- ✓ przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś),

Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, zgodnie z najnowszym Rozporządzeniem Ministra zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz przepisami, które wejdą w życie w roku 2016.
W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone zgodnie z najnowszym Rozporządzeniem Ministra zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz przepisami, które wejdą w życie w roku 2016,

Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli zgodnie z najnowszym Rozporządzeniem Ministra zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz przepisami, które wejdą w życie w roku 2016,

- ✓ zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym, mają być wyraziste w smaku,
- ✓ ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Wykonawca wyposaży Gimnazjum nr 1 na okres świadczonej usługi w 3 bemary nastawne do utrzymywania temperatury dostarczanych posiłków.

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Transport posiłków powinien odbywać się samochodami dostosowanymi do transportu żywności zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi w termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. W termosach lub pojemnikach