młodzieży szkolnej firma jest również zobowiązana dostarczyć zamawiane obiady o wskazanej przez zamawiającego godzinie.
Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru termosów z brudnymi pojemnikami gastronomicznymi o godz. $15^{30}$.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania, jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy ***miedzy innymi 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.***

.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:

- ✓ zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- ✓ drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal;
  w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g; mięso- ryba nie mniej niż 150g, surówka nie mniej niż 150g;
- ✓ kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml;

raz w tygodniu – owoc, baton lub jogurt 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.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- ✓ jadłospis powinien być urozmaicony i atrakcyjny; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- ✓ w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym ( z przewaga drobiu) lub rybnym, i raz tygodniu - piątek: danie bezmięsne ( (pierogi lub naleśniki wyprodukowane przez wykonawcę )