

REGULAMIN
OKREŚLAJĄCY ZASADY WYDAWANIA I OPŁACANIA POSILKÓW
W ZESPOLE SZKÓŁ PUBLICZNYCH NR 3 IM. KAROLA WOJTYŁY W KOBYŁCE

I. Postanowienia wstępne

1. Regulamin określa warunki wydawania, opłacania posiłków oraz korzystania ze stołówki, a w szczególności:

- Sprawy porządkowe
- Godziny wydawania posiłków
- Sposoby i terminy wnoszenia opłat
- Zasady zgłaszania nieobecności
- Stosowane rozliczenia, ewentualne odpisy
- Obowiązki wykonawcy

II. Sprawy porządkowe.

1. Bufet szkolny jest miejscem spożywania posiłków przygotowanych przez wyłonionego wykonawcę w przetargu nieograniczonym, ogłaszanym przez Gminę Kobylka *Przygotowanie, dostarczenie i wydawanie obiadów do szkół i ośrodka pomocy społecznej w Kobylce*, zwanym dalej *Wykonawcą* dla uczniów, nauczycieli i pracowników ZSP nr 3 w Kobylce.
2. W bufecie szkolnym wywieszony jest w każdy poniedziałek jadłospis na dany tydzień.
3. Posiłki przygotowywane są zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i systemach HACCP.
4. Podczas wydawania obiadów w bufecie szkolnym mogą przebywać wyłącznie osoby spożywające posiłek. Osoby niekorzystające z posiłków (rodzice, opiekunowie) nie mają prawa wstępu na teren bufetu szkolnego.
5. Przed miejscem, w którym wydaje się obiady, obowiązuje kolejka w jednym rzędzie.
7. Wszyscy korzystający z bufetu szkolnego powinni dbać o ład i porządek.
8. Niezwłocznie po posiłku należy ustąpić miejsca innym, po czym samodzielnie odnieść brudne naczynia w wyznaczone miejsce.
9. Należy przestrzegać poleceń wydawanych przez osoby dyżurujące.
10. Obiady wydawane są dla:
 - uczniów wnoszących opłaty indywidualne,
 - dla uczniów, których dożywianie finansuje OPS w Kobylce,
 - dla uczniów, których dożywianie finansuje Dyrektor Zespołu,
 - dla pracowników szkoły, którzy opłacili posiłek,
 - dla strażnika szkolnego nieodpłatnie.

III. Godziny wydawania posiłków.

1. Posiłki wydawane są w godzinach 11:10 do 13:00 według następującego porządku:

- uczniom klas 0-VI SP w godzinach 11.10 – 13.00
- uczniom klas I –III Gimnazjum w godzinach 12.20 – 13.00

IV. Sposoby i terminy wnoszenia opłat.

1. Terminy wpłat na obiady ustala *Wykonawca*, uwzględniając:
 - umożliwienia dzieciom (posiłki opłacane indywidualnie przez dzieci) opłacanie posiłków w trzech formach:
 - „abonament” miesięczny – opłacenie „z góry” posiłków w ilości równej liczbie dni (w opłacanym miesiącu), w których dzieci będą szły do szkoły,
 - „abonament” tygodniowy – opłacenie „z góry” posiłków w ilości równej liczbie dni (w opłacanym tygodniu), w których dzieci będą szły do szkoły,
 - pojedyncze opłacanie posiłków (zapłata przed wydaniem posiłku).
2. „Abonament” będzie miał formę „bonów abonamentowych” wydawanych przez wykonawcę (wzór graficzny przygotowuje wybrany wykonawca). Wykonawca umożliwi opłacanie abonamentów (miesięcznego i tygodniowego) również „na konto” (udostępni nr konta), jednak wpłata musi nastąpić najpóźniej tydzień przed opłacanym okresem. W tytule przelewu rodzic wpisze skrót nazwy szkoły, imię i nazwisko dziecka oraz klasę, do której dziecko uczęszcza. Po dokonaniu wpłaty rodzic poinformuje telefonicznie wykonawcę.
3. Wykonawca zorganizuje system opłacania posiłków i wydawania „bonów abonamentowych” w sposób nieutrudniający wydawanie posiłków i uwzględniający organizację pracy szkoły.
4. Jeżeli rodzic będzie chciał przesunąć opłacony abonament na inny okres (np. w przypadku rozchorowania się dziecka) musi poinformować telefonicznie o tym wykonawcę na dzień wcześniej do godziny 14:00

V. Zasady zgłaszania nieobecności.

1. W przypadku planowanej nieobecności w szkole należy zgłosić ten fakt przynajmniej 1 dzień wcześniej, a nieplanowanej do godziny 9.00 danego dnia osobiście, pocztą elektroniczną na wskazany adres e-mail lub telefonicznie *Wykonawcy*.
2. Zgłoszenie takie zwalnia z opłaty za niewykorzystane posiłki

VI. Stosowane rozliczenia, ewentualne odpisy.

1. *Wykonawca* zobowiązany jest z pobranych należności za wyżywienie w danym miesiącu odliczyć odpisy z tytułu usprawiedliwionej i prawidłowo zgłoszonej nieobecności dziecka w dniu poprzedzającym nieobecność lub do godziny 9.00 w dniu nieobecności.
2. Koszt niewykorzystanych obiadów odliczony będzie przy opłacie za następny miesiąc.

VII. Obowiązki Wykonawcy

1. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych:
 - w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) zwanej dalej ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (posiłki dostarczane do szkół i OPS),
 - przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży (posiłki dostarczane do szkół).
2. Posiłki należy dostarczyć na własny koszt w specjalistycznych termosach posiadających wymagane atesty, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Samochody do przewozu posiłków muszą być przystosowane do przewozu żywności, spełniać wymagania sanitarnohigieniczne, oraz posiadać niezbędne atesty (jeśli jest to konieczne).

3. Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Używane podczas realizacji przedmiotu zamówienia naczynia i sztucze jednorazowe muszą być wykonane z materiału o odpowiedniej grubości, zapewniającej właściwą funkcjonalność.
4. Wybrany Wykonawca będzie każdorazowo odbierał powstające odpadki pokonsumpcyjne wraz ze zużytymi naczyniami i sztucami jednorazowego użytku oraz zagospodarowywał je w sposób zgodny z prawem.
5. Do obowiązków Wykonawcy należy estetyczne podawanie posiłków z zachowaniem norm sanitarno-higienicznych.
6. Wykonawca będzie kupował produkty używane do wytwarzania posiłków objętych przedmiotem zamówienia, wyłącznie od sprawdzonych dostawców posiadających wymagane prawem atesty, pozwolenia, decyzje itp.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli realizacji usługi, w tym w szczególności w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymaganiami z niniejszej SIWZ (zwłaszcza w przypadku powtarzających się uwag dotyczących jakości). Wykonawca musi być każdorazowo przygotowany do wydania dodatkowego (jednego) posiłku osobie kontrolującej jakość ze strony szkoły lub OPS. Kontrola jakości nastąpi zwłaszcza w sytuacji powtarzających się negatywnych opinii.
8. Wybrany wykonawca zapewni dodatkowo:
 - codziennie dodatkowy jeden obiad dla strażnika szkoły
 - codziennie dodatkowo jeden obiad dla osoby kontrolującej jakość wydanych posiłków
9. Wybrany Wykonawca będzie opracowywał na piśmie jadłospisy na jeden tydzień i przekazywał je do Zespołu (osobiście, faksem, bądź na adres poczty elektronicznej – formę wybierze szkoła) do akceptacji najpóźniej do środy (do godziny 9:00) poprzedzającej okres objęty jadłospisem.
10. Posiłki dostarczane będą w „dni szkolne” i wydawane w godzinach: 11:00-13:00
11. Dostarczane posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym.
Urozmaicenie posiłków musi dotyczyć: doboru posiłków, barwy, smaku i zapachu, konsystencji, sposobu przyrządzania potraw.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o wysokim standardzie na bazie produktów wysokiej jakości i bezpieczeństwa. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego, metodą tradycyjną z naturalnych, świeżych artykułów, posiadających aktualne terminy ważności. Zabrania się używać produktów typu *instant* oraz gotowych produktów, np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp. Używane mięso nie może być tzw. „mięsem podzielanym mechanicznie” – MOM. Dania mięsne powinny zawierać „sztukę mięsa na osobę”, a podawane mięso nie powinno być tłuste i „przerośnięte”. Zupy z tzw. „wkładką mięsną”. Nie dopuszcza się powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 2 tygodniowych (10 dni).
13. Wydawane posiłki muszą być gorące. Sugerowane temperatury podawanych posiłków:
 - zupy min. około 70° C,
 - drugie danie min. około 60° C,
 - napój: sok, herbata (min. około 70° C),
 - produkty zimne (np. surówki, sałatki) maks. około 15° C,
14. Wykonawca **zobowiązany będzie do przygotowania posiłków w piątki i Środę Popielcową bez wykorzystania artykułów mięsnych (z wyjątkiem ryb).**

15. Wykonawca będzie zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Wykonawca powinien gwarantować przygotowanie różnego rodzajów posiłków, uwzględniających diety np.: bezcukrową, bezglutenową, bezmleczną, wegetariańską, dietę dostosowaną do osób z alergią na określone produkty spożywcze, dietę spełniającą wymagania religijne lub kulturowe itp. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną dla dzieci w wieku od 6 do 16 roku życia oraz uwzględnić normy jakościowe produktów każdej z grup, należy także brać pod uwagę wartość odżywczą przygotowanych posiłków.

16. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 550 kcal i gramaturze:

- zupy około 300 ml (wkładka mięsna około 80 g),
- drugie danie – mięso około 70-100 g, ziemniaki, ryż, kasza itp. około 150 g, pyzy około 200 g, surówki około 100 g,
- napój (np. herbata, sok, kompot) około 250 ml.

17. Powyższe zestawienie nie jest zbiorem zamkniętym, Wykonawca przy realizacji posiłków może wychodzić poza powyższe dania, jednak przy doborze gramatury innych dań musi wzorować się na tym zestawieniu.