**Załącznik B do OPZ**

**Wymagania dotyczące posiłków dla uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej**

Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z „Normami żywienia dla populacji Polski i ich zastosowaniem” z dnia 1 lutego 2020 r. oraz z Rozporządzeniem 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.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków (na ciepło i na zimno) o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej.

Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy zgodnie z zapotrzebowaniem dietetyczno – ilościowym określonym przez Zamawiającego.

Zamówienie opiera się na diecie podstawowej (standardowej) z uwzględnieniem możliwości realizacji diet specjalnych tj. bezglutenowej, bezmlecznej, bezlaktozowej lub innej zleconej przez lekarza lub dietetyka.

Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w takcie realizacji przedmiotu umowy.

Zamawiający wymaga, aby posiłki spełniały następujące warunki jakościowe:

1. Każdy posiłek powinien być urozmaicony smakowo oraz zróżnicowany pod względem tekstury, zbilansowany i dostosowany do pory roku, z uwzględnieniem produktów sezonowych.

2. Posiłek powinien składać się z każdej grupy produktów.

3. W ciągu trwania jadłospisu dekadowego (15dni) posiłek obiadowy nie może się powtarzać.

4. Minimalna wymagana wartość energetyczna oraz gramatura potraw w jednym posiłku.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** | **Wartość energetyczna** | **Rodzaj dania** | **Wielkość posiłku** |
| Obiad | 700 kcal | Drugie danie | 500 g |
| Kompot z owoców lub sok 100% | 250 ml |

**Obiad:**

Drugie danie:

- gramatura ok. 500g i kaloryczność ok. 700 kcal,

W przypadku dania mięsnego lub rybnego:

- dodatek skrobiowy tj. ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 250g;

- chude mięso drobiowe lub wieprzowe, ryby - nie mniej niż 100g;

− surówka - nie mniej niż 150 g (w jadłospisach należy podać dokładny skład surówek)

- danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 450g;

− kompot: gramatura - 250 ml ( dodatek cukru nie więcej niż 10g/250ml)

- mięso smażone nie więcej niż 2 x w tygodniu

- danie rybne 1 x w tygodniu

- danie jarskie lub mączne 1 x w tygodniu

- danie mięsne 3 x w tygodniu

-nie dopuszcza się podawania jako posiłek obiadowy: parówek, kiełbasy, ryżu z jabłkiem, makaronu z dżemem, bułek na parze, gotowanych jajek, bigosu i fasoli po bretońsku;

- nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i surówek, ziemniaków w proszku typu puree;

- nie dopuszcza się stosowania octu oraz mieszanek przypraw z dodatkiem soli w posiłkach;

- w skład jednego obiadu nie powinny wchodzić potrawy np. o charakterze kwaśnym tj. zupa kapuśniak i surówka z kapusty kiszonej;

- zawartość soli w obiedzie nie powinna przekraczać 2g/osobę;

- do przygotowania posiłków należy używać oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek;

4. Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet.