

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZĘŚĆ 6:**I. Adres oraz dane kontaktowe Przedstawiciela Zamawiającego:**

Zespół Szkół Muzycznych im. F. Rybickiego w Tychach
adres: al. Niepodległości 53, 43-100 Tychy
Dyrektor – Mateusz Misiak
e-mail: zsm@oswiata.tychy.pl
tel: 32 32 227 69 29, 887 448 321

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pn. „Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków dla uczniów Zespołu Szkół Muzycznych im. F. Rybickiego w Tychach”
2. Termin realizacji zamówienia: **od 07.09.2026 r. do 24.06.2027 r.** (okres realizacji zamówienia nie obejmuje ferii oraz dni wolnych od zajęć dydaktycznych)
3. Szacunkowa liczba dzieci – **95**
Przewidywana liczba dni, w których będą wydawane posiłki – **183**
Przewidywana ilość wydanych posiłków (przez cały okres trwania zamówienia) kształtuje się na poziomie – **17 385 posiłków**.
4. **Jeden posiłek składa się z obiadu dwudaniowego wraz z kompotem/ napojem oraz deserem.**
5. Faktyczna ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci w poszczególnych dniach.
6. Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego
7. Ilość osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy w sposób rosnący lub malejący.
8. Zastrzega się możliwość zwiększenia maksymalnie o 20% lub zmniejszenia maksymalnie o 60 % ilości dostarczanych obiadów w ramach zawartej umowy.
9. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Przedstawiciel Zamawiającego zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny **09:00** danego dnia.
10. Mając na uwadze czynniki zewnętrzne zwane siłą wyższą tj. **nadzwyczajne i nieprzewidywalne okoliczności, których następstw nie można było uniknąć mimo zachowania należytej staranności** i których Przedstawiciel Zamawiającego nie może przewidzieć tj. możliwość ograniczenia zajęć dydaktycznych, w jednostkach oświatowych, w związku z możliwością wystąpienia pandemii, stanu epidemii, klęsk żywiołowych, ataków terrorystycznych, konfliktów zbrojnych, stanów zagrożenia wojną, Wykonawca musi być świadomy że może nastąpić ograniczenie lub zawieszenie świadczenia usługi na czas określony przez właściwe organy państwowe i/lub samorządowe.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie ze zgłaszanym przez szkołę zapotrzebowaniem na dany dzień.
12. Posiłki będą serwowane na jednorodnej, jednakowej zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w szklankach/kubkach ceramicznych. Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca. Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca będzie niezwłocznie wymieniać na elementy nieuszkodzone. Wymienione elementy zastawy muszą odpowiadać formą, deseniem, rozmiarem i ciężarem pozostałym w zestawie naczyń.
13. Wykonawca zobowiązany jest dbać o jakość (niezniszczony, nieporysowany teflon, itp.) oraz czystość naczyń i sztućców, w których będą dostarczane, przechowywane i wydawane produkty żywnościowe (dot. szczególnie pojemników z powłoką teflonową).
14. Każdego dnia, w którym odbywa się żywienie, Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca
15. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem przedmiotu zamówienia, w tym: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu, koszty wydawania posiłków, koszty przygotowania posiłku we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie w przyrządzaniu posiłków jakościowych.
16. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
17. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych i wydanych posiłków (załącznik nr 1 do projektowanych postanowień umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektora Zespołu Szkół Muzycznych im. F. Rybickiego w Tychach lub osoby przez niego upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości dostarczonych posiłków.
18. Przedstawiciel Zamawiającego na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp **wymaga** zatrudnienia przez

Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia na stanowisku osób biorących udział w przygotowywaniu posiłków tj. kucharza oraz dietetyka/ technologa żywienia zbiorowego.

III. Miejsce realizacji zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć do budynku Przedstawiciela Zamawiającego - bezpośrednio do wskazanego przez placówkę oświatową pomieszczenia na własny koszt.
2. Obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:
 - a) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków;
 - b) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej wielkości i zapewniają dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków.
3. Temperatura posiłków winna wynosić w trakcie serwowania: gorące zupy: +75°C (+/-2°C), gorące drugie dania: +65°C (+/-2°C), maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C (+/-2°C).
4. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
5. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla uczniów jest Wykonawca
6. Brudne termosy nie mogą być pozostawione w placówce do dnia następnego.
7. Posiłki powinny być dostarczane do Przedstawiciela Zamawiającego środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

IV. Godziny wykonania zamówienia:

1. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku do godziny 11:00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć dydaktycznych. Wydawanie posiłków nastąpi w godzinach **od 11:25 do 14:00**, w kilku turach zgodnie z harmonogramem wyznaczonym przez Przedstawiciela Zamawiającego.
2. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
3. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

V. Parametry świadczonych usług:

1. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Wykonawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi.
2. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej tj. 6 - 15 lat.
3. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z normami żywienia obowiązującymi w okresie realizacji umowy określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-15 lat (szkoła podstawowa).
4. Posiłki nieodpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) oraz nieodpowiednią jakością smakową (np. przesolone, przesłodzone, przypalone) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nieprzewidziane w typowym codziennym posiłku (np. dodatkowy owoc, deser, jogurt, mus owocowy).
5. Osoby do porcjowania i wydawania posiłków –Przedstawiciel Zamawiającego wymaga **co najmniej dwie osoby**.
6. **Wykonawca najpóźniej w pierwszym dniu świadczonej usługi będzie zobowiązany do dostarczenia oświadczenia, że żadna z osób wydających posiłki nie figuruje w rejestrach, o których mowa w ustawie z dnia 13 maja 2016 o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (Dz. U. 2026 poz. 110) tj. w Rejestrze z dostępem ograniczonym lub w Rejestrze osób, w stosunku do których Państwowa Komisja do spraw wyjaśniania przypadków czynności skierowanych przeciwko wolności seksualnej**

i obyczajności wobec małoletniego poniżej lat 15, wydała postanowienie o wpisie w Rejestrze (Rejestr Państwowej Komisji) oraz że nie figuruje w Krajowym Rejestrze Karnym w zakresie przestępstw określonych w rozdziale XIX i XXV Kodeksu Karnego, w art. 189a, w art. 207 Kodeksu Karnego oraz w ustawie z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii w zakresie art. 21 ust. 3 tej ustawy.

7. Posiłki będą porcjowane i wydawane przez Wykonawcę przy pomocy personelu własnego Wykonawcy w godzinach wskazanych przez Przedstawiciela Zamawiającego.
8. Obiad powinien być podawany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podawanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym.
9. Niezwłocznie po spożyciu posiłków przez uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z siedziby Przedstawiciela Zamawiającego we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.
10. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie, poza siedzibą Przedstawiciela Zamawiającego. W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w szkole pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń.
11. Odbiór resztek żywieniowych będzie się odbywać za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
13. Wykonawca odpowiada za:
 - a) dbałość o najwyższą jakość i smak posiłków i wydawanie ich o wyznaczonych godzinach
 - b) zabranie brudnych termosów w ustalonych wraz z placówką oświatową terminach
 - c) utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
15. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody poniesione w trakcie użytkowania udostępnionych pomieszczeń.
16. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi t.j. Dz. U. 2025 poz. 1675 z późn. zm.).
17. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
18. W razie wydanych zaleceń epidemicznych posiłki będą wydawane zgodnie z Wytocznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
19. 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 dzieci

VI. Szczegółowe zalecenia co do jakości użytych surowców:

1. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
2. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności.
3. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz z gotowych produktów lub półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
4. Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych wykorzystując w miarę możliwości produkty ekologiczne.
6. W okresie jesienno – zimowym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.
7. Przedstawiciel Zamawiającego nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fast food, konserw mięsnych (nie dotyczy produktów konserwowych: *ogórek konserwowy, papryka konserwowa, seler konserwowy, groszek i kukurydza konserwowa*), produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczane, mięso odkostnione mechaniczne (MOM) oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, barwniki, sery topione, margaryna, mrożonych potraw, wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
8. Nie dopuszcza się podawania ryby maślanej, pangii, tilapii, paluszków rybnych z mielonej ryby.
9. Do przygotowania posiłków, omaszczania pierogów, itd. należy używać wyłącznie masła

- o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego, ryżowego, kokosowego, lnianego oraz oliwy z oliwek (do potraw na zimno).
10. Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (chude mięso wołowe/ drobiowe) i co najmniej dwa razy w tygodniu przygotowywane na wywarze warzywnym.
 11. W przypadku dań mięsnych **nie należy** stosować mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM).
 12. Należy stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, sporadycznie wołowina, a z drobiu - mięso kurczaka lub indyka.
 13. Pasztety, pierogi, kluski śląskie, naleśniki, kluski na parze, kopytka – wyłącznie wyrób niemrożony.
 14. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia.
 15. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
 16. Jaja stosowane w całym jadłospisie: świeże, z chowu ściółkowego lub z wolnego wybiegu.
 17. Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół i przypraw naturalnych.
 18. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku.
 19. Wykonawca zobowiązany jest naprzemiennie podawać ziemniaki, kasze, makarony oraz ryż.
 20. Polewy do dań jaskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców albo jogurtu - dopuszcza się czekoladę rozpuszczaną w kąpieli wodnej do wzbogacenia wartości smakowych potrawy lub do ozdoby raz w dekadzie i stosowanie zamienników sporządzonych z naturalnych produktów dla dzieci uczulonych na czekoladę, zabrania się stosowania kremów typu nutella.
 21. Jogurt stosowany w żywieniu nie może zawierać skrobi modyfikowanej i żelatyny wieprzowej.
 22. Napoje, typu kompot muszą być przygotowywane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 tj. aby napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 5 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. **Dopuszcza się dostawę wody mineralnej.**
 23. Kwaśne surówki z kapusty – mają być sporządzane z zastosowaniem kapusty kiszonej (a nie kwaszonej octem). Kapusta musi być kiszona naturalnie, bez dodatków przyspieszających proces kiszenia, w szczególności bez dodatku octu w procesie produkcji.
 24. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – poprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki – albo inne warzywa - kapusta kiszona – niedoprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka)
 25. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw.

VII. Zasady ogólne:

1. Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
2. Wykonawca będzie przysyłał drogą mailową Przedstawicielowi Zamawiającemu tygodniowy jadłospis na każdy kolejny tydzień z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw wraz z występującymi w nim alergenami i opisem kaloryczności posiłku z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem poprzedzającym kolejny tydzień.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
4. Jadłospis Wykonawcy będzie upubliczniony na stronie internetowej placówki oświatowej. W razie propozycji zmian w zatwierdzonym jadłospisie Wykonawca powiadamia o tym fakcie Dyrektora Zespołu Szkół Muzycznych im. F. Rybickiego w Tychach z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem podając równocześnie nowy jadłospis.
5. Dyrektor Zespołu Szkół Muzycznych im. F. Rybickiego w Tychach lub osoba przez niego wyznaczona ma wgląd do jadłospisu oraz ma prawo nanieść w nim zmiany, które będą wiążące dla Wykonawcy.
6. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny, ekologiczny i dostosowany do pory roku. Przedstawiciel Zamawiającego zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni.
7. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 oraz zalecenia Przedstawiciela Zamawiającego.

8. Jadłospisy powinny uwzględniać zalecenia dotyczące zdrowego żywienia wydane przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej, Państwowy Zakład Higieny – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.
9. Dopuszcza się odchylenia od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisie w zakresie +/- 10%.
10. Minimalne gramatury składników poszczególnych posiłków obiadowych kształtują się następująco:
 - a) **zupa:** min. 250 ml
 - b) **drugie danie:** w przypadku dania wieloskładnikowego:
 - ziemniaki/kasza/ryż/makaron: min 170 g;
 - mięso/ryba: min 100 g;
 - surówka/warzywo: min. 130 g;
 - danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 g;

Jadłospisy powinny zawierać kaloryczność poszczególnych dań z uwzględnieniem norm zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16.02.2026 r.

W przypadku dań tzw. Jednogarnkowych np. kaszotto z mięsem i warzywami, które w swoim składzie zawierają już porcję warzyw, Wykonawca nie ma potrzeby planowania do obiadu osobnej porcji warzyw w formie np. surówki czy warzyw gotowanych na parze.

 - c) **napoje:** jednorazowo nie mniej niż 150-200 ml na jedno dziecko.
 - d) **deser:** Przedstawiciel Zamawiającego rozumie pod tym pojęciem np. świeży owoc (cały lub porcjowany –dotyczy arbuza, melona, winogrona, owoców miękkich), galaretkę owocową, kisiel, budyń, jogurt owocowy (zgodnie z przyjętymi standardami, gramatura 150 g, jogurty itp. tylko w oryginalnym opakowaniu), ciasto drożdżowe lub ciastka własnego wypieku, chałka z miodem, dżemem, bułka maślana z miodem, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru) itp.
11. Jadłospisy powinny 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 produktów gotowych i mieszanek przypraw.
12. Jadłospis powinien uwzględniać porę roku, ze względu na sezonowość niektórych produktów, ich dostępność na rynku oraz cenę, jak również dostosowanie rodzaju serwowanych potraw do temperatury otoczenia, na przykład latem podczas upałów należy planować lżejsze potrawy zawierające więcej wody, na bazie sezonowych warzyw i owoców, natomiast zimą więcej potraw o wyższej wartości energetycznej.
13. Żywieniu może podlegać również grupa dzieci będących na diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, 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 Przedstawicielowi Zamawiającego na warunkach uzgodnionych przez Strony. Przedstawiciel Zamawiającego wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Przedstawiciela Zamawiającego.
14. Żywieniu może podlegać grupa uczniów, u których zdiagnozowano obecność cukrzycy – mając ten fakt na uwadze wymagane jest, aby Wykonawca bezwzględnie przestrzegał wcześniej zatwierdzonego jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków.
15. Błędy wynikające z nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych, w tym gramatury, składu, pory posiłków mogą skutkować niebezpiecznymi dla zdrowia i życia powikłaniami tj. hiperglikemią bądź hipoglikemią, za które, w przypadku braku respektowania powyższych zasad, pośrednio może odpowiadać Wykonawca.
16. Dokładą ilość oraz rodzaj diet zostanie wyszczególniona i podana Wykonawcy dopiero po uzgodnieniach z rodzicami. Wykonawca szacując jednostkową cenę za posiłek powinien uwzględnić ewentualną dietę a cena za posiłek dietetyczny musi być taka sama jak za posiłek standardowy.

VIII. Menu przykładowe – rodzajowe:

1. **Zupa:** przygotowaną z pełni dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe) lub co najmniej dwa razy w tygodniu na wywarze warzywnym, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
2. **Drugie danie:**
 Kasze i dania mączne (jaglana, gryczana, jęczmienna) /ziemniaki gotowane/ryż (pełnoziarnisty, basmati, parboiled, tzw. biały) /makaron (pełnoziarnisty), naleśniki, pierogi z owocami/ruskie. Mąki – do wyboru: pszenna pełnoziarnista, orkiszowa, żytnia, pszenna i żytnia razowa, graham, gryczana, ziemniaczana, z tapioki, jaglana, owsiana, ryżowa, pszenna. Posiłki z warzyw: np. leczo, gulasz warzywny z dodatkiem nasion roślin strączkowych, kotlet z fasoli/

ciecierzyca/soczewica, papryka faszerowana. Należy podać skład dań bezmięśnych. Dania bezmięsne to również dania mączne wg poniższych wskazań.

Jadłospis winien zawierać: pierogi ruskie, pierogi z owocami, naleśniki z nadzieniem, kopytka, kluski na parze – każde co najmniej 1 x na jedną dekadę. Do dań mącznych zalecany dodatek mąki pełnoziarnistej.

Do omaszczenia dań mącznych stosować wyłącznie masło o min. 82% zawartości tłuszczu. Nie dopuszcza się omaszczania olejem rafinowanym.

Mięsa/ryby (pieczone w piekarniku/piecu konwekcyjno-parowym lub duszone: drób, wołowina, cielęcina, wieprzowina) /ryby morskie. Preferuje się ryby pieczone w piekarniku/piecu konwekcyjno-parowym, duszone na parze (np. łosoś, halibut, makrela atlantycka, odmiany dorszowatych, morszczuk, sola). Niedopuszczalne jest stosowanie pangii, tilapii, ryby maślanej. Ryba wyfiletowana, pozbawiona ości.

Sosy wyłącznie na bazie wywarów mięsnych i warzywnych. Niedopuszczalne jest stosowanie sosów instant w proszku lub koncentratów.

Surówki, warzywa gotowane, pieczone lub surowe, ogórki kiszane, kapusta kiszona, owoce, surówki owocowo-warzywne.

Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing (jogurt lub olej nierafinowany z pierwszego tłoczenia do wyboru: rzepakowy/lniany/oliwa z oliwek/sok z cytryny, inne). Nie dopuszcza się stosowania olejów rafinowanych do dressingu oraz gotowych sosów w proszku.

Do surówek zalecany jest przynajmniej min. raz w dekadzie dodatek (podawany razem lub obok) – do wyboru: pestki słonecznika, dyni, sezamu, kielki, migdały (nasiona i pestki uprzednio prażone).

Warzywa należy gotować krótko na parze lub blanszować lub piec w piecu konwekcyjno – parowym. Do przygotowania warzyw nie należy używać soli.

3. Napoje:

Wyłącznie kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 5 g cukrów w 250 ml lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących.

4. Deser:

Przedstawiciel Zamawiającego rozumie pod pojęciem deser np. świeży owoc (cały lub porcjowany - dotyczy arbuza, melona, winogrona, owoców miękkich), galaretkę owocową, kisiel, budyń, jogurt owocowy (zgodnie z przyjętymi standardami, gramatura 150 g), ciasto drożdżowe lub ciastka własnego wypieku, chałka z miodem, dżemem, bułka maślana z miodem itp.

IX. Inne uwagi:

1. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545), firma cateringowa powinna codziennie pobierać i przechowywać próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego przygotowanego posiłku. Probki każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane powinny być pod koniec porcjowania w ilości nie mniejszej niż 150 g w przypadku: zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, sałatek itp. Probki należy pobrać czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi przyrządami metalowymi.
2. Probki przechowuje się:
 - w opakowaniu jednorazowym;
 - w innym czystym, wyparzonym, lub wygotowanym naczyniu szklanym, porcelanowym lub emaliowanym;
 - w pojemnikach jednorazowych, szczelnie zakręcanych, zamykanych lub przykrywanych, odpowiadających wymaganiom materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
3. Na przygotowanej próbce należy umieścić trwały napis określający: datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię i nazwisko oraz stanowisko pracownika, który pobrał próbkę.
4. Probki należy przechowywać przez co najmniej 72 godziny w warunkach chłodniczych w temperaturze + 4°C lub niższej, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do placówki. Miejsce przechowywania próbek musi być zabezpieczone, aby dostęp do niego posiadały wyłącznie osoby upoważnione
5. Wykonawca usługi zobowiązany jest do stosowania obowiązującej w placówce oświatowej procedury organizacji żywienia.
6. Przedstawiciel Zamawiającego zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.