

Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

1. Zadanie obejmuje przygotowywanie posiłków w stołówce szkolnej w Ścinawce Średniej oraz dostawę posiłków dla uczniów klas I – VIII i przedszkolaków Zespołów Szkolno-Przedszkolnych funkcjonujących na terenie Gminy Radków, w tym:

- 1)** uczniów klas I – VIII i przedszkolaków Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ścinawce Średniej przy ul. Sikorskiego 34 A i 34 C i oddziałów przedszkolnych w Tłumaczowie 46;
- 2)** uczniów klas I – VIII i przedszkolaków Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ścinawce Dolnej 21a;
- 3)** uczestników Hali sportowej w Ścinawce Średniej przy ul. Sikorskiego 34B- zgodnie z zapotrzebowaniem;

2. Zadanie obejmuje przygotowywanie i dostawę posiłków dla uczniów i przedszkolaków zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), Rozporządzenia 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 Nr 80, poz. 545), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 poz. 1154).

3. Zakres zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywieniowych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu obiadów oraz pełnego wyżywienia w stołówce szkolnej w Ścinawce Średniej przy ul. Sikorskiego 34A.

3.1. W celu prowadzenia usług żywienia Zamawiający podpisze odrębną umowę na dzierżawę pomieszczenia stołówki szkolnej w Ścinawce Średniej przy ul. Sikorskiego 34a o łącznej powierzchni **117,55 m²** wraz z urządzeniami i sprzętem będącym na wyposażeniu.

4. Dla stołówki znajdującej się w Ścinawce Średniej szacunkowa ilość posiłków w roku 2024 może wynosić dziennie:

1) dla szkoły podstawowej – 68 obiadów, w tym: finansowanych z (OPS)- 21 obiadów;

2) pełne wyżywienie dla przedszkolaków - 163 przedszkolaków, w tym: finansowanych dziennie z (OPS)- 14 obiadów – na co składa się liczba:

a) uczniów Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ścinawce Średniej przy ul. Sikorskiego 34 A i 34 C od godziny 11³⁰ do godziny 14⁰⁰, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych, w tym: szacunkowa liczba uczniów korzystających z posiłków – dziennie – 58 uczniów, w tym finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi ok. – 20. Posiłki dla uczniów wydawane będą i spożywane wyłącznie na terenie stołówki szkolnej;

b) codzienne przygotowywanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie dla przedszkolaków w Ścinawce Średniej przy ul. Sikorskiego 34C - trzech posiłków dziennie: śniadanie, obiad i podwieczorek. Śniadanie, obiad i podwieczorek będą wydawane i dostarczane przez Wykonawcę: od godziny 8⁰⁰ (śniadanie) i od godziny 11³⁰ (obiad) w termosach ze stali nierdzewnej, będących własnością Zamawiającego lub opakowaniach do tego celu przystosowanych, do rozdzielni posiłków w obiekcie przedszkola, w celu spożywania w stołówce przedszkolnej – ok. 109 (posiłków pełnych) dziennie, w tym:

szacunkowa liczba przedszkolaków korzystających z posiłków finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi ok. – 11 (obiadów). Żywnienie przedszkolaków ma charakter ciągły, nie obowiązują dni wolne od zajęć dydaktycznych czy ferie zimowe;

c) codzienne przygotowywanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie wraz z dowozem dla przedszkolaków oddziałów przedszkolnych w Tłumaczowie 46 (Zespół Szkolno-Przedszkolny w Ścinawce Średniej ul. Sikorskiego 34C) - trzech posiłków dziennie: śniadanie, obiad i podwieczerek. Śniadanie, obiad i podwieczerek będą wydawane i dostarczane przez Wykonawcę: od godziny 8⁰⁰ (śniadanie) i od godziny 11³⁰ (obiad) w termosach ze stali nierdzewnej, będących własnością Zamawiającego lub opakowaniach do tego celu przystosowanych, do rozdzielni posiłków w obiekcie przedszkola w celu spożywania pełnych posiłków w stołówce przedszkolnej ok.– 22 dzieci; odległość od dzierżawionej stołówki 8 km, w tym: szacunkowa liczba przedszkolaków korzystających z posiłków finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi – 1 (obiad). Żywnienie przedszkolaków ma charakter ciągły, nie obowiązują dni wolne od zajęć dydaktycznych czy ferie zimowe;

d) codzienne przygotowanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie wraz z dowozem obiadów dla uczniów klas I – VIII Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ścinawce Dolnej 21A od godziny 12⁰⁰ do godziny 13⁴⁵, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych – ok. 10 uczniów, w tym: szacunkowa liczba uczniów korzystających z posiłków finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi – 1 uczniów. Posiłki dla uczniów wydawane będą i spożywane wyłącznie na terenie stołówki szkolnej;

e) codzienne przygotowywanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie wraz z dowozem dla przedszkolaków oddziałów przedszkolnych Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Ścinawce Dolnej 21A trzech posiłków dziennie: śniadanie, obiad i podwieczerek. Śniadanie, obiad i podwieczerek będą wydawane i dostarczane przez Wykonawcę w termosach ze stali nierdzewnej będących własnością Zamawiającego: od godziny 8⁰⁰ (śniadanie) i od godziny 11³⁰ (obiad) – ok. 32 posiłków (pełnych) dziennie. Żywnienie uczniów z oddziałów przedszkolnych ma charakter ciągły, nie obowiązują dni wolne od zajęć dydaktycznych czy ferie zimowe; odległość od dzierżawionej stołówki 5 km, w tym: szacunkowa liczba uczniów korzystających z posiłków finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi – 2 dzieci (obiady);

f) przygotowywanie posiłków dla uczestników biorących udział w różnego rodzaju imprezach organizowanych na HALI SPORTOWEJ przy ul. Sikorskiego 34B, zgodnie z zapotrzebowaniem uczestników bez względu na dzień tygodnia.

5. Planuje się wydawanie posiłków w roku 2024 w miesiącach luty-grudzień.2024r., (biorąc pod uwagę ilość wydawanych posiłków w miesiącu październiku 2023r.) , co stanowi:

5.1. luty 2024 r. (21 dni nauki szkolnej)

- 1) ilość posiłków (podwieczerek) - 1.281;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –3.003;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –3.045;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1302

5.1.2. marzec 2024 r. (19 dni nauki szkolnej):

- 1) ilość posiłków (podwieczerek) - 1.159;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.717;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2.755;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1178.

5.1.3. kwiecień 2024 r. (20 dni nauki szkolnej):

- 1) ilość posiłków (podwieczerek) -1.220;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.860;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2.900;

4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1240.

5.1.4. maj 2024 r. (19 dni nauki szkolnej):

- 1) ilość posiłków (podwieczorek)- 1.159;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.717;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2.755;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1178.

5.1.5. czerwiec 2024 r. (14 dni nauki szkolnej / 20 dni zajęć w przedszkolu):

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) -1.220;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.860;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2.900;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 868.

5.1.6. lipiec 2024 r. (23 dni zajęć w przedszkolu):

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) - 460;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 1104;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 1104;

5.1.7. sierpień 2024 r. (21 dni zajęć w przedszkolu):

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) - 420;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 1008;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –1008;

5.1.8. wrzesień 2024 r. (21 dni nauki szkolnej):

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) - $61 \times 21 = 1.281$;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom -3.003;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom -3.045;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1302

5.1.9. październik 2024 r. (22 dni nauki szkolnej):

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) - 1.342;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –3.146;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –3.190;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1364.

5.1.10. listopad 2024 r. (19 dni nauki szkolnej):

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) - 1.159;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.717;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2.755;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) –1178.

5.1.11. grudzień 2024 r. (15 dni nauki szkolnej):

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) -915;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.145;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2.175;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 930.

5.2. Planowana łączna ilość posiłków do przygotowania, wydawania i dostarczania wynosi:

- 1) ilość posiłków -podwieczorków - 11.616;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 27.280;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 27.632;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu dwudaniowego) – 10.540.

Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia z dyrektorami poszczególnych zespołów.

6. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówek szkolnych usytuowanych w Ścinawce Średniej przy ul. Sikorskiego 34A, takie jak:

- 1) porcjowanie posiłków;
- 2) nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach;
- 3) rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców;
- 4) codzienne sprzątanie pomieszczeń jadalni po posiłkach;
- 5) weryfikację uczniów korzystających ze stołówki / monitorowanie korzystania ze stołówki na podstawie list otrzymanych przez Zamawiającego.

6.1. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy związane z dostarczeniem gotowych posiłków do niżej wyszczególnionych miejsc:

- 1) Ścinawka Średnia ul. Sikorskiego 34C – Gminne Przedszkole Publiczne (GPP);
- 2) Oddziały przedszkola w Tłumaczowie – Gminne Przedszkole Publiczne (GPP);
- 3) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Ścinawce Dolnej – Szkoła Podstawowa i Gminne Przedszkole Publiczne (SP i GPP);

7. Koszty związane z realizacją zamówienia winny obejmować w szczególności:

- 1) koszt przygotowania dzierżawionych pomieszczeń w trakcie realizacji zamówienia;
- 2) zakup artykułów spożywczych;
- 3) przygotowanie obiadów;
- 4) wydawanie obiadów, mycie i wyparzanie naczyń i sztućców, sprzątanie i dezynfekcję stołówki;
- 5) opłaty miesięczne za używane media, w tym:
 - a) gaz na podstawie faktury (Wykonawca jedyny odbiorca);
 - b) woda, energia elektryczna - naliczana wg wskazań podliczników, bądź na podstawie faktury (Wykonawca jedyny odbiorca);
 - c) centralne ogrzewanie – naliczane proporcjonalnie w ilości dzierżawionej powierzchni w stosunku do całkowitej powierzchni szkoły;
 - d) podgrzanie ciepłej wody użytkowej, wywóz śmieci rozliczany ryczałtem; bądź na podstawie faktury (Wykonawca jedyny odbiorca);
 - e) opłaty okresowe za przeglądy gazowe, kominowe i wentylacyjne, na podstawie faktury wystawionej szkole. Powyższe świadczenia Zamawiającego objęte są dodatkową opłatą uiszczaną przez Wykonawcę na podstawie refaktury w terminie 14 dni od przekazania Wykonawcy faktury.

8. Wykonawca ponadto w dzierżawionych pomieszczeniach winien prowadzić sklepik szkolny (w formie witryny chłodniczej) dla uczniów.

8.1. Wykonawca winien wyposażyć witrynę chłodniczą w szczególności:

w owoce i sałatki owocowe, świeże kanapki dostosowane do potrzeb żywieniowych dzieci i młodzieży oraz produkty nabiałowe.

8.2. Wszystkie produkty winny być zgodne z obecnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami w tym dostępności dla dzieci szkolnych, jak również winny być przechowywane zgodnie z wymaganiami.

9. Pomieszczenia stołówek szkolnych można będzie oglądać po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu z dyrekcją szkoły (tel. 74 868 00 30).

10. Wymagania szczególne:

10.1. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków: pełnego wyżywienia - śniadania, obiad i podwieczorek dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3-6 lat i obiadów dla uczniów w wieku 7-16 lat, uczęszczających do szkoły podstawowej, przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. 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. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywnienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, w tym w oparciu o:

- a) 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);
- b) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Europy NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;
- c) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r., Nr 80, poz. 545).

10.2. Posiłki będą dostarczane pojazdem służącym do przewozu gotowych posiłków, dla którego zostało/zostanie wydane Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

11. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (zezwolenie/decyzja Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej), zgodnie z normami HACCP, w specjalistyczne termosy, gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw. Termosy nie mogą mieścić więcej jak 50 porcji jednorodnego produktu.

12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw:

- 1) zupy – temperatura 75°C (+/- 3°C);
- 2) II danie - temperatura 65°C (+/- 3°C);
- 3) dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.): 4°C”.

13. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki dla uczniów szkół podstawowych wyłącznie w dni, w których odbywają się zajęcia szkolne tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych, okresu ferii zimowych i przerw świątecznych oraz dni, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę, zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego w godzinach ustalonych pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym (stały przedział czasowy).

13.1. W przypadkach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostawy z jednodniowym wyprzedzeniem.

14. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki dla przedszkolaków (pełne wyżywienie: śniadanie, obiad i podwieczorek) w dni robocze, w których odbywają się zajęcia w przedszkolu tj. od poniedziałku do piątku przez cały rok, zgodnie z kalendarzem danego roku w godzinach ustalonych pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym (stały przedział czasowy).

14.1. W przypadkach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostawy z jednodniowym wyprzedzeniem.

15. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, oraz zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

16. Wykonawca zobowiązuje się we własnym zakresie przekazywać odpady pokonsumpcyjne na podstawie podpisanej umowy firmie specjalistycznej. Wykonawca ponosi koszty rozładunku i załadunku wszystkich dostaw posiłków oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych na własny koszt, zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. z 2023 r. poz. 1587, poz. 1597, poz. 1688, poz. 1852 i poz. 2029).

17. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, winien zapewnić – na każdym jej etapie (tj. przygotowanie, dostarczanie, wydawanie) odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.

18. Wykonawca będzie gotowy do realizacji przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, brak prądu, brak wody) wytwarzania posiłków, czyli musi podać alternatywną propozycję dostarczenia posiłku. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na własny koszt.

19. Wykonawca będzie wytwarzał posiłki i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

20. Wydawanie posiłków, sprzątanie oraz ponoszenie kosztów środków czystości i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku leży po stronie Wykonawcy.

21. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.

22. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

23. Dzienny jadłospis dla ucznia obejmuje: obiad składający się z zupy, drugiego dania, napoju (kompot, herbata lub sok), a dla przedszkolaka obejmuje: śniadanie, obiad i podwieczorek.

24. Obiad:

1) zupa z wkładką mięsną lub na maśle extra : gramatura nie mniej niż 250-300 ml kaloryczność nie mniej niż 250-400 kcal;

2) kompot/herbata lub sok : gramatura nie mniej niż 200-250 ml;

3) drugie danie (nie mniej niż 150-500 gram) i kaloryczność nie mniej niż 350 -700 kcal:

4) zamiennie ziemniaki, ryż, kasza, makaron – w zależności od produktu min. 90-120gram;

5) porcja mięsa, sztuka mięsa, pierś z kurczaka, pierś z indyka, porcja ryby, kotlet schabowy – min. 100-200 gram;

6) potrawy typu potrawka, gulasz, spaghetti - min. 120-200 gram;

7) surówka warzywna, warzywa gotowane - min. 70 -120 gram;

8) dania typu gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – porcje min. 150-200 gram.

25. Zamawiający wymaga dostosowania wielkości porcji wg grup wiekowych w układzie:

1) dzieci uczęszczające do oddziałów przedszkolnych;

2) uczniowie uczęszczający do klas 1-3;

3) uczniowie uczęszczający do klas 4-8.

26. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni (2 tygodnie) i dostarczany dyrektorowi ZSP w Ścinawce Średniej, w Ścinawce Dolnej do zatwierdzenia.

27. Jadłospis powinien spełniać następujące wymagania:

1) jadłospis powinien być urozmaicony, a potrawy nie mogą powtórzyć się w okresie 1 dekady (10 dni);

2) w tygodniu powinien być dostarczony co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z uwzględnieniem drobiowego), w tym raz danie rybne, wraz z surówką i napojem;

3) 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;

4) potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych;

5) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone i okazjonalnie smażone;

- 6) do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczu roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców w tym roślin strączkowych;
- 7) zaleca się umiarkowane stosowanie soli oraz cukru i jaj;
- 8) zupy powinny być wykonane na wywarze warzywno – mięsny lub wywarze warzywnym;
- 9) posiłki muszą być przygotowane bez użycia ulepszaczy, dań gotowych w torebkach oraz posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów;
- 10) 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;
- 11) nie należy powtarzać w jednym posiłku podobnych produktów (np. krupnik + kasza w drugim daniu) i łączyć dań o zbliżonej konsystencji, smaku i kolorze.

28. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa, a w szczególności, zgodnie z w/w ustawami: o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem 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 łącznie z przepisami wykonawczymi do tych ustaw.

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. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład mieszanek przypraw.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności.

Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Żywieniu może podlegać również grupa dzieci będących na diecie ogólnej, jarskiej, bez-mlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, bez-wieprzowej lub innej diecie pokarmowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu. Zamawiający wymaga, aby liczba przygotowywanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego - informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji

od rodzica (na podstawie zaświadczenie od lekarza, bądź oświadczenie rodzica), w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

29. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normami jakościowymi (GMP, GHP).

30. Płatność od rodziców pobiera Zamawiający, a Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT. Faktura jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.