

REGULAMIN

dostarczania, wydawania i opłacania posiłków w bufetach szkolnych Publicznej Szkole Podstawowej z Oddziałami Sportowymi nr 3 im. Karola Wojtyły w Kobyłce w roku szkolnym 2023/2024

I. Sprawy porządkowe.

1. Bufety szkolne są miejscem spożywania posiłków przygotowanych przez wyłonionego Wykonawcę dla uczniów, nauczycieli i pracowników Szkoły na podstawie Umowy zawartej 9 sierpnia 2023 r. pomiędzy PSPzOS nr 3 im. Karola Wojtyły reprezentowaną przez Tomasza Szturo – Dyrektora Szkoły a Justyna Jabłonką, prowadzącą działalność gospodarczą pod nazwą KWIAKRA. Termin zakończenia realizacji przedmiotu Umowy ustalono na dzień 21 VI 2024 r. Na terenie bufetów szkolnych wydawane są tylko i wyłącznie posiłki dostarczone przez wyłonionego Wykonawcę.
2. W bufetach szkolnych oraz przy wejściach do budynku Szkoły wywieszony jest jadłospis na najbliższe dwa tygodnie oraz zamieszczany na
3. Podczas wydawania obiadów w bufetach szkolnych mogą przebywać wyłącznie osoby spożywające posiłek. Osoby niekorzystające z posiłków (rodzice, opiekunowie) nie mają prawa wstępu na teren bufetów szkolnych.
4. Przed miejscem, w którym wydaje się obiady, obowiązuje kolejka w jednym rzędzie.
5. Wszyscy korzystający z bufetów szkolnych powinni dbać o ład i porządek.
6. Niezwłocznie po posiłku należy ustąpić miejsca innym, po czym samodzielnie odnieść wykorzystane naczynia i sztućce w wyznaczone miejsce.
7. Należy przestrzegać poleceń wydawanych przez osoby dyżurujące.
8. Posiłki wydawane są dla:
 - uczniów wnoszących opłaty indywidualne,
 - dla uczniów, których dożywianie finansuje OPS w Kobyłce oraz inne Ośrodki Pomocy Społecznej,
 - dla uczniów, których dożywianie finansuje Dyrektor Szkoły,
 - dla pracowników Szkoły, którzy opłacili posiłek,
 - dla strażnika szkolnego nieodpłatnie.
9. Uwagi Rodziców dotyczące dostarczania, wydawania i opłacania posiłków w PSP z OS nr 3 im. Karola Wojtyły w Kobyłce w ciągu roku szkolnego przyjmuje Wykonawca i pedagog szkolny. Kontakty telefoniczne i @ umieszczane są na

II. Godziny dostarczania i wydawania posiłków

1. Posiłki wydawane są w godzinach 10.25 do 13.30 według następującego porządku:
 - uczniom klas I-IV w godzinach 10.25 – 13.30
 - uczniom klas V–VIII w godzinach 11.20 – 13.30

III. Sposoby i terminy wnoszenia opłat

1. Terminy opłat za posiłki ustala Wykonawca, uwzględniając możliwości opłacania posiłków jako:
 - „abonament” miesięczny – opłacenie „z góry” posiłków w ilości równej liczbie dni (w opłacanym miesiącu), w których dziecko będzie uczęszczać do Szkoły,
 - jednorazowe opłacanie posiłków (zapłata przed wydaniem posiłku).

2. Wykonawca umożliwia opłacanie abonamentu miesięcznego lub abonamentu z możliwością wyboru co najmniej 10. dni żywieniowych
3. Rodzic/Opiekun prawny przekazuje należność na konto bankowe Wykonawcy. Wpłata musi nastąpić najpóźniej tydzień przed opłacanym okresem.
W tytule przelewu Rodzic/Opiekun wpisuje skrót nazwy szkoły, imię i nazwisko dziecka oraz klasę, do której dziecko uczęszcza a także ilość dni abonamentowych.
4. Rodzic/Opiekun prawny może przesunąć opłacony abonament na inny okres w przypadku nieobecności dziecka w Szkole, informując telefonicznie o tym Wykonawcę na dzień wcześniej do godziny 14:00
5. Szczegóły sposobów i terminów wnoszenia opłat, sposób zgłaszania nieobecności i kontakt z Wykonawcą na
6. Na podstawie wymienionej wyżej Umowy z Wykonawcą §3. 1) i 2), 75% zobowiązania z tytułu płatności za obiady regulowanych jest przez rodziców/opiekunów ucznia na konto Wykonawcy, a 25% zobowiązania z tytułu płatności za obiady każdego ucznia jest regulowana przez Zamawiającego Dyrektora Szkoły
7. Rozliczenia płatności za obiady dokonywane są pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorem Szkoły za pośrednictwem systemu e-stołówka
8. Koszt obiadu jednorazowego 11 zł (drugie danie), zupa 8,50 zł. Koszt obiadów w abonamencie 7,50 zł

IV. Zasady zgłaszania nieobecności

1. W przypadku planowanej nieobecności w Szkole należy zgłosić ten fakt telefonicznie Wykonawcy przynajmniej 1 dzień wcześniej, a nieplanowanej nieobecności do godziny 9.00 danego dnia.

V. Stosowane rozliczenia

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 posiłków Wykonawca powinien zwrócić lub może być odliczony przy opłacie za następny miesiąc.

VI. Obowiązki Wykonawcy

1. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych:
 - zasadami racjonalnego żywienia i systemach HACCP,
 - Ustawą z dnia 8 października 2020 r. o Bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego i Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej.
2. Posiłki Wykonawca dostarcza na własny koszt w specjalistycznych termosach posiadających wymagane atesty, gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Samochody do przewozu posiłków muszą być przystosowane do przewozu żywności, muszą spełniać wymagania sanitarnohigieniczne, oraz posiadać niezbędne atesty.
3. Posiłki będą wydawane w naczyniach wielokrotnego użycia. Na miejscu, w bufecie szkolnym naczynie i sztućce będą myte i wyparzone.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi sanitarnymi przepisami prawa.
5. Wykonawca będzie każdorazowo odbierał powstające odpadki pokonsumpcyjne zagospodarowywał je w sposób zgodny z prawem.

6. Do obowiązków Wykonawcy należy estetyczne podawanie posiłków z zachowaniem norm sanitarno-higienicznych.
7. Wykonawca będzie używał produktów do wytwarzania posiłków objętych przedmiotem Umowy, wyłącznie od sprawdzonych dostawców posiadających wymagane prawem atesty i pozwolenia.
8. Wykonawca musi być każdorazowo przygotowany do wydania dodatkowych dwóch posiłków osobom kontrolującym jakość żywienia ze strony Szkoły.
9. Wykonawca zapewni dodatkowo codziennie dodatkowo dwa posiłki dla pracowników Szkoły kontrolujących jakość wydanych posiłków.
10. Wykonawca będzie opracowywał na piśmie jadłospisy na dwa tygodnie i przekazywał je pedagogowi szkolnemu na adres poczty elektronicznej.
11. Posiłki dostarczane będą w „dni szkolne” i wydawane w godzinach: 10:25-13:30 w dwóch bufetach szkolnych.
12. Dostarczane posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej i atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Urozmaicenie posiłków musi dotyczyć doboru posiłków, barwy, smaku i zapachu, konsystencji oraz sposobu przyrządzania potraw.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o wysokim standardzie na bazie produktów wysokiej jakości i bezpieczeństwa żywieniowego. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego, metodą tradycyjną z naturalnych, świeżych artykułów, posiadających aktualne terminy ważności. Niedozwolone jest używanie produktów typu *instant* oraz mrożonek. Używane mięso nie może być tzw. „mięsem podzielanym mechanicznie” – MOM. Nie dopuszcza się powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 2 tygodniowych (10 dni).
14. 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,
15. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych (z wyjątkiem ryb).
16. Wykonawca będzie zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Wykonawca powinien gwarantować przygotowanie różnych rodzajów posiłków, uwzględniających diety: bezcukrową, bezglutenową, bezmleczną, wegetariańską, dietę dostosowaną do osób z alergią na określone produkty spożywcze, dietę spełniającą wymagania religijne lub kulturowe. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną dla dzieci w wieku od 7 do 16 roku życia oraz uwzględnić normy jakościowe produktów każdej z grup, należy także brać pod uwagę wartość odżywczą przygotowanych posiłków.
17. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków o kaloryczności nie mniejszej niż 550 kcal i gramaturze:
 - zupy około 300 ml,
 - drugie danie – mięso około 70-100 g, ziemniaki, ryż, kasze, makarony - około 150 g, pierogi, pyzy około - 200 g i surówki - około 100 g,
 - napój (herbata, sok, kompot) około 200 ml.
18. Powyższe zestawienie nie jest zbiorem zamkniętym, Wykonawca przy realizacji posiłków może wychodzić poza powyższe dania, jednak przy doborze gramatury innych dań musi przyjmować wymagania i zasady, wynikające z tych, opisanych w pkt VI

Wykonawca

Dyrektor Szkoły

Kobyłka, IX 2023