



Załącznik nr 1 do SWZ/ Umowy

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. ZAKRES ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywienia zbiorowego młodzieży na rzecz **I Liceum Ogólnokształcącego im. Kazimierza Wielkiego z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego w Wałczu.**
2. Przedmiot zamówienia polega na świadczeniu usług żywienia zbiorowego poprzez przygotowanie i wydanie posiłków w pomieszczeniach kuchennych w budynku Internatu Szkoły Mistrzostwa Sportowego przy ul. Chłodnej 22 w Wałczu.
3. Zamawiający wyklucza realizację zamówienia w formie cateringu (posiłki muszą być przygotowywane na miejscu w kuchni Zamawiającego).
4. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie, gotowanie i wydanie trzech lub czterech posiłków dziennie w stołówce/pomieszczeniach kuchennych Internatu.
 - **śniadanie,**
 - **II śniadanie** (zgodnie z Harmonogram),
 - **obiad z deserem,**
 - **kolacja,**
5. Szacunkowa średnia liczba osób korzystających z całodziennego wyżywienia wynosi **30 osób dziennie** (w tym 30 uczniów internatu oraz 5 uczniów dochodzących, przy uwzględnieniu bieżącej absencji). Liczba ta ma charakter orientacyjny i będzie ulegać regularnym wahaniom w przedziale **od 3 do maksymalnie 40 osób dziennie** (zgodnie z ust. 9). Dolna granica zapotrzebowania występuje w weekendy, kiedy w placówce przebywają średnio **3 osoby**, natomiast górna granica do **40 osób** wynika z okresowego pobytu gości lub organizacji wydarzeń. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji usługi w pełnym wskazanym przedziale i **nie może odmówić przygotowania oraz wydania posiłków w weekendy z powodu niskiej liczby osób.**
6. Przewidywana (szacunkowa maksymalna) liczba posiłków w całym okresie realizacji umowy wynosi:
 - śniadania: **5 800** posiłków,
 - II śniadania: **5 800** posiłków,
 - obiady z deserem: **5 900** posiłków,
 - kolacje: **5 200** posiłków.w tym:
 - 1) liczba posiłków objęta zamówieniem podstawowym:
 - śniadania: **2 320** posiłków,
 - II śniadania: **2 320** posiłków,

- obiady z deserem: **2 360** posiłków,
 - kolacje: **2 080** posiłków.
- 2) liczba posiłków objęta zamówieniem w ramach prawa opcji:
- śniadania: **3 480** posiłków,
 - II śniadania: **3 480** posiłków,
 - obiady z deserem: **3 540** posiłków,
 - kolacje: **3 120** posiłków.
7. Podane powyżej liczby posiłków są wartościami szacunkowymi, służącymi do wyceny oferty, a rzeczywista liczba zamawianych posiłków zależeć będzie od aktualnego zapotrzebowania Zamawiającego.
8. Dokładną liczbę zamawianych posiłków (zestawów całodziennych lub poszczególnych posiłków) na dany dzień przedstawiciel Zamawiającego będzie przekazywał Wykonawcy do godziny **12:00** dnia poprzedzającego świadczenie usługi.
9. Dzienna liczba zamawianych zestawów lub posiłków może ulegać wahaniom w przedziale **od 3 do 40 zestawów**, w zależności od harmonogramu zajęć, zawodów sportowych oraz dni tygodnia i rodzaju posiłku. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji żywionych osób.
10. **Zgodność z przepisami prawa, normami i higieną:**
- 1) Wszystkie posiłki muszą spełniać wymogi aktualnego **Rozporządzenia 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.**
 - 2) Wykonawca odpowiada za zachowanie pełnych wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu, sprzętu i warunków produkcji. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami systemu HACCP oraz procedurami GHP/GMP i BHP na każdym etapie.
 - 3) Wykonawca ma obowiązek stosowania się do ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi.
 - 4) Na Wykonawcy ciąży prawny obowiązek pobierania i przechowywania próbek pokarmowych z każdego wydanego posiłku, zgodnie z obowiązującymi przepisami Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SANEPID).

II. POMIESZCZENIA DO PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW.

1. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia kuchenne wraz ze stacjonarnym wyposażeniem i sprzętem gastronomicznym na podstawie odrębnej umowy użyczenia. Wykonawca ponosi koszty zużycia mediów (według liczników: energia elektryczna, ścieki, gaz, ryczałt - woda) związane z eksploatacją kuchni. Wykonawca nie ponosi kosztów najmu pomieszczeń.

2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia własnym kosztem i staraniem drobnego sprzętu kuchennego (np. garnki, patelnie, przybory kuchenne) oraz estetycznej i nieuszkodzonej zastawy stołowej dla uczniów (m.in. talerze, kubki, szklanki, sztućce), jak również do jej bieżącego mycia i wyparzania zgodnie z wymogami sanitarnymi.
3. Zamawiający informuje, że dysponuje pomieszczeniami kuchennymi w skład których wchodzi: kuchnia, zmywalnia naczyń stołowych, spiżarnia, magazyn warzyw, toaleta.
4. Kuchnia gazowa zasilana jest gazem Propan Butan. Gaz jest opłacany przez Wykonawcę według licznika.

III. FORMY SERWOWANIA POSIŁKÓW

1. **Śniadania oraz Kolacje** wydawane są w formie **bufetu szwedzkiego (stół szwedzki)**, zapewniającego młodzieży swobodny wybór produktów oraz bieżące uzupełnianie potraw i napojów przez personel Wykonawcy.
2. **Obiady** wydawane są w formie **porcjowanej (serwowanej)** bezpośrednio uczniom.

IV. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE I ŻYWIENIOWE DLA GRUPY SPORTOWCÓW.

Przy układaniu jadłospisów dla uczniów-sportowców Wykonawca zobowiązany jest do ścisłego przestrzegania zasad prawidłowego żywienia młodzieży o zwiększonym wydatku energetycznym, uwzględniając poniższe wytyczne:

1. Śniadania i Kolacje (Bufet Szwedzki)

- 1) **Pieczywo:** Przede wszystkim z mąki razowej, chleb z ziarnami (słonecznik, soja, sezam). Jasne bułki są dopuszczalne w małych ilościach wyłącznie do śniadania. Należy podawać przynajmniej dwa gatunki pieczywa do wyboru;
- 2) **Masło:** Masło śmietankowe (min. 82% tłuszczu) – w ilości po 20 g / osobę na śniadanie i kolację;
- 3) **Płatki kukurydziane i musli.**
Do śniadania można podawać 2-3 rodzaje płatków kukurydzianych i 2 rodzaje płatków musli z suszonymi owocami lub orzechami, z dodatkiem płatków owsianych. Do płatków zwłaszcza kukurydzianych dodać rodzynki i ziarna słonecznika;
- 4) **Miód naturalny** oraz **dżemy** należy planować zawsze do śniadania i kolacji. Oprócz dżemów można planować także powidła i konfitury - dostępne do każdego śniadania i kolacji;
- 5) **Sery białe twarogowe** należy planować przede wszystkim do śniadań. Bardzo ważne jest, aby były to sery chude lub półtłuste były podawane w formie twarożków lub w postaci sera krojonego w plastry;
- 6) **Sery żółte i pleśniowe.** Dopuszczalne do kolacji w niewielkich ilościach (maksymalnie 30 g/osobę).
- 7) **Sery Feta i mozarella** można planować w większych ilościach do różnego rodzaju sałatek z dodatkiem warzyw lub warzyw i mięsa;
- 8) **Mleko i napoje mleczne.** Mleko słodkie od 0,5% do maksymalnie 2% tłuszczu (zimne i ciepłe) do śniadań.

- 9) **Jogurty naturalne i owocowe** planować do śniadań i kolacji, podawać takie, w których zawartość tłuszczu nie przekracza 2% (nie podawać jogurtów kremowych). Zamiennie z jogurtami można podawać **kefiry**;
- 10) **Jaja**. Polecane są do śniadań. Gotowane na miękko lub twardo oraz w postaci jajecznicy najlepiej smażonej na parze lub z niewielką ilością masła. Można także planować jajo sadzone smażone na teflonie z bardzo małą ilością tłuszczu lub zupełnie bez tłuszczu;
- 11) **Wędliny do śniadań i kolacji**. Polecane są przede wszystkim wędliny drobiowe (z indyka, kurczaka) choć mogą być także cielęce i wołowe np. szynka, a także wieprzowe np. polędwica i szynka. Wyklucza się tłuste wędliny i mielonki (np. mielone kiełbasy) (dozwolone sporadycznie w znikomych ilościach).
- 12) **Dania na ciepło do kolacji**: bardzo polecane są przygotowywane na bazie makaronów np. spaghetti, tagliatelle, lasagne z dodatkiem mięsa i jarzyn; pierożki np. tortellini, ravioli z farszem mięsnym lub serem. Mogą być także makarony na słodko z owocami np. z truskawkami, czy jagodami. Mogą być takie dania na bazie ryżu np. risotto z mięsem, i jarzynami, ryż jako dodatek do mięsa grillowanego np. ryba grillowana z ryżem lub mięsem duszonym w sosie np. cielęcina duszona w jarzynach z ryżem, oraz ryż przygotowany na słodko np. zapiekany z jabłkami.

2. Obiady i Przystawki.

- 1) **Zupy** chude, czyste lub zaprawiane śmietaną o niskiej zawartości tłuszczu, z ryżem, makaronem, czy z ziemniakami. Mogą być planowane także zupy przecierane z grzankami. Zupy powinny być codziennie inne.
- 2) **Dania mięsne i rybne**: Wyłącznie chude gatunki mięs (kurczak, indyk, cielęcina, wołowina) oraz ryby chude i średnio tłuste. Posiłki przygotowywane poprzez gotowanie, duszenie, pieczenie lub grillowanie (bez wstępnego głębokiego obsmażania). Najbardziej polecane są mięsa gotowane w jarzynach, pieczone najlepiej bez wstępnego obsmażania. **Zabrania się podawania dań smażonych na głębokim tłuszczu, w ciężkich panierkach (bułka + jajko) oraz tłustych mięs mielonych.**
- 3) **Sosy** mięsne mogą być tylko bardzo lekko zagęszczane, ale powinny być chude (odtłuszczone).
- 4) **Dodatki węglowodanowe** do dań mięsnych obiadowych i kolacyjnych. Bardzo polecane są zarówno makarony (także z mąki razowej), ryż (także brązowy), różnego rodzaju kasze jak i ziemniaki oraz kluski.
- 5) **Przystawki i Sałatki**: Można planować różnego rodzaju sałatki warzywne, mięsno - warzywne, serowo-warzywne lub mięsno-serowo-warzywne, sałatki mogą mieć dodatek ryżu lub makaronu. Jako przystawka może być podana także chuda wędlina lub chuda ryba wędzona z dodaniem warzyw i owoców (np. szynka z melonem).
- 6) **Ryby** można podawać na ciepło pieczone grillowane lub gotowane, a także w postaci sałatek mięsno-warzwywnych, lub samą rybę wędzoną np. plaster łososia z warzywami jako przystawka do obiadu.

- 7) **Warzywa** powinny być planowane do każdego posiłku. Należy je podawać zarówno w formie gotowanej (np. brokuły) oraz surówek lub sałatek z dodatkiem mięsa lub sera. Warzywa gotowane powinny być podawane soute (bez polewania jakimkolwiek sosem lub masłem), zaś surówki z oliwą lub sosami Vinegrette. Polecane są wszystkie gatunki warzyw, przy czym do śniadania i obiadu nie należy podawać papryki, cebuli, pora, świeżych ogórków, gdyż są to warzywa ciężkostrawne. Warzywa te natomiast można planować wieczorem do kolacji, kiedy sportowcy są po treningach.
 - 8) **Soki** świeże lub w kartonach: polecane są zarówno soki owocowe (różne) jak również owocowo-warzywne lub warzywne.
 - 9) **Owoce świeże** wskazane wszystkie. Należy planować trzy razy dziennie, do każdego posiłku.
 - 10) **Owoce suszone** są bardzo wskazane np. rodzynki, morele, figi, daktyle, śliwki, banany. Stanowią bardzo dobre uzupełnienie węglowodanów w diecie sportowca.
 - 11) **Ciasta** z mniejszą ilością tłuszczu typu drożdżowe, drożdżówki z dżemem, lub owocami, biszkopt z owocami i galaretką, sernik, szarlotka, piernik (ciasta z przyprawami korzennymi) biszkopeciki bez czekolady. Zabrania się podawania tłustych ciast np.: tortowych z kremem, na bazie ciast kruchych i francuskich oraz ciast smażonych na tłuszczu.
 - 12) **Desery do obiadu:** budynie, kisiele, galaretki z owocami, owoce z puszki. Do deserów oprócz świeżych owoców można dodawać rodzynki np. do galaretki czy kisieli oraz soki lub syropy owocowe np. do budyniu. Jako deser można podać także sałatkę owocową z jogurtem. Zabrania się dodawania do deserów bitej śmietany oraz nie planować lodów.
3. **Zasada urozmaicenia.** W celu zapewnienia pełnowartościowego żywienia młodzieży o zwiększonym wydatku energetycznym, Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego urozmaicenia jadłospisu. Im więcej różnych produktów znajdzie się na talerzu sportowca tym mniejsze ryzyko niedoborów pokarmowych. Tak więc każdego dnia podstawowe dania przewidziane na dany posiłek powinny być inne. Należy urozmaicać zarówno zupy, dania mięsne obiadowe, jak i warzywa, owoce, desery oraz sałatki. Ponadto wskazane jest, aby urozmaicać asortyment oferowanych wędlin. Jeśli np. do kolacji przewiduje się **70 g** wędliny to wskazane jest aby zaplanować 3 gatunki różnych wędlin **po 15-20 g**, nie zaś jedną w większej ilości. Tak samo należy postępować z serami do kolacji, (powinny być planowane 2 rodzaje po 15 >g) oraz z pieczywem (przynajmniej 2 gatunki) czy płatkami śniadaniowymi (planować 2-3 rodzaje różnych).

V. NORMY WARTOŚCI ODŻYWCZEJ I RAMOWY JADŁOSPIS.

1. Wykonawca zobowiązany jest do komponowania jadłospisów w oparciu o zapotrzebowanie energetyczne sportowców wynoszące **ok. 4800 kcal / dobę** (wartość bez uwzględnienia odżywek) oraz zapewniające **190–200 g białka dziennie**.

2. Ramowy Skład Posiłków (Gramatura na 1 ucznia):

Załączony ramowy jadłospis, zawiera ilościowy wykaz produktów i potraw, które powinny być podawane kajakarzom, aby zrealizować ich zapotrzebowanie na energię, białko i inne składniki pokarmowe. **Przykładowe menu** dla 1 (jednej) osoby:

Jadłospis ramowy na około 4800 kcal (bez odżywek).		
Dieta spożyta w całości dostarcza 190-200 g białka - dziennie		
Rodzaj posiłku	Składnik/Produkt	Ilość (g)
ŚNIADANIE	Płatki musli lub kukurydziane	20
	Rodzyнки, ziarenka np. słonecznika do płatków	10-15
	Chleb pełnoziarnisty lub razowy (co najmniej 2 różne gatunki)	100-150
	Bułka jasna	50
	Masło śmietankowe	20
	Twarożki półtłuste lub białe sery twarogowe	100
	Wędlina chuda drobiowa, cielęca lub wieprzowa	(gatunki po 20 g) łącznie 60
	Jaja gotowane lub jajecznica	50-100
	Warzywa (co najmniej 2 różne jednocześnie)	150-200
	Dżem lub miód naturalny	20
	Mleko do 2% półtłuste lub jogurt (do wyboru)	150-300
	Owoce	200
	Kawa	200
	Cytryna do herbaty	10
OBIAD	Salatka mięsno warzywna lub serowo - warzywna	100-150
	Zupa	400-500
	Mięso gotowane, duszone, pieczone lub z grilla	150
	Ryż, makaron, kasza lub ziemniaki (zamiennie)	200-250
	Warzywa gotowane	100
	Surówka	100
	Sok owocowy	250
	Woda mineralna (niegazowana, butelkowana)	1 500 ml (1,5 l / osobę)
	1-2 owoce	150-300
	Desery np. pudding; salatka owocowa lub owoce suszone np. figi	150-200, 50-100
KOLACJA	Chleb pełnoziarnisty lub razowy (co najmniej 2 różne gatunki)	200
	Dania mięsno-mączne na ciepło np. spaghetti z mięsem i sosem	450
	Danie mięsne np. ryba z grilla-150 g z ryżem-200 g	350
	Surówka	100-150

	Wędlina chuda (2-3 gatunki)	70
	Ser żółty lub pleśniowy	30
	Warzywa (pomidory, papryka, sałata, ogórek)	100-150
	Ciasto (drożdżowa biszkoptowe lub inne)	100
	Jogurt, kefir lub maślanka	150-200
	Masło śmietankowe	20
	Herbata	200
	Owoc (1-2 sztuki)	150-200
	Dżem lub miód	15
	Cytryna do herbaty	10

3. Harmonogram wydawania posiłków.

Czas wydawania poszczególnych posiłków powinien być dostosowany do aktualnego planu zajęć i w zasadzie nie może odbiegać od podanych poniżej propozycji:

Dzień tygodnia / posiłek	Śniadanie I	Śniadanie II	Obiad	Kolacja
Poniedziałek	7.00 -7.50	9.45 – 10.20	14.20 – 15.30	18.15 – 19.00
Wtorek	6.50- 7.20	-	14.20 – 15.30	18.15 – 19.00
Środa	7.00 -7.50	9.45 – 10.20	14.20 – 15.30	18.15 – 19.00
Czwartek	6.50 - 7.20	-	14.20 – 15.30	18.15 – 19.00
Piątek	7.00 -7.50	9.45 - 10.20	14.20 – 15.30	18.15 – 19.00
Sobota	8.00 - 8.30	-	12.45 – 13.15	18.15 – 19.00
Niedziela	8.00 - 8.30	-	12.45 – 13.15	18.15 – 19.00

VI. DODATKOWE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE, TECHNOLOGICZNE I ORGANIZACYJNE.

1. Zasady planowania i zatwierdzania jadłospisów oraz nadzór dietetyczny.

- 1) Jadłospisy muszą być układane przez osobę posiadającą wykształcenie i kwalifikacje zawodowe zgodnie z wymaganiami określonymi w treści SWZ i skierowaną przez Wykonawcę na stanowisko **Dietetyka**, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących zdrowego żywienia wydanych przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej oraz Państwowy Zakład Higieny – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, a także specyfiki żywienia młodzieży uprawiającej sport wyczynowy (kajakarstwo).

- 2) Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania i dostarczania Zamawiającemu jadłospisu (minimum na 7 dni) **na co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem danego tygodnia**, w celu jego weryfikacji i akceptacji przez Dyrektora Szkoły lub osobę upoważnioną. Wszelkie uwagi, korekty lub zmiany w menu wskazane przez Zamawiającego są dla Wykonawcy wiążące.
- 3) Każdy przedkładany tygodniowy jadłospis musi zostać opatrzony czytelnym podpisem dietetyka sporządzającego menu oraz zawierać:
 - wyliczoną kaloryczność całodzienną (zgodnie z wymogiem ok. 4800 kcal/dobę),
 - rozbiecie na makroskładniki: białka (190–200 g/dobę), tłuszcze i węglowodany,
 - gramaturę poszczególnych dań i produktów,
 - wykaz substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji (alergeny zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 1169/2011).
- 4) Wykonawca zapewnia różnorodność i niepowtarzalność posiłków. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu 14 dni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju zupy lub dania głównego.
- 5) W jadłospisach należy uwzględniać polską tradycję kulinarną, dodatek sezonowych warzyw i owoców, a w okresach przedświątecznych – okazyjne potrawy świąteczne. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia.
- 6) Wykonawca zapewnia **bieżący nadzór dietetyka** nad prawidłową realizacją zatwierdzonego menu oraz jego dyspozycyjność do konsultacji z Zamawiającym (w tym z pionem szkolenia sportowego / trenerami) w sprawach modyfikacji posiłków i dostosowania ich do okresów startowych, zgrupowań lub zaleceń lekarskich.
- 7) W przypadku wystąpienia u uczniów udokumentowanych wskazań medycznych (np. alergię pokarmowe, celiakia, nietolerancja laktozy), dietetyk Wykonawcy jest zobowiązany do opracowania bezpiecznego, pełnowartościowego wariantu zamiennego danego posiłku.

2. Wymogi dotyczące surowców i ich magazynowania:

- 1) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, zawsze świeżych, posiadających aktualne (co najmniej 7-dniowe dla produktów trwałych) terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z przepisami sanitarno-higienicznymi.
- 2) **Owoce i warzywa:** Muszą być świeże. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych. Owoce świeże (sezonowe) muszą być serwowane codziennie.
- 3) **Warunki przechowywania i magazynowania:** Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków lub pojemników bez podania i nadzorowania terminów ważności. Płynne produkty żywnościowe nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności oraz daty i godziny otwarcia opakowania oryginalnego.

3. Wykluczone surowce i posiłki.

- 1) **Zakaz Fast Food i potraw przetworzonych:** Wykonawca zobowiązuje się do pełnego wyeliminowania produktów wysoko przetworzonych na rzecz naturalnych i wartościowych surowców. Bezwzględnie wyklucza się serwowanie posiłków typu fast food.
- 2) **Zakaz dań z proszku i półproduktów:** Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych mrożonych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki). Jedyny wyjątek stanowią budynie, kisiele i galaretki.
- 3) **Wykluczone produkty i substancje:** Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia:
 - Konserw jakiegokolwiek typu;
 - Glutaminianu sodu i innych sztucznych wzmacniaczy smaku, sztucznych barwników, substancji konserwujących, zagęszczających i aromatyzujących;
 - Mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM);
 - Produktów masłopodobnych i seropodobnych, serów topionych oraz margaryny (z wyjątkiem diet bezmlecznych – po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym);
 - Soków zagęszczonych.
- 4) **Ryby:** Wyklucza się serwowanie ryb gatunków: panga, tilapia, ryba maślana oraz paluszków rybnych z mielonej ryby. Ryby muszą być serwowane wyłącznie w postaci pełnego filetu.
- 5) **Zupy:** Muszą być gotowane wyłącznie na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym (z dodatkiem świeżego mięsa drobiowego lub wieprzowego). Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości (w tym z korpusów drobiowych).
- 6) **Mięsa i wędliny:** Należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso mielone/przerobione może pojawiać się jedynie sporadycznie, zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem. Wędliny nie mogą zawierać dodatku preparatów białkowych (soja i inne) ani skrobi modyfikowanej. Dopuszcza się wyłącznie kiełbasy o zawartości co najmniej 80% mięsa oraz parówki o zawartości co najmniej 85% mięsa.
- 7) **Wyroby mączne:** Pierogi, kluski śląskie, kopytka, naleśniki itp. muszą stanowić wyłącznie wyrób własny Wykonawcy, przygotowany przy zastosowaniu mąki o minimalnym typie 700.
- 8) **Wykluczenia obiadowe (ranga posiłku):** Zamawiający wyklucza podawanie jako dań obiadowych: bigosu, parówek lub kiełbasy na gorąco, makaronu z dżemem, samych gotowanych jajek lub jajek sadzonych.
- 9) **Jaja:** Jaja stosowane w całym jadłospisie muszą być świeże i pochodzić z chowu ściółkowego (typ 1) lub z wolnego wybiegu (typ 0).
- 10) **Grzyby:** Nie dopuszcza się stosowania grzybów leśnych, z wyjątkiem pieczarek i boczniaków.
- 11) **Przetwory i dodatek mleczny:** Kwaśne zupy i surówki z kapusty mają być sporządzane z kapusty kiszonej naturalnie (bez dodatku octu w procesie produkcji).
- 12) **Jogurt** stosowany w żywieniu nie może zawierać mleka zagęszczonego w proszku, skrobi modyfikowanej ani żelatyny wieprzowej.

4. Technologia przygotowywania i używane tłuszcze:

- 1) **Obróbka termiczna:** Podstawowymi metodami przygotowywania posiłków są: gotowanie, gotowanie na parze, duszenie, pieczenie lub grillowanie bez wstępnego obsmażania. Bezwzględnie wyklucza się tradycyjne smażenie mięs i dań obiadowych na głębokim tłuszczu. Dopuszcza się wyłącznie krótką obróbkę na patelni teflonowej lub patelni z użyciem minimalnej ilości tłuszczu do przygotowania potraw takich jak jajecznica, omlety czy naleśniki.
- 2) **Tłuszcze:** Do smarowania pieczywa stosuje się wyłącznie masło śmietankowe (min. 82% tłuszczu). Do obróbki na ciepło oraz omaszczania potraw gotowanych dopuszcza się wyłącznie masło klarowane (min. 82% tłuszczu) oraz rafinowany olej rzepakowy lub słonecznikowy. Do potraw podawanych na zimno (surówki, sałatki) dopuszcza się oleje tłoczone na zimno (oliwa z oliwek, olej rzepakowy, lniany). Bezwzględnie zabrania się stosowania oleju sojowego oraz margaryny (z wyjątkiem diet bezmlecznych).
- 3) **Przyprawy:** Przygotowanie potraw powinno odbywać się z użyciem świeżych i suszonych ziół oraz przypraw naturalnych.
- 4) **Napoje:** Napoje przygotowywane na miejscu (kompoty, herbaty) mogą zawierać maksymalnie od 5 g do 10 g cukru na 250 ml.
- 5) **Woda mineralna:** Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia każdej osobie korzystającemu z wyżywienia **naturalnej wody mineralnej** niegazowanej w oryginalnie zamkniętej butelce o pojemności 1,5 l wydawanej codziennie do obiadu lub śniadania (z możliwością zabrania na treningi/zajęcia).

5. Standard serwowania posiłków i wydawanie dodatków:

- 1) **Wymagane temperatury posiłków w trakcie serwowania:**
 - Zupy: minimum **75°C**,
 - Drugie dania i ciepłe posiłki: minimum **65°C**,
 - Napoje gorące (kawa, herbata): minimum **80°C**,
 - Posiłki i dodatki zimne (surówki, sałatki, nabiał): maksymalnie **5°C**.
- 2) **Prace przygotowawcze (stół szwedzki):** Wykonawca zobowiązuje się przygotować gotowe półprodukty do wykonania kanapek (chleb, masło min. 82%, pokrojona wędlina i sery, umyte i pokrojone warzywa, pasty).
- 3) **Serwowanie owoców:** Owoce mają być umyte i podawane w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro uczniów, z wyjątkiem dużych owoców typu melon czy arbuz. Dopuszcza się obranie i podzielenie na części owoców cytrusowych/tropikalnych w celu ułatwienia spożycia.
- 4) **Kwestia dodatków:** Posiłki są porcjowane na talerze, jednak na prośbę ucznia Wykonawca zobowiązany jest do bezpłatnego wydania dodatków. Dotyczy to: napojów, pierwszych dań obiadowych (zup), surówek/sałatek oraz dodatków skrobiowych (ziemniaki, makarony, kasze).

- 5) **Surówki:** Muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – właściwie doprawione przyprawami, oliwą/sosami (przetworzone warzywa sauté bez odpowiedniego dressingu nie będą uznawane za surówkę). W daniach warzywnych (np. leczo) Wykonawca powinien zastąpić porcję surówki większą ilością warzyw w daniu zasadniczym.

6. Zasady rozliczeń i prawo do kontroli:

- **Kontrola Zamawiającego:** Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej i niespodziewanej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii przygotowywania, jakości, gramatury dań oraz czystości zaplecza kuchennego.
- **Rozliczenie usług:** Wynagrodzenie Wykonawcy określane będzie na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście przygotowanych i wydanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby uczniów i posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą.