

4. Drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 400 gramów: ziemniaki lub zamiennik (makaron, ryż lub inne) 200g oraz mięso lub ryba 100g i surówka 100g. Drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, krokiety o wadze 400g. Przez gorący posiłek Zamawiający rozumie obiad jednodaniowy (drugie danie) zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154)

Jedna porcja kompotu lub herbaty powinna mieć objętość 200 ml.

Jadłospis należy uzgodnić z Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Tryńczy w cyklu tygodniowym.

5. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność, wartości odżywcze i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Niedopuszczalne jest przygotowanie posiłków z wykorzystaniem gotowych produktów (np. mrożone pierogi itp.)

6. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 roku, poz. 594 z późn. zm.). Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

7. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Posiłki podczas odbioru powinny posiadać odpowiednią temperaturę gorącego posiłku, a zatem nie mogą być letnie ani zimne.

8. Harmonogram dostarczania oraz miejsce wydawania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych Szkół. Żywnienie będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, wakacji, ferii i dni ustawowo wolnych od nauki zastrzega się, że ilość osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy i wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany przez Zamawiającego.

9. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. Godziny dostarczania posiłków w godzinach umówionych z dyrektorami w/w szkół. Obiady do szkół należy dostarczyć w ramach kosztów własnych. Wykonawca po dostarczeniu posiłków w termosie zbiorczym będzie zobowiązany do ich wyporcjowania do naczyń jednorazowych. Wykonawca będzie zobowiązany do wydawania posiłków uprawnionym uczniom. Brudne naczynia i sztućce wykonawca uprzątnie natychmiast po spożyciu przez dzieci posiłku i wywiezie z terenu szkoły.

10. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.