

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

[55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych](#)

[55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków](#)

[55320000-9 - Usługi podawania posiłków](#)

Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w 2018, 2019, 2020 roku dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stolówki i kuchni w Gminnym Żłobku w Podegrodziu, oraz żywienie całodienne dzieci w Gminnym Przedszkolu w Podegrodziu i Gminnym Żłobku w Podegrodziu nie korzystających z programu dożywiania. Szczegółowy rozkład posiłków z podziałem na poszczególne placówki oraz rodzaje posiłków określono poniżej.

Część I

POSIŁKI DLA OSÓB UPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU POMOC PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA W 2018, 2019 i 2020r. I POSIŁKI DLA OSÓB NIEUPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU DOŻYWIANIA W GMINNYM PRZEDSZKOLU W PODEGRODZIU I GMINNYM ŻŁOBKU W PODEGRODZIU

a) Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków (śniadanie, podwieczorek) dla wszystkich dzieci w Gminnym Przedszkolu w Podegrodziu oraz obiadów (zupa+drugie danie + kompot) napoju (herbata) dla dzieci nieuprawnionych do posiłków w ramach wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w okresie od 01.09.2018 r. do 31.08.2020r.

b) Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków (śniadanie, podwieczorek) dla wszystkich dzieci w Gminnym Żłobku w Podegrodziu oraz obiadów (zupa+drugie danie + kompot) dla dzieci nieuprawnionych do posiłków w ramach wieloletniego programu wspierania finansowego gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w okresie od 01.09.2018r. do 31.08.2020r. ,

c) Przygotowywanie, dostarczanie i podawanie obiadu (zupa, drugie danie, kompot) w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” od 01.09.2018 r. do 31.08.2020 r. dla osób uprawnionych w Gminnym Przedszkolu w Podegrodziu,

d) Przygotowywanie, dostarczanie i podawanie obiadu (zupa, drugie danie, kompot) w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” od 01.09.2018 r. do 31.08.2020 r. dla osób uprawnionych w Gminnym Żłobku w Podegrodziu.

1. Rodzaj zamówienia: usługi.

2. Termin:

Przedszkole: od 01.09.2018r. do 31.08.2020r.

Żłobek: od 01.09.2018r. do 31.08.2020 r.

3. Opis przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

POSIŁKI DLA OSÓB UPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU POMOC PAŃSTWA W ZAKRESIE DOŻYWIANIA W 2018, 2019, 2020r. I POSIŁKÓW W DLA OSÓB NIEUPRAWNIONYCH DO POSIŁKÓW W RAMACH PROGRAMU DOŻYWIANIA W GMINNYM PRZEDSZKOLU W PODEGRODZIU I GMINNYM ŻŁOBKU W PODEGRODZIU

Część I a) Przedszkole w Podegrodziu – 85 osób,

Część I b) Żłobek w Podegrodziu- 29 osób,

Część I c) Przedszkole w Podegrodziu -14 osób,

Część I d) Żłobek w Podegrodziu – 2 osoby

Przewidywana liczba osób w tej części zamówienia objętych programem dożywiania to około 16 osób, poza programem 114 osoby.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE POSIŁKÓW:

Część I a)

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydanie posiłków w okresie od 01.09.2018 r. do 31.08.2020r. od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia).
2. Posiłki mają być podawane w stołówce znajdującej się w Gminnym Żłobku i Przedszkolu w Podegrodziu.
3. Wymagania dotyczące posiłków w Gminnym Przedszkolu w Podegrodziu:
 - a) Zamawiający oświadcza, że rzeczywista liczba dziennych zestawów wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w przedszkolu i żłobku.
 - b) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Napoje oraz woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana bez ograniczeń na prośbę Dziecka. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu, w procesie przygotowania posiłku stosowana musi być sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy czym w żywieniu zbiorowym należy uwzględnić, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5 g(sól morska lub himalajska), zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli, zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. Cukier zastąpiony miodem lub innym zamiennikiem cukru białego np. syropem klonowym, słodami : jęczmiennym, ryżowym, cukrem brzoźowym, stewią . Napoje mleczne zawierające nie więcej niż 10 g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów.
 - konserw,
 - produkty z glutaminianem sodu,

- parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %),
 - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
 - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.
 - Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed planowanym jadłospisem (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych). Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Zalecenia Zamawiającego dotyczące ustalenia jadłospisu dekadowego i jakości serwowanych potraw (piramida zdrowia). Na jadłospisie bezwzględnie musi być podana wartość odżywcza w kcal oraz gramatura poszczególnych posiłków. Jadłospis musi być podpisany przez dietetyka.
- c) Posiłki powinny zawierać produkty ze wszystkich grup: zbożowe, białkowe, warzywa i owoce, cukry i tłuszcze. Wykorzystanie produktów mącznych opartych na mąkach razowych i różnych rodzajach kasz, świeże warzywa i owoce, urozmaicone produkty białkowe w tym mało przetworzone produkty mleczne, ryby, jajka, wysokiej jakości mięso, rośliny strączkowe, tłuszcze roślinne w postaci wysokiej jakości olejów bez składników konserwujących, unikanie produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. Do przygotowania potraw nie należy używać przypraw typu VEGETA czy kostek rosołowych. Nie podawać dzieciom tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, umiarkowanie stosować masła. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych, jak również urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
- Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.
 - Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej:
 - śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej,
 - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej,
 - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodiennej,
- Zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1275 nie więcej niż 1700.
- Ustala się gramaturę posiłków dla dzieci:

Jadłospis winien zawierać

I Śniadanie

- 1) pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju
 - 2) gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
 - 3) kaloryczność 400 kcal
- różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kielbaski na gorąco lub parówki, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wielozłaziste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal.

Zupa

porcja zupy spełniająca następujące warunki:

- a) pojemność – 300 ml
- b) kaloryczność 150 kcal
- c) temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza
- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, lub mąką, sporadycznie zasmażką.

Drugie danie

- 1. gramatura- co najmniej 350 g
- 2. kaloryczność – 400 kcal
- 3. Temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza
- porcje mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), porcje pół-mięsne, 2 porcje bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, 1 porcja – ryba (filet) -100g , surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g.
- kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml

Podwieczorek

- 1. pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną
- 2. gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
- 3. kaloryczność 325 kcal
- 1 x w dekadzie bułka słodka (jagodzik, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmolada) lub ciasto własnego wypieku, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, herbata z cytryną, bułka maślana z miodem, dżemem i kakao, chałka z miodem, dżemem lub krem czekoladowo-orzechowy, budyń, kisiel, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci).

Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.325 kcal.

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie w ciągu tygodnia.

Herbata: pojemność – 200 ml

- Żywnienie dzieci ze specjalną dietą – Zamawiający będzie wymagać od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił porcje dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupeł bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane są innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane porcje alternatywnie. W porcjach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawią zaświadczenie lekarskie. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wskazówki rodziców, w tym zalecenia lekarskie w przygotowaniu porcji dla dzieci ze specjalną dietą.
- 4. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) Dostarczenia odpowiedniej ilości porcji zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: Zamawiający będzie

przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość obiadów i podwieczorków (nie dotyczy śniadań). Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem przedszkola. Śniadanie dostarczane będzie na bieżąco w ilości odpowiadającej liczbie dzieci przebywających w przedszkolu.

- 2) Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
- 3) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149) oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016,
- 4) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- 5) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 6) Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,
- 7) Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.
- 8) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem.
- 9) Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków oraz sprzątanie pomieszczeń kuchennych za pomocą personelu własnego, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku, a także zabieranie odpadów. Osoby te muszą posiadać aktualne badania lekarskie.
- 10) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
- 11) Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.
- 12) Drugim danem nie może być kiszka, wątróbka lub inne podroby. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

Cześć I b)

1. Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków dla dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat uczęszczających do Gminnego Żłobka w Podegrodziu.

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydanie posiłków w okresie od 01.09.2018 r. do 31.08.2020 r. od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci).

- I. Zamawiający oświadcza, że rzeczywista liczba dziennych zestawów wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od obecności dzieci w żłobku. Określona dzienna

liczba posiłków może ulec zmniejszeniu lecz nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

- II. Przygotowanie posiłków będzie odbywać się z artykułów zakupionych przez wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i stosownie do norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 12 miesięcy do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. Prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów, wyklucza się posiłki z Fast food-ów, napojów z proszku, konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek o zawartości mięsa mniejszej niż 70%, mięs odkostnionych mechanicznie, wędlin z dodatkiem preparatów białkowych /soja/ lub skrobi modyfikowanej. Napoje oraz woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana bez ograniczeń na prośbę dziecka.
- a) Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni w konsultacji z dietetykiem, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed wprowadzeniem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis ma uwzględniać obowiązujące wytyczne dotyczące zasad prawidłowego żywienia dzieci tj. wysoką jakość, dobór surowca, odpowiednie wielkości porcji, urozmaicenie posiłków. Zalecenia Zamawiającego dotyczące ustalenia jadłospisu dekadowego i jakości serwowanych potraw (piramida zdrowia). Na jadłospisie bezwzględnie musi być podana wartość odżywcza w kcal oraz gramatura poszczególnych posiłków. Jadłospis musi być podpisany przez dietetyka. Asortyment produktów, z których należy komponować jadłospis dla dzieci od 1 roku życia do lat trzech; mleko, mleko modyfikowane, jogurty naturalne, kefir, ser żółty, ser biały, chude mięso czerwone, drób, chuda wędlina ryby, jaja, bułka pełnoziarnista, chleb pełnoziarnisty, chleb graham, płatki zbożowe bez cukru, kasza gryczana, kasza jęczmienna, kasza jagłana, makaron, bułka pszenna, naleśnik, placuszki, ciasto drożdżowe, buraki, papryka, pomidor, rzodkiewka, kalafior, kalarepa, pietruszka, por, cebula, ziemniaki, dynia, fasola, marchew, kukurydza, brokuły, cukinia, zielony groszek, kapusta, szpinak, szczypiorek, borówki, czarne jagody, porzeczki, śliwki, winogrona, arbuz, czereśnie, maliny, truskawki, wiśnie, ananasy, banany, brzoskwinie, cytryny, gruszki, pomarańcze, jabłko, oliwa z oliwek, olej rzepakowy, olej słonecznikowy, masło.
- b) Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne. Jadłospis powinien zawierać:
- c) Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennej racji pokarmowej:
- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennej,
 - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej,
 - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej,

Zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1275 nie więcej niż 1700.

Śniadanie I

Podstawą posiłku winny być produkty mleczne i mleko/jogurt z dodatkiem owoców, kefir, ciepłe napoje mleczne, kawa zbożowa, kakao, mleko modyfikowane, ewentualnie ser twarogowy, zupy mleczne, płatki śniadaniowe, jaja, pasty mięsno-warzywne, kanapki śniadaniowe z chudą wędliną z dodatkiem warzyw.

Kaloryczność 250 kcal

Obiad

Główny posiłek pod wzg. wartości odżywczej. Ma się składać z zupy na bazie wywaru z warzyw i drugiego dania. Danie drugie przygotowane /do wyboru/ z mięsa, drobiu, ryb, jaj z dodatkiem ziemniaków, kaszy, makaronu, jarzyn, surówki. Podstawa technologiczną przygotowanych potraw ma być gotowanie. Napoje na każdą prośbę dziecka.

Kaloryczność 250kcal

Podwieczorek

Zdrowe przekąski na bazie świeżych owoców, soki owocowe, produkty białkowe, plasterki sera, mleko, jogurt, omlety, naleśniki, ciasta biszkoptowe.

Suma kaloryczności potraw przygotowanych dla dzieci żłobka wino wynosić 750 kalorii z założeniem, iż śniadanie i obiad muszą mieć po 250 kalorii.

a) Żywnienie dzieci ze specjalną dietą - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w realizacji zamówienia zapewniał posiłki dla dzieci ze specjalną dietą; tj. bezglutenowych, ze skazą białkową, alergią pokarmową, innymi schorzeniami pokarmowymi. Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane są innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywnie. W posiłkach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawiają zaświadczenie lekarskie. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wskazówki rodziców, w tym zalecenia lekarskie w przygotowaniu posiłków dla dzieci ze specjalną dietą.

b) Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość obiadów i podwieczorków (nie dotyczy śniadań). Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem żłobka. Śniadania będą dostarczane na bieżąco w ilości odpowiadającej liczbie dzieci przebywających w żłobku. Posiłki mają być podawane w stołówce znajdującej się w Gminnym Żłobku w Podegrodziu.
2. Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
3. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149), oraz Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016.
4. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dr med Aleksandra Szczygła w Warszawie dla danej grupy wiekowej. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia.
5. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
6. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C.
7. Pobieranie oraz przechowywanie próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.

8. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków oraz sprzątanie pomieszczeń kuchennych za pomocą personelu własnego, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku. Zabieranie odpadów. Osoby te muszą posiadać aktualne badania lekarskie.
9. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
10. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.
11. Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.

Część I c)

1. W Przedszkolu Gminnym w Podegrodziu (**dzieci wieku od 3 do 6 lat**) **Wykonawca zobowiązany będzie przygotować, dostarczyć i podać dla osób uprawnionych w ramach dożywiania posiłek w formie obiadu (zupa+ drugie danie + kompot). Wymagania dotyczące obiadu dla osób uprawnionych w przedszkolach- ilość i gramatura:**

- a) Przygotowanie posiłków będzie odbywać się z artykułów zakupionych przez wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i stosownie do norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 12 miesięcy do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. Prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów, wyklucza się posiłki z Fast food-ów, napojów z proszku, konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek o zawartości mięsa mniejszej niż 70%, mięs odkostnionych mechanicznie, wędlin z dodatkiem preparatów białkowych /soja/ lub skrobi modyfikowanej. Napoje oraz woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana bez ograniczeń na prośbę dziecka.
- b) Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni w konsultacji z dietetykiem, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed wprowadzeniem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis ma uwzględniać obowiązujące wytyczne dotyczące zasad prawidłowego żywienia dzieci tj. wysoką jakość, dobór surowca, odpowiednie wielkości porcji, urozmaicenie posiłków. Posiłki powinny zawierać produkty ze wszystkich grup: zbożowe, białkowe, warzywa i owoce, cukry i tłuszcze. Wykorzystanie produktów mącznych opartych na mąkach razowych i różnych rodzajach kasz, świeże warzywa i owoce, urozmaicone produkty białkowe w tym mało przetworzone produkty mleczne, ryby, jajka, wysokiej jakości mięso, rośliny strączkowe, tłuszcze roślinne w postaci wysokiej jakości olejów bez składników konserwujących, unikanie produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. Do przygotowania potraw nie należy używać przypraw typu VEGETA czy kostek rosołowych. Nie podawać dzieciom tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, umiarkowanie stosować masła. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych, jak również urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Asortyment produktów, z których należy komponować jadłospis dla dzieci od 1 roku życia do lat trzech; mleko, mleko modyfikowane, jogurty naturalne, kefir, ser żółty, ser biały, chude mięso czerwone, drób, ryby, jaja, kasza gryczana, kasza jęczmienna, kasza

jaglana, makaron, bułka pszenna, ciasto drożdżowe, buraki, papryka, pomidor, rzodkiewka, kalafior, kalarepa, pietruszka, por, cebula, ziemniaki, dynia, fasola, marchew, kukurydza, brokuły, cukinia, zielony groszek, kapusta, szpinak, szczypiorek, czarne jagody, porzeczki, śliwki, winogrona, arbuzy, czereśnie, maliny, truskawki, wiśnie, ananasy, banany, brzoskwinie, cytryny, gruszki, pomarańcze, jabłko, oliwa z oliwek, olej rzepakowy, olej słonecznikowy, masło.

1. Zupa

- pojemność – 300 ml
- kaloryczność 150 kcal
- temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza
- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarznych (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, lub mąką, sporadycznie zasmażką.

2. Drugie danie

- gramatura- co najmniej 350 g
 - kaloryczność – 400 kcal
 - Temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza
 - porcje mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, fileć z kurczaka, indyka, szynka b/k, cielęcina), kotlety schabowe (schab, fileć z indyka), eskalopki, potrawki z mięsa, pulpety mięsne w sosie, bitki wołowe, cielęce, gulasz miesny, -100 g (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, fileć z indyka, kurczaka), porcje pół-mięsne-300 g, 2 porcje bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, 1 porcja – ryba (fileć) -100g,
 - surówka – 100 g,
 - ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 150 g.
 - kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), lub soki owocowe z naturalnych owoców malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia, czereśnia – min 200 ml.
3. Żywnienie dzieci ze specjalną dietą – Zamawiający będzie wymagać od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił porcje dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupę bez śmietany. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane porcje alternatywnie. W porcjach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawiają zaświadczenie lekarskie. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wskazówki rodziców, w tym zalecenia lekarskie w przygotowaniu porcji dla dzieci ze specjalną dietą.
4. Wykonawca zobowiązuje się do: Dostarczenia odpowiedniej ilości porcji zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób: Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość obiadów Harmonogram wydawania porcji uzgodniony będzie z dyrektorem przedszkola.
5. Przygotowania i dostarczania porcji o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
6. Przy planowaniu porcji należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Porcje mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych

w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 (Dz. U. 2016 poz.1154).

7. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia.
8. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem.
9. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C.
10. Pobieranie oraz przechowywanie próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.
11. Drugim daniem nie może być kiszka, wątróbka lub inne podroby. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.
12. Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.
13. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z obowiązującymi wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego i z przepisami prawa oraz dostarczane i wydawane zgodnie z normami sanitarno-epidemiologicznymi.
14. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków oraz sprzątanie pomieszczeń kuchennych za pomocą personelu własnego, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku, a także zabieranie odpadów. Osoby te muszą posiadać aktualne badania lekarskie.
15. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwoleń, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
16. Zamawiający wymaga sporządzania list osób dożywianych w danym miesiącu i dołączenia do faktury za dany miesiąc, który przedkłada w OPS w Podegrodziu.

Część I d)

1. **W Gminnym Żłobku w Podegrodziu Wykonawca zobowiązany będzie przygotować , dostarczyć i podać dla osób uprawnionych (dzieci od 1 roku do 3 roku życia) w ramach dożywiania posiłek w formie obiadu (zupa + drugie danie + kompot).**

Wymagania dotyczące obiadu dla osób uprawnionych - ilość i gramatura:

- a) Przygotowanie posiłków będzie odbywać się z artykułów zakupionych przez wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i stosownie do norm bezpieczeństwa zgodnych ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 12 miesięcy do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. Prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów, wyklucza się posiłki z Fast food-ów, napojów z proszku, konserw,

produktów z glutaminianem sodu, parówek o zawartości mięsa mniejszej niż 70%, mięs odkostnionych mechanicznie, wędlin z dodatkiem preparatów białkowych /soja/ lub skrobi modyfikowanej. Napoje oraz woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana bez ograniczeń na prośbę dziecka.

- b) Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni w konsultacji z dietetykiem, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed wprowadzeniem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis ma uwzględniać obowiązujące wytyczne dotyczące zasad prawidłowego żywienia dzieci tj. wysoką jakość, dobór surowca, odpowiednie wielkości porcji, urozmaicenie posiłków. Posiłki powinny zawierać produkty ze wszystkich grup: zbożowe, białkowe, warzywa i owoce, cukry i tłuszcze. Wykorzystanie produktów mącznych opartych na mąkach razowych i różnych rodzajach kasz, świeże warzywa i owoce, urozmaicone produkty białkowe w tym mało przetworzone produkty mleczne, ryby, jajka, wysokiej jakości mięso, rośliny strączkowe, tłuszcze roślinne w postaci wysokiej jakości olejów bez składników konserwujących, unikanie produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. Do przygotowania potraw nie należy używać przypraw typu VEGETA czy kostek rosołowych. Nie podawać dzieciom tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, umiarkowanie stosować masła. Zaleca się różnorodność i неповtarzalność dziennych zestawów żywieniowych, jak również urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Asortyment produktów, z których należy komponować jadłospis dla dzieci od 1 roku życia do lat trzech; mleko, mleko modyfikowane, jogurty naturalne, kefir, ser żółty, ser biały, chude mięso czerwone, drób, ryby, jaja, kasza gryczana, kasza jęczmienna, kasza jaglana, makaron, bułka pszenna, ciasto drożdżowe, buraki, papryka, pomidor, rzodkiewka, kalafior, kalarepa, pietruszka, por, cebula, ziemniaki, dynia, fasola, marchew, kukurydza, brokuły, cukinia, zielony groszek, kapusta, szpinak, szczypiorek, czarne jagody, porzeczki, śliwki, winogrona, arbuzy, czereśnie, maliny, truskawki, wiśnie, ananasy, banany, brzoskwinie, cytryny, gruszki, pomarańcze, jabłko, oliwa z oliwek, olej rzepakowy, olej słonecznikowy, masło.
- c) Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem obiad w formie zupy, drugiego dania i kompotu bez ograniczeń.
- d) Obiad winien się składać z zupy na bazie wywarów z warzyw i drugiego dania. Danie drugie przygotowane do wyboru z mięsa, drobiu, jaj, z dodatkiem ziemniaków, kaszy, makaronu jarzyn surówki. Podstawa technologiczna przygotowywanych produktów ma być gotowanie. Napoje na każdą prośbę dziecka. Kaloryczność 250 kcal.
- e) Żywienie dzieci ze specjalną dietą - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w realizacji zamówienia zapewniał posiłki dla dzieci ze specjalną dietą; tj. bezglutenowych, ze skazą białkową, alergią pokarmową, innymi schorzeniami pokarmowymi. Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupę bez śmietany. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywnie. W posiłkach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawiają zaświadczenie lekarskie.
- f) Wykonawca zobowiązuje się do:
- 1) Dostarczania odpowiedniej liczby posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Kierownika OPS w Podegrodziu w następujący sposób: będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9 każdego dnia ilość obiadów. Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem żłobka.
 - 2) Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

- 3) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016.
- 4) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, jak i estetyki. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów.
- 5) Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C.
- 6) Pobieranie oraz przechowywanie próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.
- 7) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dr med Aleksandra Szczygły w Warszawie dla danej grupy wiekowej. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- 8) Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.
- 9) Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.
- 10) Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków oraz sprzątanie pomieszczeń kuchennych za pomocą personelu własnego, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku. Zabieranie odpadów. Osoby te muszą posiadać aktualne badania lekarskie.
- 11) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwoleń, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwoleń do prowadzenia cateringu.
- 12) Zamawiający wymaga sporządzania list osób dożywianych w danym miesiącu i dołączenia do faktury za dany miesiąc, który przedkłada w OPS w Podegrodziu.

II. Wytyczne dotyczące całego postępowania

1. Szczegółowe informacje dotyczące umów dla danych części zamówienia zawarte zostały w załącznikach do niniejszego wniosku.
2. Wykonawca będzie wystawiać Faktury VAT za realizację usługi zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków raz w miesiącu do 3 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni, na podstawie zbiorczego miesięcznego dowodu dostawy dostarczonego przez Wykonawcę i listy dzieci korzystających z posiłków dostarczonej Wykonawcy przez Zamawiającego.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w pomieszczeniach kuchennych znajdujących się w nowym budynku Gminnego Żłobka, Przedszkola i Biblioteki.
4. Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia stanowią postanowienia umowy zawarte w projektach umów stanowiących załączniki – dostępne na stronie internetowej Zamawiającego.
5. Wykonawca musi wystawiać faktury na:
 - a) dla zamówienia świadczonego na rzecz Przedszkola w Podegrodziu, na adres:
Nabywca: Gmina Podegrodzie, 33-386 Podegrodzie 248, NIP 734-34-56-306
Odbiorca: Gminne Przedszkole w Podegrodziu, 33-386 Podegrodzie 525.

- b) dla zamówienia świadczonego na rzecz Żłobka w Podegrodziu, na adres:
Nabywca: Gmina Podegrodzie, 33-386 Podegrodzie 248, NIP 734-34-56-306
Odbiorca: Żłobek w Podegrodziu, 33-386 Podegrodzie 525.
- c) dla zamówienia świadczonego na rzecz Ośrodka Pomocy Społecznej w Podegrodziu (dotyczy posiłków w ramach programu dożywiania), na adres:
Nabywca: Gmina Podegrodzie, 33-386 Podegrodzie 248, NIP 734-34-56-306
Odbiorca: Ośrodek Pomocy Społecznej w Podegrodziu, 33-386 Podegrodzie 248.

III. Ponadto w ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Najmu pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem kuchennym w Gminnym Żłobku w Podegrodziu.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do zawarcia umowy najmu pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem kuchennym w Gminnym Żłobku w Podegrodziu, o łącznej pow. 161,02 m²), na okres objęty realizacją przedmiotowego zamówienia.
3. Kwota czynszu najmu miesięcznie wynosić będzie w odniesieniu do:
 - a) pomieszczeń kuchni wraz z zapleczem kuchennym w Gminnym Żłobku w Podegrodziu 1.500,00 zł brutto, o łącznej pow. 161,02 m². Biorący do używania zobowiązany będzie do pokrywania kosztów zużycia energii elektrycznej, ogrzewania, zużycia wody, ścieków.
4. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne wynajętych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
5. Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał niezbędne naprawy i remonty wynajmowanych pomieszczeń w uzgodnieniu z właścicielem obiektu.
6. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków, mycia termosów i innych pojemników wielokrotnego użytku w wynajmowanej kuchni w specjalnie przystosowanych basenach.
7. Zamawiający wymaga dostarczenia jadłospisów do poszczególnych placówek na dany miesiąc najpóźniej w ostatnim dniu miesiąca poprzedzającego, z podziałem na następujące dane: kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe wyrażone w gramach.
8. W wyjątkowych sytuacjach w przypadku konieczności dokonania zmian w jadłospisie przez Wykonawcę, zobowiązany jest on do przekazania takiej informacji wraz z uzasadnieniem Zamawiającemu za pośrednictwem faksu lub pisemnie, celem zaakceptowania jej przez Zamawiającego.
9. Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów.
10. Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi wykonawca.
11. Wykonawca jest zobowiązany uzyskać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
12. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji
13. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia, będą obciążały całkowicie wykonawcę.

14. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie.
15. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.
16. Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym.
17. Wszelkie reklamacje, co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawinień leżących po stronie wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną.
18. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
19. Wykonawca jest zobowiązany do nieodpłatnego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych raz dziennie.
20. W wyjątkowych sytuacjach (nieprzewidziane poważne awarie, katastrofy, itp.), w przypadku braku możliwości przygotowania posiłku przez Wykonawcę, jest on zobowiązany zapewnić posiłki o wyznaczonym czasie i nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.