Załącznik nr 2 do ogłoszenia konkursu ofert na prowadzenie stołówki w SP 58

**Zasady żywienia**

Najemca oświadcza, że:

* + 1. lokal będzie używany wyłącznie w celu prowadzenia przez Najemcę działalności
		w zakresie organizacji w nim punktu zbiorowego żywienia;
		2. będzie świadczył usługę żywienia zbiorowego w trakcie organizowanych imprez szkolnych (np. pikniku rodzinnego), akcji „Zima w mieście” oraz „Lato w mieście” lub innych nieprzewidzianych okoliczności,
		3. będzie bieżąco informować uczniów i rodziców o jadłospisie;
		4. w ramach organizacji punktu zbiorowego żywienia będzie przygotowywał posiłki oraz wydawał je dzieciom z oddziałów przedszkolnych, uczniom klas I-VIII i pracownikom Szkoły Podstawowej 58 w ilości zakupionej przez rodziców / opiekunów prawnych uczniów oraz przez pracowników SP 58 od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki oraz okresów wolnych od nauki szkolnej, przy czym:
	1. wydawanie śniadań nastąpi w godzinach 8.30-9.30,
	2. wydawanie obiadów nastąpi w godzinach 11.30-14.00,
	3. wydawanie podwieczorków nastąpi w godzinach 14.00-14.30
	4. Koszt posiłków:
1. śniadanie wynosi ……………… zł brutto (słownie: ………………..),
2. podwieczorek wynosi ……………. zł brutto (słownie: ……………….),
3. zestaw obiadowy obejmujący zupę, drugie danie, kompot wynosi …………..zł brutto (słownie:………………………),
4. całodzienne wyżywienie 1 dziecka (dotyczy dzieci z oddziałów przedszkolnych) obejmujące śniadanie, obiad (zupa, drugie danie, kompot) oraz podwieczorek wynosi ……………..zł brutto (słownie: ……………….);
	* 1. ceny jednostkowe wskazane w ust. 4 nie ulegną podwyższeniu w okresie obowiązywania Umowy Najmu;
		2. sposób rejestracji, dokonywania opłat i zwrotów za niewykorzystane posiłki następuje zgodnie z informacją dla poszczególnych grup uczestników żywienia stanowiących załączniki do niniejszego oświadczenia ( zgodnie z informacjami zamieszczonymi w systemie …………..
		3. będzie wywieszał jadłospis (wraz z wagowym podaniem składników wchodzących
		w skład poszczególnych posiłków) każdego dnia świadczenia usługi żywienia zbiorowego do godz. 7.00 rano w miejscu widocznym w stołówce i szatni;
		4. będzie utylizował odpady pokonsumpcyjne (organiczne) na własny koszt, oraz że będzie utrzymywał w czystości pomieszczenia kuchenne i zaplecze;
		5. posiłki pod względem gramatury i kaloryczności będą odpowiadać wymaganiom
		w stosunku do potrzeb grup wiekowych dzieci i młodzieży wymienionych w zaleceniach Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie;
		6. posiłki będą przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci
		i młodzieży oraz będą odpowiadać wymaganiom zawartym w wytycznych żywieniowych i w katalogach przykładowych jadłospisów dla gimnazjów i szkół podstawowych zawartych w publikacjach Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, udostępnianych na stronach internetowych Miasta st. Warszawy promujących kampanię „Wiem, co jem” - <http://wiemcojem.um.warszawa.pl>:
	1. Obiady szkolne z uwzględnieniem zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP dla posiłków szkolnych - pod redakcją naukową prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2008; <http://wiemcojem.um.warszawa.pl/files/obiady.pdf>
	2. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia - pod redakcją naukową prof. dr hab. n. med. Mirosława Jarosza, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2008. <http://wiemcojem.um.warszawa.pl/files/zasady_zywienia.pdf>;
		1. będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi wyłączną odpowiedzialność za ich przestrzeganie;
		2. będzie przygotowywał i dostarczał posiłki o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem, zgodnie z normami HACCP.