywem, trzy razy drugie danie + surówka + sok owocowy lub kompot (z małą zawartością cukru).
 - 2) Wykonawca będzie podawał tygodniowy jadłospis do wiadomości dyrektora szkoły z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorem Szkoły.
 - 3) W jadłospisie musi znajdować się informacja o występujących w potrawach alergenach: musi być sporządzona legenda co oznaczają symbole liczbowe, które muszą być zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności.
 - 4) Alergeny powinny być podane osobno dla każdej potrawy (dla zupy, dla napoju, dla surówki itp.).
 - 5) Dzieci powinny otrzymywać trzy razy w tygodniu sok lub kompot z niską zawartością cukru, nieprzekraczającą dopuszczalnej normy oraz trzy razy w tygodniu surówkę.
 - 6) W każdym dniu powinna być co najmniej jedna porcja z grupy mięs, jaja, orzechów, nasion strączkowych oraz warzyw i owoców (zupy muszą być wzbogacone wkładką mięsną).
 - 7) Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja rybna.
 - 8) Temperatura posiłków powinna mieć odpowiednią temperaturę- zupa 75°C, drugie danie 63°C, w związku z tym posiłki powinny być dostarczone do szkoły w odpowiednich godzinach ustalonych z Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Świątkach.
 - 9) Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
 - 10) Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego nie później niż 12 godzin przed spożyciem. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
 - 11) Dowożone posiłki winny być dostarczone w termosach zapewniających zachowanie odpowiedniej temperatury przy ich spożywaniu. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

WYMAGANIA STAWIANE WYKONAWCOM

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz inni wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych, między innymi osób bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1482 i 1622); Wykonawca winien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej

działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, co zostanie potwierdzone dołączonym do oferty zał. Nr 2

2. Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez państwowego Inspektora Sanitarnego.
3. Wykonawca będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia