

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne zwracając szczególną uwagę na wytyczne GIS - Covid 2019 w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Dostarczał będzie posiłek w posortowanych pojemnikach jednorazowego użytku. Wykonawca dostarczy sztucze, kubki jednorazowego użytku do przelewania napoi, kompotu. Napoje, mleko, kompot itp. będzie dostarczone w termosach.
  12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
  13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
  14. Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymywane w temperaturze do momentu wydania dzieciom) . Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek i opakowań po spożytych posiłkach.
  15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
  16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
  17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający - nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

#### WARUNEK

- stworzyć możliwości odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów i nauczycieli

#### **18. Szczegółowe warunki udziału w postępowaniu:**

- 1) Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia.
- 2) Wykonawca posiada zarejestrowaną działalność gastronomiczną z cateringiem.
- 3) Wykonawca posiada doświadczenie min. 2 lata w zakresie świadczenia usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat, w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert. ( a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie)