

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I RODZAJE I LICZBA POSIŁKÓW

1. Wykonawca będzie przygotowywał na potrzeby:
 - 1) uczniów klas I, II i III szkoły podstawowej obiad składający się z trzech dań w postaci:
 - a) zupy,
 - b) drugiego dania,
 - c) deseru;
 - 2) uczniów klas IV, V i VI szkoły podstawowej obiad składający się z trzech dań w postaci:
 - a) zupy,
 - b) drugiego dania,
 - c) deseru;
 - 3) uczniów klas VII i VIII szkoły podstawowej obiad składający się z trzech dań w postaci:
 - a) zupy,
 - b) drugiego dania,
 - c) deseru;
 - 4) pracowników Zamawiającego obiad składający się z trzech dań w postaci:
 - a) zupy,
 - b) drugiego dania,
 - c) deseru.
2. Maksymalny zakres zamówienia obejmuje przygotowywanie w trakcie:
 - 1) 178 dni po 101 porcji obiadu, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, tj. łącznie 17 978 obiadów;
 - 2) 178 dni po 60 porcji obiadu, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, tj. łącznie 10 680 obiadów;
 - 3) 178 dni po 39 porcji obiadu, o którym mowa w ust. 1 pkt 3, tj. łącznie 6 942 obiadów;
 - 4) 178 dni po 5 porcji obiadu, o którym mowa w ust. 1 pkt 4, tj. łącznie 890 obiadów.
3. Liczba dni wskazanych ust. 2 może ulec zmniejszeniu w związku z przerwami w funkcjonowaniu Zamawiającego lub w związku z przerwami w uczęszczaniu uczniów do szkoły podstawowej lub w związku z innymi niemożliwymi do przewidzenia sytuacjami.

4. Liczba posiłków przygotowywanych w danym dniu będzie ustalana na podstawie faktycznego zapotrzebowania zadeklarowanego przez uczniów szkoły podstawowej oraz pracowników Zamawiającego. Zmiana deklaracji przez uczniów lub pracowników będzie możliwa do godz. 9:00 danego dnia. Wykonawca za pośrednictwem aplikacji będzie posiadał ciągły dostęp do aktualnej informacji o faktycznym zapotrzebowaniu.
5. Faktyczne zapotrzebowanie na poszczególne dania o których mowa w ust. 1 pkt 1-4, nie musi być równe. Dopuszczalne jest zadeklarowanie przez uczniów szkoły podstawowej lub pracowników:
 - 1) na wszystkie dania, o których mowa w ust. 1 pkt 1-4;
 - 2) jedynie na zupę, o której mowa w ust. 1 pkt 1-4;
 - 3) jedynie na zupę wraz z drugim daniem, o których mowa w ust. 1 pkt 1-4;
 - 4) jedynie na drugie danie z deserem, o którym mowa w ust. 1 pkt 1-4;
 - 5) jedynie na deser, o którym mowa w ust. 1 pkt 1-4.
6. Minimalny zakres zamówienia stanowi:
 - 1) 30% zamówienia maksymalnego, o którym mowa w ust. 2 pkt 1-3;
 - 2) 0% zamówienia maksymalnego, o którym mowa w ust. 2 pkt 4.

II DIETY ORAZ WYMAGANIA WOBEC POSIŁKÓW

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz normami, w szczególności zgodnie z:
 - 1) rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;
 - 2) rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;
 - 3) 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;
 - 4) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
 - 5) Kartą Żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w Szkole opracowaną przez Rzecznika Praw Obywatelskich;

- 6) Normami żywienia dla populacji Polski z 31 grudnia 2024 r. opracowanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-Państwowego Instytutu Badawczego;
2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1-4 z uwzględnieniem możliwości wyboru przez uczniów szkoły podstawowej oraz pracowników Zamawiającego:
- 1) diety eliminacyjnej;
 - 2) diety tradycyjnej;
 - 3) diety wegetariańskiej;
 - 4) diety bezglutenowej,
 - 5) diety bezmlecznej,
 - 6) diety z niskim indeksem glikemicznym.
3. Uczniowie szkoły podstawowej oraz pracownicy Zamawiającego będą mieli **możliwość wybrania w ramach diety, o której mowa w ust. 2 pkt 2 alternatywnych posiłków**.
4. Wykonawca będzie dobierał środki spożywcze wykorzystywane do przygotowywania posiłków zgodnie z § 2 ust. 1 pkt 2 rozporządzenia, o którym mowa w ust. 1 pkt 3.
5. Wykonawca nie będzie stosował gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych potraw typu instant. Niedopuszczalne będzie stosowanie w procesie przyrządzania posiłków żywności częściowo przetworzonej i wysoko przetworzonej, o której mowa w Systemie Klasyfikacji Nova, t.j.:
- 1) tłuszczów utwardzonych, tj. margaryn;
 - 2) produktów z glutaminianem sodu, innymi chemicznymi środkami smakowymi, substancjami konserwującymi, substancjami wzmacniającymi smak i zapach lub sztucznymi aromatami i barwnikami;
 - 3) produktów zawierających środki spulchniające;
 - 4) produktów z zawartością syropu glukozowo-fruktozowego;
 - 5) produktów masłopodobnych i seropodobnych;
 - 6) herbat granulowanych;
 - 7) napojów typu instant;
 - 8) napojów w proszku lub na bazie suszu;
 - 9) kostek rosołowych;
 - 10) pieczywa tostowego;
 - 11) ciasta paczkowanego z długim terminem ważności;
 - 12) mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM);
 - 13) konserw mięsnych;
 - 14) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soi) lub skrobi modyfikowanej;

- 15) wędliny z mielonek;
 - 16) wędlin o zawartości mięsa poniżej 80%;
 - 17) posiłków typu fast food;
 - 18) mrożonych potraw;
 - 19) mięsa nastrzykiwanego;
 - 20) oleju innego niż roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
 - 21) gotowych sosów w proszku lub koncentratów w proszku;
 - 22) substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu, o którym mowa w ust. 1 pkt 2;
 - 23) w przypadku przygotowywania napoi, także tauryny, guarany i kofeiny.
6. Obiady, o których mowa w rozdziale I ust. 1-4, będą dostarczać **30%** całodziennego zapotrzebowania energetycznego i odpowiadać następującym założeniom:
- 1) udział energii z poszczególnych substancji odżywczych będzie wynosić:
 - a) z białka co najmniej 10-14%, przy czym, udział białka zwierzęcego powinien wynosić co najmniej połowę całkowitej puli białka posiłku,
 - b) z węglowodanów 50-65%, w tym z cukrów prostych nie więcej niż 10-12%,
 - c) z tłuszczu nie większy niż 30-35%, w tym z tłuszczów nasyconych nie więcej niż 10% a z tłuszczów wielonienasyconych 6-10%;
 - 2) zawartość cholesterolu w całodzienniej racji pokarmowej nie będzie przekraczać 300 mg, a w obiedzie zawartość cholesterolu będzie proporcjonalnie mniejsza;
 - 3) zawartość błonnika pokarmowego, w całodzienniej racji pokarmowej będzie wynosić 20-40 g, a w obiedzie mniej niż 6 g;
 - 4) zawartość cukrów prostych w całodzienniej diecie nie będzie przekraczać 10% energii, a w obiedzie zawartość cukrów prostych będzie proporcjonalnie mniejsza;
 - 5) zawartość soli kuchennej w całodzienniej diecie nie będzie przekraczać 5 g, a w obiedzie nie więcej niż 1,5-2 g;
 - 6) gramatura potraw będzie dostosowana do możliwości konsumpcyjnych uczniów szkoły podstawowej, uczniów liceum oraz pracowników Zamawiającego, w związku z czym:
 - a) zupy, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 lit. a będą miały pojemność 270 ml (+/- 10 ml),
 - b) drugie dania, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 lit. b będą ważyły 335 g (+/- 15 g),
 - c) zupy, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 2 lit. a będą miały pojemność 290 ml (+/- 10 ml),

- d) drugie dania, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 2 lit. b będą ważyły 400 g (+/- 25 g),
 - e) zupy, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 3 lit. a oraz pkt 4 lit. a będą miały pojemność 310 ml (+/- 10 ml),
 - f) drugie dania, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 3 lit. b oraz pkt 4 lit. b będą ważyły 490 (+/- 30 g),
 - g) napoje będą miały pojemność 250 ml (+/- 20 ml);
- 7) wartość odżywcza będzie zgodna z Tabelą nr 1:

Tabela 1 Wymagana wartość odżywcza obiadu przy umiarkowanej aktywności ruchowej.
Poziom normy – zalecane dzienne spożycie (RDA).

Obiad, o którym mowa w:	Energia	Białko	Tłuszcze	Węglowodany
	kcal	g	g	g
rozdziale I ust. 1 pkt 1	667	12	26	45-65
rozdziale I ust. 1 pkt 2	817	17	31	45-65
rozdziale ust. 1 pkt 3-4	900	34	35	55-65
Dopuszczalna różnica:	10%	10%	10%	0%

7. Wykonawca w ramach obiadów, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1-4, i w ramach wszystkich diet, o których mowa w ust. 2, zapewni bufety warzywno-owocowe.

W bufetach warzywno-owocowym:

- 1) dostępne będą minimum dwa rodzaje surowych warzyw oraz co najmniej jeden rodzaj owoców serwowanych osobno, np. w postaci słupek (np. marchewka), pasków (np. papryka), listków (np. szpinak baby, sałata masłowa, rukola), plasterków (np. pomidory, pomarańcze), w całości, (np. truskawki, borówki amerykańskie, pomidorki koktajlowe itd.), **nieuwzględniane przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu;**

- 2) dostępne będą nie mniej niż jedna surówka, z zastrzeżeniem, że sos lub dressing serwowany będzie osobno, **uwzględnianej przy obliczaniu wartości odżywczej i energetycznej obiadu**;
 - 3) zostaną zapewnione warzywa i owoce w ilości wystarczającej do wyżywienia wszystkich uczniów szkoły podstawowej, uczniów liceum oraz pracowników Zamawiającego spożywających obiady, o których mowa w rozdziale I ust. 1;
 - 4) każdego dnia co najmniej jedno warzywo lub owoc oferowane w bufecie warzywno-owocowym lub użyte do produkcji posiłków będzie produktem sezonowym, zgodnie z kalendarzem sezonowości produktów.
8. Sosy, o których mowa w ust. 7 pkt 2 będą przygotowywane wyłącznie na bazie wywarów mięsnych, warzywnych lub warzywno-mięsnych. Niedopuszczalne jest stosowanie sosów w proszku lub koncentratów.
9. Dresingi, o których mowa w ust. 7 pkt 2 będą przygotowywane na bazie jogurtu naturalnego lub oleju nierafinowanego z pierwszego tłoczenia słonecznikowego, lnianego lub oliwy z oliwek. Nie dopuszcza się stosowania oleju rafinowanego oraz gotowych dresingów w proszku.
10. Do surówek, o których mowa w ust. 7 pkt 2 minimum raz w dekadzie będzie podawany dodatek, razem lub obok, w postaci pestek słonecznika, dyni lub sezamu lub kiełków lub migdałów. Nasiona i pestki będą uprzednio prażone.
11. Wykonawca do wszystkich dań, o których mowa w rozdziale I ust. 1 zapewni napoje, tj.:
- 1) wodę mineralną nisko lub średnio zmineralizowaną z cytryną lub świeżą miętą; lub
 - 2) herbatę owocową lub owocowo-ziołową; lub
 - 3) tłoczone soki owocowe 100%; lub
 - 4) kompoty przygotowane ze świeżych lub mrożonych owoców, z zastrzeżeniem że niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów, kwasu cytrynowego oraz rabarbaru.
- Zabrania się podawania do dań napojów wysoko słodzonych, granulowanych oraz typu instant. Napoje nie mogą zawierać sztucznych aromatów i barwników.
12. Dieta eliminacyjna, będzie przygotowywane zgodnie z zaleceniami zawartymi w oświadczeniu o stanie zdrowia ucznia przekazanymi Zamawiającemu przez jego rodziców/opiekunów prawnych.
13. Dieta tradycyjna, o której mowa w ust. 2 pkt 2l, będzie:

- 1) w większości oparta o potrawy gotowane, pieczone i duszone, a potrawy smażone będą przygotowywane maksymalnie dwa razy w tygodniu;
- 2) uwzględniała porę roku, sezonowość niektórych produktów, ich cenę i dostępność na rynku oraz dostosowywanie rodzaju serwowanych potraw do temperatury otoczenia;
- 3) uwzględniała urozmaicone źródła węglowodanów złożonych, w tym:
 - a) maksymalnie dwa razy w tygodniu drugie danie z dodatkiem ziemniaków lub drugie dania z ziemniaków,
 - b) co najmniej dwa razy w tygodniu produkty zbożowe pełnoziarniste, np. gruboziarniste kasze, ryż brązowy, makaron z mąki pełnoziarnistej;
- 4) uwzględniała urozmaicone źródła białka, w tym:
 - a) co najmniej jeden raz w tygodniu dania z dodatkiem nabiału lub jego zamienników, np. naleśniki z serem, pierogi ruskie,
 - b) co najmniej jeden raz w tygodniu dania z różnorodnymi roślinami strączkowymi lub ich przetworami, np. różnego rodzajów fasola, soczewicą, ciecierzycą, tofu,
 - c) co najmniej jeden raz w tygodniu dania rybne,
 - d) maksymalnie dwa razy w tygodniu dania mięsne inne niż rybne, w tym maksymalnie raz w tygodniu dania z dodatkiem mięsa czerwonego (wieprzowiną lub wołowiną);
- 5) w przypadku, o którym mowa w pkt 4 lit. a obiady będą składać się z:
 - a) zupy przygotowanej na wywarze warzywnym, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz różnorodnych warzyw zgodnie z techniką kulinarną (w sezonie z warzyw sezonowych), naciami lub koprem zielonym dodawanym po ugotowaniu, oraz
 - b) pierogów z serem, naleśników z serem lub krokietów z nadzieniem z dodatkiem nabiału lub klusek leniwych lub makaronu z sosem warzywnym lub owocowym z dodatkiem nabiału, z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami serwowanymi w formie bufetu warzywno-owocowego;
- 6) w przypadku, o którym mowa w pkt 4 lit. b obiady będą składać się z:
 - a) zupy przygotowanej na wywarze warzywnym, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz różnorodnych warzyw zgodnie z techniką kulinarną (w sezonie z warzyw sezonowych), naciami lub koprem zielonym dodawanym po ugotowaniu, oraz
 - b) drugiego dania bez mięsa zawierającego warzywa strączkowe, z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami serwowanymi w formie bufetu warzywno-owocowego oraz z ziemniakami lub ryżem lub kaszą lub makaronem lub innym zamiennikiem zaakceptowanym przez Zamawiającego;
- 7) w przypadku, o którym mowa w pkt 4 lit. c obiady będą składać się z:

- a) zupy przygotowanej na wywarze rybnym lub rybno-warzywnym lub warzywnym, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz różnorodnych warzyw zgodnie z techniką kulinarną (w sezonie z warzyw sezonowych), naciami lub koprem zielonym dodawanym po ugotowaniu, podawanej bez ości, oraz
 - b) drugiego dania z rybą morską (niedopuszczalne jest stosowanie pangii, tilapii i ryby maślanej), z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami, serwowanymi w formie bufetu warzywno-owocowego oraz z ziemniakami lub ryżem lub kaszą lub makaronem lub innym zamiennikiem zaakceptowanym przez Zamawiającego, lub
 - c) pierogów, naleśników bądź krokietów z nadzieniem lub klusek z dodatkami mięsa ryb, makaronem z sosem;
- 8) w przypadku, o którym mowa w pkt 4 lit. d obiady będą składać się z:
- a) zupy, przygotowanej na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz różnorodnych warzyw zgodnie z techniką kulinarną (w sezonie z warzyw sezonowych), naciami lub koprem zielonym dodawanym po ugotowaniu, podawanej bez kości, oraz
 - b) drugiego dania z mięsem niebędącym rybą (dopuszczalny drób, wołowina, cielęcina i wieprzowina) z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami, serwowanymi w formie bufetu warzywno-owocowego oraz z ziemniakami lub ryżem lub kaszą lub makaronem lub innym zamiennikiem zaakceptowanym przez Zamawiającego, lub
 - c) pierogów, naleśników bądź krokietów z nadzieniem mięsny lub klusek z dodatkami mięsnymi lub makaronem z sosem i mięsem;
- 9) desery w ramach obiadów będą składać się z:
- a) ciasta drożdżowego, lub
 - b) świeżych owoców, w szczególności sezonowych, lub
 - c) sałatki warzywno-owocowej, lub
 - d) budyniu, lub
 - e) kisielu z owocami, lub
 - f) shake'a owocowego z mleka i owoców, lub
 - g) smoothie owocowego albo owocowo-warzywnego, lub
 - h) mini tortilli z warzywami i serem, lub
 - i) batoniki z płatków owsianych, miodu, orzechów i suszonych owoców, lub
 - j) kulki energetyczne, lub
 - k) babeczki pełnoziarnistej, lub
 - l) gofra z owocami lub powidłami, lub
 - m) innego zdrowego deseru dostarczającego uczniom wartości odżywczych, przygotowanego ze świeżych owoców, pełnoziarnistych produktów, naturalnych

słodzików (np. miodu, daktyli), zdrowych tłuszczów (np. orzechów, awokado),
warzyw, produktów białkowych (np. jogurt naturalny).

14. Dieta wegetariańska, o której mowa w ust. 2 pkt 3, będzie:

- 1) spełniać wymagania wobec diety tradycyjnej wskazane w ust. 13, chyba że niniejszy ustęp stanowi inaczej;
- 2) wymagać całkowitego wyeliminowania z diety produktów mięsnych, w tym mięsa i jego przetworów, oraz zastępowania produktów mięsnych m.in.:
 - a) nasionami roślin strączkowych,
 - b) orzechami,
 - c) jajami,
 - d) nabiałem,
 - e) warzywami i owocami;
- 3) spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych i pokrywać pełne zapotrzebowanie na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia;
- 4) mogła zawierać produkty mleczne i jaja.

15. Dieta bezglutenowa, o której mowa w ust. 2 pkt 4, będzie:

- 1) spełniać wymagania wobec diety tradycyjnej wskazane w ust. 13, chyba że niniejszy ustęp stanowi inaczej;
- 2) zawierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla osób z celiakią oraz wyłącznie produkty naturalnie bezglutenowe;
- 3) składać się z dań przygotowywanych:
 - a) bez kontaktu z produktami zawierającymi gluten,
 - b) z produktów trzymanyh w oddzielnych szafkach niż produkty zawierające gluten,
 - c) w innej porze niż dania z mąk zawierających gluten,
 - d) z użyciem oddzielnych desek, noży i innych przyborów kuchennych.

16. Dieta bezmleczna, o której mowa w ust. 2 pkt 5, będzie:

- 1) spełniać wymagania wobec diety tradycyjnej wskazane w ust. 13, chyba że niniejszy ustęp stanowi inaczej;
- 2) wymagać wykluczenia mleka oraz wszystkich produktów mlecznych, w tym serów, jogurtów, masła i innych przetworów mlecznych, oraz zastępowania produktów mlecznych m.in.:
 - a) napoje roślinne (np. migdałowe, sojowe),
 - b) innych produktów bezmlecznych;

- 3) spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych i pokrywać pełne zapotrzebowanie na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia.

17. Dieta z niskim indeksem glikemicznym, o której mowa w ust. 2 pkt 6, będzie:

- 1) spełniać wymagania wobec diety tradycyjnej wskazane w ust. 13, chyba że niniejszy ustęp stanowi inaczej;
- 2) składać się z dań przygotowanych z produktów o niskim IG, które powodują wolniejszy i bardziej równomierny wzrost glukozy, co jest korzystne dla zarządzania wagą i ogólnego zdrowia (pełnoziarniste produkty zbożowe, warzywa zielone, niektóre owoce: jabłka, gruszki, rośliny strączkowe, orzechy i nasiona, produkty mleczne);
- 3) spełniać wymagania racjonalnego żywienia ludzi zdrowych i pokrywać pełne zapotrzebowanie na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia.

18. Alternatywne posiłki, o których mowa w ust. 3, względem podstawowych posiłków w ramach danej diety będą różnić się:

- 1) w zakresie zupy:
 - a) innym owocem lub warzywem będącym głównym składnikiem, oraz
 - b) innym typem zagęstników, przy czym typami zagęstników są:
 - ziemniaki,
 - makaron,
 - ryż,
 - kasza,
 - w przypadku zupy krem, brak elementu zagęszczającego;
- 2) w zakresie drugiego dania:
 - a) w przypadku dań z nabiałem, inną potrawą,
 - b) w przypadku dań z roślinami strączkowymi, inną rośliną będącą głównym składnikiem,
 - c) w przypadku dań z rybą, innym gatunkiem ryby,
 - d) w przypadku dań z mięsem innych niż rybny, innym rodzajem mięsa oraz innym sposobem przyrządzenia,
 - e) jeżeli występuje, innym typem dodatku skrobiowego, przy czym typami dodatków skrobiowych są:
 - ziemniaki,
 - makaron,

- ryż,
- kasza;

3) w zakresie deseru, inną potrawą.

III KALENDARZ SEZONOWOŚCI PRODUKTÓW

Ilekoć w rozdziale II jest mowa o sezonowości produktów, odnosi się ona do kalendarza sezonowości produktów stanowiącego Tabelę nr 3.

Tabela 1 Kalendarz sezonowości produktów

Miesiąc	Warzywa	Owoce	Grzyby	Orzechy
styczeń	pietruszka, marchew, seler, por, brukiew, ziemniaki, brukselka, czosnek, cebula, jarmuż, kiełki, kiszonki	dynia, owoce suszone	boczniaki, pieczarki	
luty	kapusta biała, kapusta czerwona, seler, buraki, topinambur, biała rzodkiew, cebula, czosnek, zioła, pasternak,	jabłka		orzechy: nerkowce, laskowe, włoskie, arachidowe, brazylijskie
marzec	pietruszka, marchew, ziemniaki, seler, chrzan, zioła, kiszonki, cebula, czosnek,	jabłka, gruszki, dynia	boczniaki	orzechy włoskie

	jarmuż, buraki, kapusta biała			
kwiecień	czosnek niedźwiedzi, rukola, pokrzywa, kapusta biała i czerwona, biała rzodkiew, buraki, marchew, pietruszka korzeń, rzodkiewka, sałata lodowa, rzeżucha, ziemniaki młode	gruszki, mango, jabłka, czerwone pomarańcze, rabarbar	pieczarki	
maj	koperek, szczaw, kalafior i jego liście, botwinka, grozdek zielony, szparagi, rzodkiewka i jej liście, szczypiorek, młoda kapusta, rabarbar, bób, grozdek zielony, cebula młoda, karczochy, szczaw	truskawki, agrest, czereśnie, mango, jabłka, rabarbar		
czerwiec	kalarepa, fasolka	truskawki, maliny,		

	szparagowa, bób, szpinak, młode ziemniaki, szczaw, ogórki, bakłażan, kalafior	porzeczki czarne i czerwone, agrest, borówka, czereśnie, wiśnie		
lipiec	fasolka szparagowa, bób, boćwina, brokuł, pomidor, cukinia, bakłażan, kalafior	maliny, brzoskwinie, wiśnie, jagody, mirabelki		
sierpień	pomidory, kalafior, sałata, cukinia i jej kwiaty, szpinak, ziemniaki, ogórki, bakłażan, buraki	porzeczki, jeżyny, arbuz, maliny, poziomki		
wrzesień	bakłażan, kalafior, biała rzodkiew, papryka, pomidor,	śliwki, winogrona, aronia, figi, owoce czarnego bzu		
październik	papryka, bakłażan, kapusta czerwona i biała, brukselka,	dynia, pigwa, żurawina, rokitnik, dereń	grzyby leśne	

	topinambur, cukinia,			
listopad	pietruszka, marchew, czarna rzepa, ziemniaki, brukselka, jarmuż, czosnek, cebula,	żurawina, gruszki, jabłka		orzechy: nerkowce, laskowe, włoskie, arachidowe, brazylijskie
grudzień	buraki, fasola biała i czerwona, groch, kiszonki, topinambur, pasternak, seler, kapusta czerwona i biała, marchew, cykoria, brukselka, świeże zioła	jabłka, gruszki, śliwki suszone	grzyby suszone leśne	orzechy: nerkowce, laskowe, włoskie, arachidowe, brazylijskie

IV JADŁOSPISY

- Wykonawca będzie przygotowywał miesięczne jadłospisy zawierające:
 - gramaturę każdego dania;
 - wykaz składników każdego dania, a w przypadku wykorzystania w potrawach półproduktów, skład tych półproduktów będzie przechowywany przez Wykonawcę i na prośbę uczniów szkoły podstawowej lub liceum bądź ich rodziców, lub pracowników Zamawiającego lub Zamawiającego, będzie udostępniany;
 - informacje o alergenach zawartych w każdym daniu i produkcie (każdy składnik lub substancja powodująca alergię lub reakcję nietolerancji pokarmowej, przedstawiony na etykiecie surowca lub składnika produkcyjnego musi zostać zidentyfikowany w gotowym daniu);
 - wartość odżywczą (zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów) każdego posiłku;

- 5) wartość energetyczną każdego posiłku.
2. W jadłospisie nazwa substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji musi być podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła np. SELER, **seler**, seler.
 3. Jeżeli nazwa składnika składa się z kilku oddzielnych słów (np. „mleko w proszku”), wystarczy podkreślić słowo, które odpowiada substancji alergennej czyli: mleko w proszku, mleko odtłuszczone, lecytyna sojowa, olej rybi, itp.
 4. Jadłospisy będą przygotowywane dla każdej diety, o której mowa w rozdziale II.
 5. W ramach jadłospisów dla jednej diety, konkretne dania nie mogą występować częściej niż co dwa tygodnie.
 6. Jadłospisy będą przygotowywane przez dietetyka posiadającego odpowiednie kwalifikacje potwierdzone wykształceniem w kierunku dietetyki oraz odpowiednie doświadczenie zawodowe.
 7. Wykonawca, nie później niż w terminie 6 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca, prześle Zamawiającemu do akceptacji jadłospisy opatrzone podpisem kwalifikowanym, zaufanym lub osobistym osoby przygotowującej jadłospisy. Zamawiający wskaże Wykonawcy nieprawidłowości w terminie 2 dni roboczych od otrzymania jadłospisów. Brak wskazania nieprawidłowości będzie równoważny z akceptacją jadłospisów.
 8. W przypadku wskazania przez Zamawiającego nieprawidłowości w jadłospisie lub jadłospisach, Wykonawca w terminie 1 dnia roboczego naniesie poprawki oraz ponownie prześle do akceptacji jadłospis lub jadłospisy.
 9. Wykonawca, nie później niż w terminie 3 dni roboczych przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca, wprowadzi do aplikacji jadłospisy.
 10. Za zgodą Zamawiającego, Wykonawca może wprowadzić zmiany w jadłospisach. Zmiany mogą być wprowadzone nie później niż 2 dni robocze przed dniem, którego te zmiany dotyczą.
 11. W sytuacjach nadzwyczajnych, Wykonawca może wprowadzić zmiany w jadłospisie po terminie wskazanym w ust. 8, jednakże:
 - 1) nie później niż do godziny 8:30 w dniu wydawania posiłków;

- 2) nie częściej niż dwa razy w miesiącu;
- 3) dla nie więcej niż jednego dania w ramach diety;
- 4) pod warunkiem, że zmiana nie będzie prowadzić do naruszenia wymogów opisanych w rozdziale II.

V WYDAWANIE POSIŁKÓW

1. Posiłki będą wydawane przez pracownika Wykonawcy w stołówce w budynku przy ul. Stefana Kopcińskiego 7 w (02-777) Warszawie.
2. Posiłki, o których mowa w rozdziale I ust. 1 pkt 1 – 4, będą wydawane w godzinach od 11:30 do 14:30.
3. W stołówce w budynku przy ul. Stefana Kopcińskiego 7 w (02-777) Warszawie bufet warzywno-owocowy, o którym mowa w rozdziale II ust. 7, będzie obsługiwany przez pracownika Wykonawcy, tj. pracownik Wykonawcy będzie nakładać warzywa i owoce;
4. Wykonawca będzie prowadził ewidencję ilościową wydawanych codziennie posiłków.
5. Posiłki będą wydawane na zastawie Zamawiającego, a jeżeli ten nie będzie nią dysponował lub jej ilość będzie niewystarczająca, na zastawie wielokrotnego użytku zapewnionej przez Wykonawcę.
6. Bufety warzywno-owocowy, o którym mowa w rozdziale II ust. 9, zostaną zorganizowane w sposób umożliwiający higieniczne nakładanie warzyw i owoców. Wykonawca na własny koszt zapewni niezbędne lamy bufetowe.

VI OBOWIĄZKI WYNIKAJĄCE Z PROWADZENIA STOŁÓWKI

1. Wykonawca będzie prowadził stołówkę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz normami, w szczególności zgodnie z:
 - 1) rozporządzeniem (WE) NR 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
 - 2) rozporządzeniem (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
 - 3) ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Wykonawca na potrzeby kuchni, o której mowa w rozdziale IV ust. 3 SWZ oraz § 5 ust. 1 Umowy, będzie posiadał i wdrożył GHP, GCP oraz HACCP.

3. Wykonawca na swój koszt i własnymi siłami przeprowadzi badanie wody, uzyska opinię kominiarską oraz protokół z badania skuteczności i głośności wentylacji mechanicznej, a także inne działania wymagane do zatwierdzenia kuchni, o których mowa w rozdziale IV ust. 3 SWZ oraz § 5 ust. 1 Umowy, jako zakładów i ich wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. Wykonawca przez 48 godziny będzie przechowywał próbki pokarmowe ze wszystkich przygotowanych posiłków z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej i podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
5. Na każde żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków wydawanych do spożycia w danym dniu, w celu zbadania kaloryczności posiłku, zawartości białka, węglowodanów oraz innych składników odżywczych.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych osób.
7. W przypadku wystąpienia rozstroju zdrowia spowodowanego złą jakością lub brakiem świeżości dostarczonych posiłków, Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty leczenia osób poszkodowanych oraz koszty przeprowadzenia koniecznych zabiegów sanitarnych, a także ponosi wszelką odpowiedzialność odszkodowawczą wobec ewentualnych poszkodowanych.
8. Osoby przygotowujące oraz wydające posiłki będą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadać czystą, odpowiednią (tj. zgodną z przepisami prawa) odzież ochronną, a także będą przeszkolone z zakresu BHP.
9. Wykonawca będzie codziennie usuwał resztki pokonsumpcyjne oraz zapewni przygotowanie do odbioru oraz odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych, także zlewek, w tym zawarcie umowy na odbiór odpadów pokonsumpcyjnych i ponoszenie jej kosztów. Zamawiający ma prawo zażądać okazania w terminie 14 dni aktualnych umów łączących Wykonawcę z przedsiębiorstwami zajmującymi się profesjonalną utylizacją odpadów.
10. Wykonawca będzie zbierał i mył zastawę, na której będą wydawane posiłki.
11. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniego poziomu czystości i higieny na terenie pomieszczeń kuchennych i zaplecza gospodarczego, w szczególności:

- 1) utrzymania w czystości stołów, ławek, krzeseł, podłogi oraz pozostałych elementów wyposażenia;
 - 2) regularnej dezynfekcji blatów, stołów, poręczy, krzeseł oraz innych powierzchni narażonych na kontakt z użytkownikami;
 - 3) stosowania środków czystości oraz preparatów dezynfekcyjnych spełniających obowiązujące normy sanitarne.
12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zakup, właściwe przechowywanie, dobór i stosowanie środków czystości oraz preparatów dezynfekcyjnych niezbędnych do utrzymania higieny na terenie pomieszczeń kuchennych i zaplecza gospodarczego.
13. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia dziennika dezynfekcji, obejmującego w szczególności:
- 1) datę i godzinę wykonania dezynfekcji;
 - 2) zakres wykonanych czynności;
 - 3) osoby odpowiedzialne za wykonanie dezynfekcji;
 - 4) nazwę zastosowanych środków.
- Dziennik dezynfekcji udostępniany będzie Zamawiającemu na każde jego żądanie oraz podczas kontroli właściwych służb.
14. Wykonawca zapewni czystość w pomieszczeniu przeznaczonym wyłącznie do magazynowania odpadów przechowywanych w szczelnie zamykanych pojemnikach uniemożliwiających dostęp gryzoni, insektów i innych szkodników.
15. Wykonawca na własny koszt i własnymi siłami doposaży kuchnię, o której mowa w rozdziale IV ust. 3 SWZ oraz § 5 ust. 1 Umowy, w sprzęt niezbędny do prowadzenia kuchni i przygotowywania posiłków.
16. Na wyposażenie kuchni, o której mowa w rozdziale IV ust. 3 SWZ oraz § 5 ust. 1 Umowy składa się sprzęt wskazany w Tabeli nr 4.

Tabela 2 Wyposażenie kuchni, o której mowa w rozdziale IV ust. 3 SWZ oraz § 5 ust. 1 Umowy

Lp.	Sprzęt	Numer inwentarzowy
1	zlewozmywak stalowy 3 komorowy	1
2	zlewozmywak metalowy 1 komorowy	1

3	szafka segment biała	1
4	szafka przelotowa	2
5	stolik składany	1
6	okap przemysłowy	1
7	kuchnia gazowa 4 palnikowa	1
8	chłodziarka	2
9	szafka pod zlewozmywak	4
10	młynek do zlewozmywaka	1
11	stół prostokątny żółty z metalowymi nogami z regulacją 3-6	14
12	krzesło Colores rozmiar 5 czerwone	20
13	krzesło Colores rozmiar 5 zielone	21
14	krzesło Colores rozmiar 5 żółte	21
15	segment 3A1 biały	4
16	segment 3B1 biało-żółty	1
17	szafka segment biała	1
18	segment 4E1	1
19	segment 9B2 biały	1
20	stolik składany	1
21	stolik 2-osobowy	1
22	szafka 1-drzwiowa	1
23	krzesło czarne Ikea	2
24	biurko dla nauczyciela	1

25	szafa (szara)	1
26	stolik RTV	1
27	stolik komputerowy	1
28	radiomagnetofon	1

17. Sprzęt wymieniony w Tabeli nr 4 w czasie realizacji Umowy oraz po jej zakończeniu stanowi własność Zamawiającego.