

- pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 200 g
c) kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych (200ml)
- 9) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- a) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 10 dni,
 - b) co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby,
 - c) każdego dnia powinna być podawana co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa i owoce w każdym posiłku,
 - d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - f) 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,
 - g) zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny, warzywnym albo mięsny,
 - h) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - i) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
- 10) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U.z 2018r., poz.992 z późn.zm.).
- 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) Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, na który wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
- 14) Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
- 15) Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
- 16) Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

§ 2

Strony ustalają, że:

1. Stawka żywieniowa składająca się z pierwszego i drugiego dania dla jednego ucznia wynosizł.brutto (słownie:.....00/100groszy).
2. Miesięczna kwota wydanego posiłku będzie liczona w następujący sposób: stawka dzienna x liczba wydanych posiłków w miesiącu x liczba dzieci.
3. Fakturę należy wystawić na Zamawiającego w następujący sposób:
Nabywca: *Gmina Rokiciny, ul. Tomaszowska 9, 97-221 Rokiciny, NIP: 773-23-22-103*
Odbiorca/płatnik: *Szkoła Podstawowa w Rokicinach, ul. Sienkiewicza 17, 97-221 Rokiciny*
4. Zapłata za wykonanie ww .zamówienia nastąpi w terminie 7 dni od daty złożenia faktury na konto Wykonawcy Nr
5. Faktury należy składać nie później niż do dnia 10 miesiąca następującego po miesiącu, w którym została wykonana usługa.
6. Ogółem wartość umowy nie przekroczy kwoty
7. Stawka żywieniowa w okresie obowiązywania umowy nie może podlegać waloryzacji.
8. Zadanie finansowane będzie ze środków budżetowych Szkoły Podstawowej w Rokicinach oraz ze środków zabezpieczonych przez GOPS w Rokicinach w ramach wieloletniego rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” na lata 2019 – 2023.

§ 3

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przedmiotu zamówienia, co do ilości i jakości.

P. Tak