

**Załącznik Nr 1** do Regulaminu konkursu ofert na najem lokalu użytkowego i prowadzenia zbiorowego żywienia w Szkole Podstawowej nr 48 im. Adama Próchnika w Warszawie

**Wymagania dotyczące przygotowywania posiłków w Szkole.**

Zobowiązania Oferenta w zakresie przygotowywania i jakości posiłków.

Zważywszy, że w przypadku zawarcia z Oferentem umowy w przedmiocie najmu lokalu użytkowego i prowadzenia zbiorowego żywienia w Szkole (zwanej dalej „Umową”), na podstawie której Oferent zobowiązuje się niniejszym zapewnić Uczniom Szkoły, Dyrekcji, Nauczycielom i innym Pracownikom Szkoły (zwanym dalej łącznie, na potrzeby niniejszego Załącznika, „Uczniami Szkoły”) codzienną od poniedziałku do piątku w ciągu roku szkolnego, możliwość zamawiania i spożywania posiłków składających się co najmniej z zupy i drugiego dania obiadu oraz podwieczorku (zwanym dalej „Posiłkiem” lub łącznie „Posiłkami”), zostanie Najemcy przekazana na podstawie Umowy kuchnia szkolna wraz ze stołówką,

przez fakt złożenia w ww. konkursie ofert, oferty w przedmiocie najmu lokalu użytkowego i prowadzenia zbiorowego żywienia w Szkole, Oferent zobowiązuje się na wypadek zawarcia Umowy i ze skutkiem na dzień rozpoczęcia zbiorowego żywienia w Szkole w drugim dniu roku szkolnego 2025/2026, do:

1. Przeprowadzenia całego procesu przygotowywania Posiłków, poczynsz od pierwszej zmierzającej do tego czynności, jak np. umycie owoców, warzyw, mięsa, ryb, kasz i innych produktów (zwanym dalej „Produktami”), z których będą przygotowane Posiłki oraz ich, odpowiednio: obranie, zamarynowanie, przyprawienie, pokrojenie, a także jakiegokolwiek innej czynności zmierzającej do przygotowania Posiłku, **w pomieszczeniu lokalu użytkowego - kuchni szkolnej i w dniu wydania Posiłków Uczniom Szkoły.**

W szczególności za niedopuszczalne uważa się dowożenie do szkoły Produktów służących do przygotowania Posiłków, wcześniej obranych lub poddanych innemu wstępnemu przygotowaniu poza pomieszczeniem kuchni szkolnej lub przez podmiot inny, niż Oferent, a także w innym dniu, niż dzień wydania Posiłków Uczniom Szkoły.

2. Umycia Produktów przed ich, odpowiednio: obraniem, zamarynowaniem, przyprawieniem, pokrojeniem lub jakąkolwiek inną pierwszą czynnością korzystania z Produktu w celu przygotowania Posiłku, **w pomieszczeniu lokalu użytkowego - kuchni szkolnej i w dniu wydania posiłków Uczniom Szkoły**, z tym zastrzeżeniem, że dopuszczalne jest umycie i marynowanie lub przyprawianie Produktów, czy wyrobienie ciasta lub dokonanie innych wstępnych czynności przygotowania Posiłku dzień przed wydaniem Uczniom Szkoły przygotowanych w ten sposób Posiłków, o ile pozostaje to zgodne z zasadami sztuki kulinarnej i Produkty poddane tak obróbce będą ochronione przez utratą świeżości, wartości odżywczych i przechowywane w lodówce w kuchni szkolnej.
3. Wykorzystywania do przygotowywania Posiłków Produktów świeżych, odpowiednio do ich rodzaju: nie zwiędłych, dostarczonych do kuchni szkolnej i ich wykorzystanych do przygotowania Posiłków bez przerywania ciągu chłodniczego, tj. ocieplenia Produktu powyżej temperatury 4-6 stopni C; wolnych od chorób, związków szkodliwych dla zdrowia, życia lub prawidłowego rozwoju dzieci, odpowiadających powszechnie obowiązującym normom żywieniowym dla dzieci w wieku szkolnym.

W szczególności zakazane jest stosowanie Produktów nawet w najwcześniejszej fazie psucia lub degradacji wartości odżywczych, Produktów zawierających związki konserwujące, substancje

słodzące (nie jest nią cukier), przesolonych lub w inny sposób szkodliwych dla dzieci w wieku szkolnym, jak również środków chemicznych do mycia Produktów.

Za niedopuszczalne uważa się wykorzystanie do przygotowania Posiłku z resztek wcześniejszego Posiłku pozostałych w garnkach, patelniach lub innych naczyniach kuchennych po ich wydaniu Uczniom Szkoły zgodnie z zobowiązaniami Oferenta (zwane dalej „Resztkami Czystymi”), a tym bardziej resztek z niedojedzonych przez Uczniów porcji Posiłków pozostających na talerzach. Resztki Czyste Posiłków stanowią własność Szkoły i powinny być rozdane Uczniom Szkoły zgłaszającym prośbę o „dokładkę”. W przypadku pozostania Resztek Czystych po zakończeniu wydawania Posiłku, przez co rozumie się wydanie Uczniom Szkoły Posiłku, a także „dokładek” dla wszystkich Uczniów Szkoły zgłaszających taką prośbę, Oferent usunie Resztki Czyste na zasadach uzgodnionych z Kierownikiem gospodarczym Szkoły.

4. Wydawania Uczniom Szkoły ciepłych posiłków.
5. Stosowania urozmaiconego menu odpowiadającego zasadom zbilansowanej diety właściwej w żywieniu dzieci w wieku szkolnym.
6. Publikowania co najmniej tygodniowego menu, najpóźniej w ostatnim dniu roboczym poprzedniego tygodnia. Określanie alergenów przy pozycji każdego Posiłku w menu.
7. Przeprowadzenia wśród Rodziców drogą elektroniczną ankiety – wywiadu w przedmiocie alergenów uczulających Uczniów w celu ustalenia alergenów najczęściej uczulających Uczniów Szkoły, przed rozpoczęciem wydawania Posiłków w danym roku szkolnym.
8. Zapewniania w każdym Posiłku obiadowym co najmniej jednego Produktu, który nie uczula lub, na podstawie wyników ankiety, o której mowa w ust. 7, uczula w najmniejszym stopniu (np. na talerzu z drugim daniem niezmieszane z innym Produktem uczulającym ziemniaki, kasza, ryż).
9. Zorganizowania, udostępniania i utrzymania sprawności elektronicznego systemu **lub elektronicznego sposobu** publikowania menu, zlecania, rozliczania i wydawania Posiłków oraz dokonywania opłat za nie (dalej: „System”).  
System powinien umożliwiać odpłatne zamawianie Posiłków, do wyboru Rodziców Uczniów:
  - z w wyprzedzeniu rocznym (na cały dany rok szkolny), miesięcznym, tygodniowym (z podanym menu) i dziennym (z podanym menu),
  - w systemie abonamentowym rocznym, miesięcznym, tygodniowym (z podanym menu) i dziennym (z podanym menu),
  - w dniu wydania Posiłku wraz z zapłatą zań tego dnia do kasy,co do wyżywienia na cały dzień (co najmniej obiad + podwieczorek) i poszczególnych posiłków (tylko obiad: zupa i drugie danie, tylko zupa, tylko drugie danie, tylko podwieczorek, tylko zupa i podwieczorek, tylko drugie danie i podwieczorek).

Oferent przyjmuje warunek, że nie spełnianie określonych wyżej „Wymagań dotyczących przygotowywania posiłków w Szkole” może stanowić podstawę rozwiązania Umowy przez Dyrektora Szkoły bez zachowania okresu wypowiedzenia.