

„PROWADZENIE STOŁÓWEK SZKOLNYCH

Z MOŻLIWOŚCIĄ PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW NA MIEJSCU W CELU ICH DALSZEJ ODSPRZEDAŻY POZA TERENEM SZKOŁY”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zadanie obejmuje przygotowywanie posiłków w stołówkach szkolnych w Ścinawce Średniej i w Radkowie 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;
- 4) uczniów klas I – VIII i przedszkolaków Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Wambierzycach;
- 5) uczniów klas I – VIII i przedszkolaków Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Radkowie.

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 2022 r. poz. 2132), 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).

Zakres zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywieniowych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu obiadów i pełnego wyżywienia w stołówce szkolnej w Ścinawce Średniej i w Radkowie, dla:

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 – 40 uczniów)*, w tym finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej *wynosi ok. – 18*. 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. 100 (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. – 5 (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 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.– 16 dzieci; odległość* od dzierzawionej stołówki 8 km, w tym:

szacunkowa liczba przedszkolaków korzystających z posiłków finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi – *3 (obiady)*. 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 – 4uczniów**. 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. 35 posiłków (pełnych) dziennie**. Żywnienie uczniów z oddziałów przedszkolnych ma charakter ciągły, nie obowiązują dni wolne od zajęć dydaktycznych czy ferie zimowe; odległość od dzierzawionej stołówki 5 km, w tym: szacunkowa liczba uczniów korzystających z posiłków finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi – **3 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;

g) uczniów **Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Radkowie przy ul. Jagiellońskiej 2, 5 i 7** od godziny 11³⁰ do godziny 14⁰⁰, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć dydaktycznych. Szacunkowa liczba uczniów korzystających z posiłków - **20 uczniów**, w tym finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej **wynosi – 10 uczniów**. Posiłki dla uczniów wydawane będą i spożywane wyłącznie na terenie stołówki szkolnej;

h) 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 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. 92 (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. – 3 dzieci (obiady)**. Żywnienie przedszkolaków ma charakter ciągły, nie obowiązują dni wolne od zajęć dydaktycznych czy ferie zimowe;

i)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 12⁰⁰ do godziny 13⁴⁵, 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– 13uczniów**, w tym: finansowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Radkowie z/s w Ścinawce Średniej wynosi – **10 obiadow;**

j) 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 8⁰⁰ (śniadanie) i od godziny 11³⁰ (obiad) – **ok. 26 posiłków (pełnych) dziennie**, w tym:

szacunkowa liczba obiadow 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.

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

2. Szacunkowa ilość posiłków w roku 2023 może wynosić będzie dziennie:

a) dla szkoły podstawowej dziennie – 84obiadow, w tym: finansowanych z (OPS)- **42 obiady;**

b) pełne wyżywienie dla przedszkolaków dziennie - 269 przedszkolaków, w tym: finansowanych dziennie z (OPS)- **17 obiadow.**

3. Na podstawie przygotowywanych i wydawanych (faktycznie) posiłków w roku 2022, w podziale na ilość posiłków (pełne wyżywienie: śniadania, obiady podwieczerek), liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom, liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom, ilość posiłków wydawanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) finansowanych przez OPS, liczba posiłków wydawanych uczniom -Ukraina (korzystających z obiadów) finansowanych przez OPS, tj.

- 1) ilość posiłków (pełne wyżywienie: śniadania, obiady podwieczerek)- **20 116(posiłków)**;
- 2) liczba wydanych posiłków w formie obiadów przedszkolakom –**23 683**;
- 3) liczba wydanych posiłków w formie śniadania przedszkolakom –**23 882**;
- 4) ilość posiłków wydanych uczniom szkoły podstawowej (korzystającym z obiadu -dwudaniowego) finansowanych przez OPS -**7 403**;
- 5) liczba posiłków wydanych uczniom - Ukraina (korzystających z obiadów) finansowanych przez OPS – **1 614**.

4. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywieniowych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu obiadów i pełnego wyżywienia w stołówkach szkolnych.

5. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej, 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. 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);
 - 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.

7. 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.

W celu prowadzenia usług żywienia Zamawiający podpisze odrębną umowę na **pomieszczenia stołówek szkolnych**, tj.:

- 1) w Ścinawce Średniej przy ul. Sikorskiego 34a o łącznej powierzchni **117,55 m²** wraz z urządzeniami i sprzętem będącym na wyposażeniu;
- 2) w Radkowie przy ul. Jagiellońskiej 2 o łącznej pow. **126,98 m.kw.** wraz z urządzeniami i sprzętem będącym na wyposażeniu;
- 3) w Radkowie przy ul. Konstytucji 3Maja 1 o łącznej pow. **56,60 m.kw.** wraz z urządzeniami i sprzętem

będącym na wyposażeniu.

8. Pomieszczenia stołówek szkolnych można będzie oglądać po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu z dyrekcją szkoły (tel. 74 868 00 30, 74/87 12 269).

9. Wymagania szczególne:

Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków: pełnego wyżywienia - śniadania, obiad i podwieczerek dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3-6 lat i obiadów dla uczniów w wieku 7-18 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 2022 r. poz. 2132**) 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 2007r., Nr 80, poz. 545**).

10. 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 (zezwoleń/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 niż 50 porcji jednorodnego produktu.

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

- a) zupy – temperatura 75 °C (+/- 3 °C);
- b) II danie - temperatura 65 °C (+/- 3 °C);
- c) 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).

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 podwieczerek) 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.

15. Próbki 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 2022 r. poz. 699, poz. 1250, poz. 1726 i poz. 2127).

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:

a) zupa z wkładką mięsną lub na maśle extra : gramatura nie mniej niż 250-500 ml kaloryczność nie mniej niż 250 -400 kcal;

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

c) drugie danie (nie mniej niż 250-500 gram) i kaloryczność nie mniej niż 350 -700 kcal:

- zamiennie ziemniaki, ryż, kasza, makaron – w zależności od produktu min. 80-200gram;
- porcja mięsa, sztuka mięsa, pierś z kurczaka, pierś z indyka, porcja ryby, kotlet schabowy – min. 100-200 gram;
- potrawy typu potrawka, gulasz, spaghetti - min. 120-200 gram;
- surówka warzywna, warzywa gotowane - min. 100 -200 gram;
- dania typu gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – porcje min. 150-200 gram.

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

a) dzieci uczęszczające do oddziałów przedszkolnych;

b) uczniowie uczęszczający do klas 1-3;

c) 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, w Wambierzycach i w Radkowie** do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania, a wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

27. Jadłospis powinien spełniać następujące wymagania:

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

b) 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;

c) 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;

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

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

f) do przygotowania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczu roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców w tym roślin strączkowych;

g) zaleca się umiarkowane stosowanie soli oraz cukru i jaj;

- h) zupy powinny być wykonane na wywarze warzywno – mięsny lub wywarze warzywnym;
- i) posiłki muszą być przygotowane bez użycia ulepszaczy, dań gotowych w torebkach oraz posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów;
- j) 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;
- k) 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. Jadalospisy 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, bezmlecznej**, bezglutenowej, cukrzycowej, bez-wieprzowej lub innej diecie pokarmowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadalospis 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.