

## **Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)**

**1.** Zadanie obejmuje przygotowywanie posiłków w stołówkach szkolnych w Radkowie przy ul. Jagiellońskiej 2 i Konstytucji 3 Maja 1, 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 Radkowie.
- 2)** uczniów klas I – VIII i przedszkolaków Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Wambierzycach.

**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 Radkowie.

**3.1.** W celu prowadzenia usług żywienia Wykonawca będzie miał możliwość nieodpłatnego korzystania z pomieszczeń stołówki szkolnej w Radkowie przy ul. Jagiellońskiej 2 o pow. 126,98 m. kw. i Konstytucji 3 Maja 1 o pow. 56,60 m.kw. wraz z urządzeniami i sprzętem będącym na wyposażeniu. Wykonawca będzie ponosić koszty opłat za wodę, gaz i odprowadzanie ścieków, energii elektrycznej oraz wywozu odpadów komunalnych na podstawie umów podpisanych bezpośrednio z instytucjami.

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

**1)** dla szkoły podstawowej dziennie – 50 obiadów, w tym: finansowanych z (OPS) - 15 obiadów;

**2)** pełne wyżywienie dla przedszkolaków dziennie - 129 przedszkolaków, w tym: finansowanych dziennie z (OPS) - 10 obiadów, na co składa się liczba:

**a)** uczniów Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Radkowie przy ul. Jagiellońskiej 2, 5 i 7 od godziny 11<sup>30</sup> do godziny 14<sup>00</sup>, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych. Szacunkowa liczba uczniów korzystających z posiłków - 42 uczniów, w tym finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi – 13 uczniów. Posiłki dla uczniów wydawane będą i spożywane wyłącznie na terenie stołówki szkolnej;

**b)** codzienne przygotowywanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie dla przedszkolaków w Radkowie przy ul. Jagiellońskiej 2,5,7 - trzech posiłków dziennie: śniadanie, obiad i podwieczorek. Śniadanie, obiad i podwieczorek będą wydawane i dostarczane przez Wykonawcę: od godziny 8<sup>00</sup> (śniadanie) i od godziny 11<sup>30</sup> (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. 99 (posiłki pełne) dziennie, w tym: szacunkowa liczba przedszkolaków korzystających z posiłków finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi ok. – 7 dzieci (obiady). Żywnienie przedszkolaków ma charakter ciągły, nie obowiązują dni wolne od zajęć dydaktycznych czy ferie zimowe;

**c)** codzienne przygotowanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie wraz z dowozem obiadów dla uczniów klas I – VIII Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Wambierzycach, ul. ks. T. Michalika 5 od

godziny 12<sup>00</sup> do godziny 13<sup>45</sup>, w termosach ze stali nierdzewnej, będących własnością Zamawiającego lub opakowaniach do tego celu przystosowanych, do rozdzielni posiłków w obiekcie szkolnym, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych. Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia stron. Szacunkowa liczba uczniów korzystających z obiadów – 8 uczniów, w tym: finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi – 2 obiady;

**d)** codzienne przygotowywanie (zgodnie z normami żywieniowymi) i wydawanie wraz z dowozem dla uczniów oddziałów przedszkolnych Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Wambierzycach, ul. ks. T. Michalika 5 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 8<sup>00</sup> (śniadanie) i od godziny 11<sup>30</sup> (obiad) – ok. 30 posiłków (pełnych) dziennie, w tym: szacunkowa liczba obiadów finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi – 3 dzieci (obiady). Żywnienie uczniów z oddziałów przedszkolnych ma charakter ciągły, nie obowiązują dni wolne od zajęć dydaktycznych czy ferie zimowe; odległość od dzierzawionej stołówki - 5 km.

**5. Planowane do przygotowania, wydawania i dostarczania posiłków w roku 2024 w miesiącach (luty-grudzień), (biorąc pod uwagę ilość wydawanych posiłków w m-cu października 2023 r.) będzie wynosić :**

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

- 1) ilość posiłków- podwieczorek- 1.449 ;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.289;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 2.289;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1008.

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

- 1) ilość posiłków (podwieczorek)- 1.311;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 2.071;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 2.071;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 912.

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

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) -1.380 ;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.180;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 2.180;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 960.

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

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) - 1.311;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 2.071;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2.071;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 912.

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

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) -1.380 ;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.180;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2.180;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 672.

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

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) - 368;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 828;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 828;

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

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) - 336;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 756;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 756;

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

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) - 1.449 ;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.289;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2.289;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1008.

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

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) -1.518 ;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.398;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –2.398;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 1056.

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

- 1) ilość posiłków (podwieczorek) -1.311;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –2.071;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom 2.071;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 912.

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

- 1) ilość posiłków (podwieczorek)-1.035;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –1.635;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom -1.635;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) – 720

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

- 1) ilość posiłków podwieczorek) – 12.848;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom – 20.768;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom – 20.768;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu – dwudaniowego) – 8.160.

**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 Radkowie przy ul. Jagiellońskiej 2 i Konstytucji 3Maja ,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) Radków, ul. Jagiellońska 5 – oddziały Gminnego Przedszkola Publicznego (GPP);
- 2) Zespół Szkolno-Przedszkolny w Wambierzycach - Szkoła Podstawowa (SP) i Gminne Przedszkole Publiczne (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 stołówek;**
- 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);**
  - 6) 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 użyczonych 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. 74/87 12 269).**

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

**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:
  - 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.

**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 w Wambierzycach i w Radkowie 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 – mięsnym 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 Żywnienia 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.