

zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat.
8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 7-15 lat (szkoła podstawowa) oraz dzieci w wieku 3-6 lat (przedszkole). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
9. Obiad (**szkoła podstawowa**) musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - w dekadzie Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
 - zupa: gramatura - ok. 350-450 ml
 - pieczywo - 50 g
 - drugie danie:
 - szutka mięsa / drób / ryby - 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops - 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron - 150 g
 - surówka / warzywa gotowane - 150 g
 - pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g
 - kompot - 200 ml

Śniadanie obiad, podwieczerek (**przedszkole**). Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w przedszkolu powinien zawierać:

- drugie śniadanie + napój,
dwudaniowy obiad + napój
- podwieczerek

Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:
Drugie śniadanie: codziennie: pieczywo mieszane, ser, wędlina, dżem, pomidor, ogórek, zupa mleczna lub kakao dwa razy w tygodniu: parówki, twarożki, pasty, jajka.

Obiad: codziennie - zupa + drugie danie minimum raz w tygodniu - ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka i kompot/sok/woda.

Podwieczerek: trzy razy w tygodniu - owoce, dwa razy w tygodniu - serek, budyń, kisiel, sałatka warzywna/owocowa, jogurt.

10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni. Tygodniowy jadłospis będzie przygotowywany przez dietetyka posiadającego stosowne kwalifikacje i doświadczenie.
 - w dekadzie musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,