

Szczegółowy 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.

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 obiady**;

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)**. Żywienie 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 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 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 uczeń**. 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 podwieczorek. Śniadanie, obiad i podwieczorek 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 okresie **15 kwiecień 2024r. - 31 grudzień 2024r.** (biorąc pod uwagę ilość wydanych posiłków w miesiącu październiku 2023r.), co stanowi:

1) kwiecień 2024r. (12 dni nauki szkolnej- licząc od 15 kwietnia):

a) ilość posiłków w formie podwieczorku -732;

b) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –1 716;

c) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –1 740;

d) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 744.

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

a) ilość posiłków w formie podwieczorku- 1 159;

b) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 2 717;

c) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2 755;

d) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1 178.

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

a) ilość posiłków w formie podwieczorku-1 220;

b) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2 860;

c) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2 900;

d) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 868.

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

a) ilość posiłków w formie podwieczorku- 460;

b) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 1 104;

c) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 1 104.

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

a) ilość posiłków w formie podwieczorku- 420;

b) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 1 008;

c) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –1 008.

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

a) ilość posiłków w formie podwieczorku- 1 281;

b) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom -3 003;

c) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom -3 045;

d) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1 302.

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

a) ilość posiłków w formie podwieczorku- 1 342;

b) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –3 146;

- c) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 3 190;
- d) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu - dwudaniowego) – 1 364.

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

- a) ilość posiłków w formie podwieczorku- 1 159;
- b) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 2 717;
- c) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 2 755;
- d) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu - dwudaniowego) – 1 178.

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

- a) ilość posiłków w formie podwieczorku- 915;
- b) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 2 145;
- c) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 2.175;
- d) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 930.

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

- a) ilość posiłków w formie podwieczorku- 9 115;
- b) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 21 417;
- c) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 21 687;
- d) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 7 998.

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

7. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

7.1. Usytuowanej 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.

7.2. 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).

8. 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 wyparzenie 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.

9. Wykonawca ponadto w dzierżawionych **pomieszczeniach winien prowadzić sklepik szkolny (w formie witryny chłodniczej) dla uczniów**. Wykonawca winien wyposażyć witrynę chłodniczą w szczególności:

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

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.

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

11. Wymagania szczególne:

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 Żywności i Żywienia. 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 2007 r., Nr 80, poz. 545).

12. 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, dotyczącym przewozu w ramach cateringu gotowych potraw niewymagających chłodzenia, przewożonych w termosach i wymagających chłodzenia w lodówkach podręcznych.

13. 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.

14. 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”.

15. 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).

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

16. 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).

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

17. 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.

18. 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).

19. 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.

20. 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.

21. 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.

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

23. 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.

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

25. 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.

26. 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:

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

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

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

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

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

27. 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.

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

29. 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;

- 5) do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczu roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców w tym roślin strączkowych;
- 6) zaleca się umiarkowane stosowanie soli oraz cukru i jaj;
- 7) zupy powinny być wykonane na wywarze warzywno – mięsny lub wywarze warzywnym;
- 8) posiłki muszą być przygotowane bez użycia ulepszczy, dań gotowych w torebkach oraz posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów;
- 9) wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych danej grupy osób w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej. Żywność w szkole powinno dostarczać 30% - 35% całodziennego zapotrzebowania energetycznego zgodnie z aktualnymi normami żywienia;
- 10) nie należy powtarzać w jednym posiłku podobnych produktów (np. krupnik + kasza w drugim daniu) i łączyć dań o zbliżonej konsystencji, smaku i kolorze.

30. 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 Żywienia.

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

Żywieniu może podlegać również grupa dzieci będących na **diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, 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 zaświadczenia od lekarza, bądź oświadczenie rodzica), w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

31. 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).

32. 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.