

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest:

„Przygotowywanie w placówkach Zamawiającego i wydawanie gorących posiłków dla uczniów szkół podstawowych oraz oddziałów przedszkolnych na terenie Gminy Białe Błota w roku szkolnym 2024/2025”.

2. Zamówienie obejmuje:

A. Przygotowywanie posiłków dla uczniów w dwóch kuchniach szkolnych – udostępnionych Wykonawcy na czas realizacji zamówienia:

- 1) Szkoła Podstawowa im. Mariana Rejewskiego w Białych Błotach, ul. Centralna 27, 86-005 Białe Błota;
- 2) Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Łochowie, ul. Wierzbowa 2, 86-065 Łochowo;

Zamawiający nie zezwala na przygotowywanie posiłków w innym miejscach niż wymienione powyżej.

B. Wydawanie posiłków przez pracowników Wykonawcy w budynkach szkół wymienionych w ppkt A);

C. Dostarczanie posiłków (bez wydawania) do:

- 1) Szkoły Podstawowej w Przyłękach (posiłki przygotowywane w Szkole Podstawowej w Białych Błotach):
 - a) Budynek nr 1 - ul. Zabytkowa 5, 86-005 Przyłęki;
 - b) Budynek nr 5 - ul. A. Przysieckiego 7, 86-005 Przyłęki;
 - c) Budynek nr 6 - ul. A. Przysieckiego 26, 86-005 Przyłęki;
- 2) Szkoły Podstawowej w Białych Błotach (budynek C), ul. Czerska 10, 86-005 Białe Błota (posiłki przygotowywane w Szkole Podstawowej w Białych Błotach);
- 3) Gminnego Centrum Kultury w Łochowie, ul. Jałowcowa 7, 86-065 Łochowo - (posiłki przygotowywane w Szkole Podstawowej w Łochowie).

3. Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe dożywianie dzieci poprzez przygotowanie dwudaniowych posiłków wraz z kompotem lub sokiem, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 3 do 6 lat (oddziały przedszkolne) oraz od 7 do 15 lat (szkoły podstawowe).

4. Termin realizacji zamówienia: **12 miesięcy tj. od 01.09.2024 r. do 31.08.2025 r.**

5. Szacunkowa dzienna liczba zestawów obiadowych w poszczególnych szkołach:
- 1) Szkoła Podstawowa w Białych Błotach – 700 zestawów obiadowych dziennie, w tym:
 - a) 580 zestawów obiadowych dla dzieci i młodzieży szkolnej,
 - b) 120 zestawów obiadowych dla oddziału przedszkolnego,
 - 2) Szkoła Podstawowa w Łochowie – 300 zestawów obiadowych dziennie, w tym:
 - a) 225 zestawów obiadowych dla dzieci i młodzieży szkolnej,
 - b) 75 zestawów obiadowych dla oddziału przedszkolnego,
 - 3) Szkoła Podstawowa w Przyłękach – 120 zestawów obiadowych dziennie, w tym:
 - a) 100 zestawów obiadowych dla dzieci i młodzieży szkolnej,
 - b) 20 zestawów obiadowych dla oddziału przedszkolnego.

Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki:

- a) oddziały przedszkolne – 230 dni
- b) szkoły podstawowe – 180 dni

Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy dla:

- 1) Szkoły Podstawowej w Białych Błotach – 114000 zestawów obiadowych
- 2) Szkoły Podstawowej w Łochowie – 45000 zestawów obiadowych
- 3) Szkoły Podstawowej w Przyłękach – 21000 zestawów obiadowych

UWAGA: Podana powyżej ilość posiłków jest szacunkowa i w okresie obowiązywania umowy może ulec zmianie.

6. Posiłki przygotowane w placówce, o której mowa w pkt 2A) ppkt 1) będą dostarczane przez Wykonawcę własnym środkiem transportu, dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci.
7. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1) przygotowywania gorących (temperatura min. 75 st. Celsjusza dla zup i min. 63 st. Celsjusza dla drugich dań) **dwudaniowych posiłków wraz z kompotem lub sokiem** zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży w wieku od 3 do 15 lat;
 - 2) przygotowywania posiłków o odpowiedniej kaloryczności i gramaturze:
Kaloryczność zestawu obiadowego musi wynosić:
 - dla oddziału przedszkolnego - nie mniej niż **490 kcal**,
 - dla szkoły podstawowej – nie mniej niż **700 kcal**,

I danie – Zamawiający rozumie pod pojęciem pierwsze danie: zupę przygotowaną z dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

- dla oddziału przedszkolnego – **min. 250 g**

- dla szkoły podstawowej – **min. 300 g**

II danie - Zamawiający rozumie pod pojęciem drugie danie: 1 raz w tygodniu danie jarskie/danie bezmięsne (np. naleśniki, pierogi, kopytka, racuchy, krokiety, makaron z dodatkami, risotto, placki ziemniaczane z cukrem pudrem), 3 razy w tygodniu dania mięsne (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy, filet z kurczaka/indyka, gulasz z szynki b. kości/z łopatki b. kości/z filetu z kurczaka, kotlet mielony z szynki), 1 raz w tygodniu (najlepiej w piątek) danie rybne (ryba wyfiletowana, pozbawiona ości, za wyjątkiem pangi); codziennie porcja warzyw lub surówek (warzywa przetworzone, sezonowe, kiszonki); w przypadku dania mięsnego lub rybnego - ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron):

- dla oddziału przedszkolnego – **min. 300 g**

- dla szkoły podstawowej – **min. 400 g**

a) mięso lub ryba – waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki:

- dla oddziału przedszkolnego – min. 80 g

- dla szkoły podstawowej – min. 100 g

b) danie jarskie – tj. pierogi, naleśniki, makaron [w przypadku potraw, szczególnie tych wydawanych na słodko tj. pierogi z serem lub owocami, naleśniki z twarogiem itp., do których „nie pasuje surówka” zapewnić należy owoc (np. jabłko, gruszka, banan) w minimalnej ilości – 120 g]:

- dla oddziału przedszkolnego – min. 150 g

- dla szkoły podstawowej – min. 200 g

c) surówka/sałotka/warzywa z wody/owoc - nie mniej niż 120 g

d) kasza, ryż, ziemniaki, kopytka i in. – podawane naprzemiennie:

- dla oddziału przedszkolnego – min. 100 g

- dla szkoły podstawowej – min. 150 g

e) sos do porcji obiadowych – 50-100 g

UWAGA: Zamawiający nie dopuszcza jajka sadzonego na II danie.

- napój** – min. 200 ml; Zamawiający rozumie pod pojęciem napój: soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących lub kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 10 gram cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia (np. truskawkowe, malinowe, wiśniowe, wieloowocowe, itp.).
- 3) dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Pod pojęciem "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kiełbasy i parówek);
 - 4) w przypadku wydawania takich dań jak: risotta, potrawki, gulasze, sosy mięsno-jarzynowe, dania z produktów strączkowych, makarony z mięsem i jarzynami, itp., należy zamiast „surówki” uwzględnić min. 120 g warzyw (lub/ i owoców) na tzw. talerz – czyli ilości po obróbkach, która finalnie trafia na talerz; dania jednogarnkowe o gramaturze:
 - dla oddziału przedszkolnego – min. 230 g
 - dla szkoły podstawowej – min. 300 g;
 - 5) dostarczania miesięcznych jadłospisów – zgodnie z pkt 16;
 - 6) przygotowywania i dostarczania posiłków codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych ustalonych przez Dyrektorów;
 - 7) wydawania posiłków w godzinach od 11:00 - 14:00, w kilku turach zgodnie z harmonogramem wyznaczonym przez Dyrektorów poszczególnych szkół;
 - 8) w wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, posiłki będą wydawane o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Dyrektorem;
 - 9) dostarczania posiłków w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca musi uwzględnić czas dojazdu do placówek, o których mowa w pkt 2 C). Przygotowane posiłki zapakowane w termosach nie mogą być przechowywane dłużej niż godzinę (czas liczony od momentu zapakowania posiłków i zamknięcia termosu do momentu dostarczenia termosów do placówki);
 - 10) **zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, itp.); Zamawiający dopuszcza, żeby Wykonawca**

przygotowywał ww. posiłki w wybranej przez siebie placówce wymienionej w pkt 2

A);

- 11) wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, sporządzonych przez **osoby proponowane do pełnienia funkcji kucharza oraz pomocy kuchennej**, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego.
8. Obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 35 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 3 - 15 lat.
9. Zamawianie konkretnej liczby posiłków będzie dokonywane przez rodziców poprzez program e - stołówka. Wykonawca będzie miał dostęp do programu e - stołówka i codziennie będzie pobierał raport ilości zadeklarowanych posiłków w poszczególnych szkołach.
10. Obiady będą mogli kupować także nauczyciele i inni pracownicy ww. placówek oświatowych, po cenie całkowitej zaoferowanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym dla dziecka szkolnego.
11. Liczba osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów będą dokonywane przez rodziców (przez program e-stołówka) najpóźniej do godz. 8.00 dnia roboczego poprzedzającego dzień wydania posiłku. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia zamówionych i nieodebranych posiłków. **Zadeklarowane i nieodebrane posiłki pozostają w dyspozycji Zamawiającego.**
12. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
13. W przypadku, gdy liczba zadeklarowanych obiadów w jednej z placówek wymienionych w pkt 2 A) będzie wynosiła nie więcej niż 50, Zamawiający zezwala, aby Wykonawca przygotował posiłki w jednej z placówek wymienionych w pkt 2 A) a dostarczył do pozostałych placówek wymienionych w pkt 2 A) i 2 C).

14. Liczba dzieci i liczba posiłków podanych są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
15. Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów miesięcznych - określających opis składników z jakich zostały przygotowane dania (zupa, drugie danie, kompot/sok), kaloryczność, gramaturę oraz występujące alergenów. Jadłospisy będą sporządzane przez Wykonawcę – **osobę wskazaną przez Wykonawcę do pełnienia funkcji dietetyka** - i przedstawiane Zamawiającemu (osobie upoważnionej przez Zamawiającego) do akceptacji nie później niż do 10 dnia każdego miesiąca na kolejny miesiąc. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
16. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany drogą elektroniczną przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego nie później niż do 20 dnia każdego miesiąca, a wszelkie sugerowane zmiany w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy, zachowując powyższy termin.
17. Zamawiający dopuszcza zmianę jadłospisu, w przypadku niedostarczenia przez poddostawcę danego produktu na czas. Powyższa sytuacja musi być zaakceptowana przez Zamawiającego (osobę upoważnioną) i nie może wystąpić częściej niż jeden raz w miesiącu. Ww. zmiany będą nanoszone w jadłospisach, o których mowa w pkt 19.
18. Jadłospis sporządzany przez Wykonawcę musi zawierać informacje o występujących w potrawach 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 (...).
19. Zadaniem Wykonawcy będzie zamieszczanie:
 - a) jadłospisu miesięcznego w programie e-stołówka, z wyszczególnieniem występujących alergenów, najpóźniej na 5 dni przed końcem miesiąca, oraz
 - b) jadłospisu tygodniowego w widocznym miejscu przed stołówką (np. na tablicy informacyjnej), z wyszczególnieniem występujących alergenów, najpóźniej na początku każdego tygodnia.
20. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

21. Posiłki obiadowe muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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).

22. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określonych przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki obiadowe mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

23. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) jadłospis musi uwzględniać produkty z każdej grupy środków spożywczych, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny, atrakcyjny z punktu widzenia dziecka i dostosowany do pory roku, ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Zamawiający zezwala na powtarzalność dań (także surówki) po upływie 10 dni roboczych.

Wykonawca, w celu uzyskania punktacji w kryteriach opisanych w SWZ, musi zachować niepowtarzalność gatunków ryb, dań jarskich, dań mięsnych zgodną z zapisami pkt 19 SWZ.

b) potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, naturalnych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

c) do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi;

d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku; potrawy muszą być dogotowane, dosmażone i dopieczone;

e) ziemniaki, kasze, makarony oraz ryż muszą być podawane naprzemiennie;

f) przynajmniej raz w tygodniu zawsze w piątek drugie danie z rybą (np. dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś), za wyjątkiem ryby pangii, zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;

- g) 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;
- h) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców), wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
24. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Kontrole sprawdzające będą dotyczyć jakości przygotowanych posiłków pod względem gramatury, temperatury oraz sprawdzenia produktów, z jakich zostały przygotowane pod względem ich pochodzenia, składu, terminu ważności.
26. Niedopuszczalne jest stosowanie w procesie przyrządzania posiłków następujących produktów: mięso i przetwory z puszek konserwowych, konserw, przypraw typu Vegeta, parówek, kostek rosołowych, tłuszczy utwardzonych (tj. margaryna), produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo - fruktozowym, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie, wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków sporządzanych na bazie półproduktów, posiłków typu Fast Food, mrożonych potraw, napojów z proszku lub na bazie suszu, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie, artykułów zawierających środki spulchniające, wędlin zawierających poniżej 80% mięsa.
27. Posiłki będą wydawane w godzinach wskazanych przez Dyrektorów:
- 1) w SP w Białych Błotach [oprócz placówki wymienionej w pkt 2 C) ppkt 2)] i SP w Łochowie:
- posiłki będą **wydawane przez Wykonawcę** - na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami (widelec, nóż, łyżka). Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne. Obiad powinien być

podawany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podawanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym.

Wykazy wyposażenia kuchni (w tym zastawy) w ww. placówkach stanowią załączniki nr 1A i 1B do umowy. W przypadku konieczności uzupełnienia zastawy, Wykonawca musi zapewnić brakujące elementy wyposażenia;

- Wykonawca w obu placówkach będzie miał do dyspozycji komputer z ekranem dotykowym oraz czytnik kart zbliżeniowych, dzięki którym nastąpi weryfikacja wydanych posiłków;

- Wykonawca odpowiedzialny jest za mycie zastawy w ww. placówkach;

2) w SP w Przyłękach:

a) na talerzach – ok. 60 obiadów dostarczanych w termosach do bud. nr 1

- posiłki będą **wydawane przez pracowników szkoły**;

- zastawę stołową zapewnia Zamawiający, w ilości ok. 90 zestawów obiadowych oraz sztućców (widelec, nóż, łyżka); w przypadku konieczności uzupełnienia zastawy, Wykonawca musi zapewnić brakujące elementy wyposażenia;

- po skończonych posiłkach zastawa zostanie umyta (przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego) przy pomocy dwóch zmywarek;

b) w pojemnikach jednokrotnego użytku, sztućce jednorazowego użytku - ok. 60 obiadów lub więcej w zależności od ilości faktycznie zamówionych posiłków, dostarczanych w termosach do bud. nr 5 i bud. nr 6

- posiłki będą **wydawane przez pracowników szkoły**;

3) w SP w Białych Błotach **budynek C (ul. Czerska 10)** -

a) na talerzach - ok. 100 obiadów dostarczanych w termosach

- posiłki będą **wydawane przez pracowników szkoły**;

- zastawę stołową zapewnia Zamawiający, w ilości wykazanej w załączniku nr 1A do umowy; w przypadku konieczności uzupełnienia zastawy, Wykonawca musi zapewnić brakujące elementy wyposażenia;

- po skończonych posiłkach zastawa zostanie umyta przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego, posiadającą aktualne badanie lekarskie dla celów sanitarno

- epidemiologicznych.

4) w Gminnym Centrum Kultury w Łochowie

a) w pojemnikach jednokrotnego użytku, sztućce jednorazowego użytku - ok. 25 obiadów dostarczanych w termosach

– posiłki będą **wydawane przez pracowników wyznaczonych przez Zamawiającego.**

28. Osoby do wydawania posiłków – Zamawiający wymaga:

- 1) w Szkole Podstawowej w Białych Błotach, ul. Centralna 27 - co najmniej cztery osoby;
- 2) w Szkole Podstawowej w Łochowie, ul. Wierzbowa 2 - co najmniej dwie osoby.

29. Osoby, które będą uczestniczyły w realizacji zamówienia (przygotowujące posiłki, rozwożące posiłki i zajmujące się ich wydawaniem) muszą posiadać aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością.

30. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.

31. Wykonawca zobowiązany jest wycenić koszt jednostkowego obiadu z podziałem na: „wsad do kotła” i „pozostałe koszty”. Pojęcie „wsadu do kotła” należy rozumieć jako równowartość surowców wykorzystanych do przygotowania posiłków. W „pozostałych kosztach” należy uwzględnić koszty związane z przygotowaniem, dostarczaniem i wydawaniem przedmiotowego zamówienia, tj.: koszty osprzętu (termosy, pojemniki GN, naczynia i sztucce jednorazowego użytku itd.), koszty dowozu posiłków, koszty przygotowania posiłków przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie w przyrządzaniu posiłków jakościowych, opłaty za wodę, ścieki czy odbiór odpadów, itp.

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Danuta Berenstein

KIEROWNIK COEiS

mgr Patrycjusz Migawa