

Istotne postanowienia umowy

UMOWA Nr

zawarta w dniur. w Warszawie, w rezultacie dokonania wyboru oferty w trybie art.138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 j.t), pomiędzy:

Miastem Stołecznym Warszawa, reprezentowanym przez : Dominikę Bierkowską-Jazgara, Dyrektora Przedszkola Nr 441 w Warszawie, ul. Wojciechowskiego 13, 02-495 Warszawa, działającego w oparciu o pełnomocnictwo Prezydent M. St. Warszawy.

GP-OR.0052.4320.2019 , zwanym w dalszej w treści umowy „Zamawiającym”,

a

.....

/reprezentowanym przez/

.....

legitymującym się:

wpisem do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej/ wpisem do

KRS Nr.....

NIP....., REGON..... ,

zwanym w dalszej treści umowy „Wykonawcą”,

Zamawiający oświadcza że posiada status dużego przedsiębiorcy

§ 1

1. Zamawiający powierza zgodnie z dokumentacją zamówienia i ofertą Wykonawcy, a Wykonawca przyjmuje do wykonania następujący przedmiot umowy: **„Usługa cateringu dla dzieci, które uczęszczają do Przedszkola nr 441 w Warszawie przy ul. Wojciechowskiego 13, w okresie od 02.01.2021r. do 30.06.2021 i od 1.09.2021 do 31.12.2021 oraz jeden miesiąc w czasie wakacji.**
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które będą uczęszczać do Przedszkola nr 441 w Warszawie ul. **Wojciechowskiego 13 w okresie od 02.01.2021r. do 30.06.2021 i od 1.09.2021 do 31.12.2021 oraz jeden miesiąc w czasie wakacji.** Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy średnio 82 dzieci.
3. Wartość kaloryczna posiłków : 1400- 1700 kcal.
5. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach : śniadanie – godz. 8:00, zupa – godz.11:00, II danie – godz. 12:00 i podwieczorek – godz.14:00
6. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **od 02.01.2021r. do 30.06.2021 i od 1.09.2021 do 31.12.2021 oraz jeden miesiąc w czasie wakacji w ilości 232 dni tj. 19024 śniadań, 19024 obiadów dwudaniowych, 19024 podwieczorków**
6. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
7. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

8. Wymagania dotyczące jadłospisu zawarte są w Załączniku 1 do niniejszej umowy.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z zaświadczeniem lekarskim i do zawarcia diet w jadłospisie.
10. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Każda modyfikacja jadłospisu musi być zaakceptowana przez Zamawiającego. Jadłospis będzie stanowił załącznik do formularza Rejestru Dostawy Gotowych Posiłków.
11. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
12. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
13. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w dniu dostawy posiłków.
14. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
15. Stan posiłków i sposób dowożenia muszą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymogi, w tym Państwowej Stacji Sanitarно- Epidemiologicznej.
16. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w tym samym czasie i tej samej ilości.
17. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
18. W cenie oferty należy uwzględnić równy koszt posiłków standardowych i dietetycznych. Zamawiający ma prawo zgłosić potrzeby takich posiłków przez cały okres obowiązywania umowy z zastrzeżeniem uprzedzenia Wykonawcy na 3 dni wcześniej.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. Zamówienie przez Zamawiającego przez cały okres obowiązywania umowy mniejszej ilości posiłków niż szacowana nie stanowi podstawy do roszczeń ze strony wykonawcy.
20. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień wcześniej do godziny 15:00.
21. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt **zakupu produktów spożywczych (wsad do kotła)**, przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
22. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
23. W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupełę i tzw. „suchy prowiant” dla dzieci biorących udział w wycieczce. O planowanej wycieczce i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3-dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy

- dyrektorem placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłym trybie.
24. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego - dotyczące sposobu wykonywania usług.
 25. Kontrola Zamawiającego;
 1. Zamawiający będzie prowadził następujące rejestry:
 - a) Rejestr Kontroli Temperatur Posiłków - rejestr przestrzegania norm jakościowych posiłków pod względem temperatury (zgodnie z normami HACCP)
 - b) Rejestr Dostaw Gotowych Posiłków Przywożonych do Przedszkola przez Wykonawcę (oraz stanowiący do niego załącznik Jadłospis) - rejestr przestrzegania:
 - 1) terminowości dostaw (maksymalne opóźnienie Zamawiający ustala na 30 minut),
 - 2) norm jakościowych posiłków pod względem gramatury (zgodnie z normami HACCP)
 - 3) zgodności posiłków z ustalonym i zaakceptowanym przez upoważnione osoby jadłospisem
 - 4) czystości, przepisów BHP.
 2. Wpis do każdego z rejestrów potwierdzony będzie podpisami dwóch pracowników placówki upoważnionych przez dyrektora.
 3. Każdy rejestr będzie udostępniany Wykonawcy na żądanie.
 26. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
 27. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
 28. W przypadku każdego opóźnienia w dostawie posiłków przekraczającego 30 minut Zamawiający jest uprawniony do zapewnienia opóźnionych posiłków na koszt i ryzyko Wykonawcy.
 29. Odpłatność za catering będzie pobierana przez intendenta Zamawiającego do 10 każdego miesiąca i odprowadzana do kasy Dzielnicowego Biura Finansów Oświaty (DBFO).
 30. Po wystawieniu faktury przez Wykonawcę usługi i dostarczeniu jej do dyrektora placówki, zostanie dokonany przelew przez DBFO na konto Wykonawcy.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków wg zamówienia Zamawiającego.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nim szkody, tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.

§ 3

Strony zgodnie ustalają, że terminy wykonania zamówienia objętego niniejszą umową wynoszą: od 02.01.2021r. do 30.06.2021r., w okresie dyżuru wakacyjnego 31 dni (22 dni robocze) oraz w okresie od 01.09.2021r. do 31.12.2021r. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o terminie, w którym Wykonawca ma dostarczać posiłki w czasie wakacji nie później niż do dnia 31 maja 2021 r.

§ 4

1. Strony ustalają, że Wykonawca otrzyma wynagrodzenie, zwane w niniejszej umowie „wynagrodzeniem umownym”, w kwocie nie wyższej niż:

brutto: zł. (słownie: złotych).

w tym podatek VAT

której wartość określa oferta Wykonawcy.

2. Zgodnie z ofertą Wykonawcy, stawka jednego osobodnia (3 posiłki) wynosi:

Kwota netto zł

Słownie:

Kwota brutto zł

Słownie:

Podatek VAT w wysokości

Zgodnie z ofertą Wykonawcy, stawka jednego osobodnia (2 posiłki bez podwieczorku) wynosi:

Kwota netto zł

Słownie:

Kwota brutto zł

Słownie:

Podatek VAT w wysokości

W cenie jednostkowej ujęto opłatę :

- za wsad do kotła w kwocie brutto zł

słownie

- opłatę za usługi cateringowe w kwocie brutto zł

słownie

.....

§ 5

Stawka osobodnia jest stała i nie podlega zmianom w okresie realizacji niniejszej umowy.

§ 6

1. Strony ustalają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy następować będzie w okresach miesięcznych na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków.
2. Wykonawca wystawi fakturę VAT raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za wykonaną w poprzednim miesiącu część przedmiotu zamówienia. Na fakturze należy uwzględnić liczbę osobodni pomnożoną przez stawkę osobodnia. Faktura za grudzień zostanie wystawiona do dnia 20 grudnia 2021r.

3. Wykonawca zobowiązuje się sporządzić do każdej faktury VAT załącznik, który stanowi integralną jej część, w którym wskaże ilość dostarczonych posiłków zatwierdzoną przez Zamawiającego Formularzem Dostaw Gotowych Posiłków o których mowa w § 1.
4. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury VAT w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. **Nabywcą faktury będzie:** Miasto Stołeczne Warszawa, Plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP 525-22-48-481 **Odbiorcą/płatnikiem faktury będzie: Przedszkole nr 413 w Warszawie przy ul. Górna Droga 10, 02-495 Warszawa**
5. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
6. Zamawiający oświadcza, że będzie dokonywał płatności z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności.
7. Wykonawca oświadcza, że wskazany w umowie rachunek bankowy jest rachunkiem rozliczeniowym służącym wyłącznie dla celów rozliczeń z tytułu prowadzonej przez niego działalności gospodarczej¹.

§ 7

Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi będą na najwyższym poziomie, a w szczególności:

1. Dostarczane produkty żywnościowe będą świeże, a produkty gotowane przygotowywane tego samego dnia, co świadczenie usług cateringowych.
2. Termosy do przewozu posiłków będą wysterylizowane zgodnie z przepisami w tym zakresie obowiązującymi.

§ 8

1. Strony ustalają, że obowiązującą je formą odszkodowania są kary umowne, które będą naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:
Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) za niewykonanie przedmiotu umowy w wysokości 0,5% wynagrodzenia umownego brutto, za każdy dzień niewykonania. Przez niewykonanie rozumie się również naruszenia wymagań opisanych w §1, np. opóźnienia w dostawie posiłków, posiłki nie spełniają norm jakościowo – kalorycznych.
 - b) w przypadku odstąpienia od umowy lub danego zamówienia przez Zamawiającego z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca - w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto. W takim przypadku od kwoty kary zostanie odjęta kwota kar uprzednio naliczonych za te same naruszenia, które były przyczyną odstąpienia od umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącania kar umownych z wynagrodzenia.
3. W ustalaniu zasad odszkodowania za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy strony stosować będą przepisy Kodeksu Cywilnego (art. 471 i nast.).
4. Stronom przysługuje ponadto prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

§ 9

1. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian zawartej umowy na zasadach określonych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany w umowie np. ilości posiłków, harmonogramu płatności, godziny dostarczania posiłków, sposobu zgłaszania dzieci.

¹ Dotyczy umów zawieranych z osobami fizycznymi prowadzącymi działalność gospodarczą

Zmiana ilości posiłków, która spowoduje zwiększenie wynagrodzenia Wykonawcy o 10 % lub więcej niż 10 % wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie jest możliwa, gdy ilość dzieci uczęszczających do Przedszkola zostanie zwiększona w wyniku zmiany przepisów m.in. dotyczących organizacji oświaty i nauczania przedszkolnego lub zmiany organizacji pracy przedszkola.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany osób upoważnionych do dokonywania czynności, zmian danych teleadresowych pod warunkiem wystąpienia takich zmian z przyczyn organizacyjnych.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu wykonania zamówienia w czasie wakacji. Zamówienie może być realizowane przez jeden miesiąc lub dwa tygodnie w danym miesiącu w czasie wakacji. W przypadku wystąpienia takich zmian z przyczyn organizacyjnych, Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmianie nie później niż do dnia **31.05.2021r.**
5. Strony zastrzegają sobie możliwość dokonania zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadkach:
 - a. zmiany w przepisach prawa,
 - b. zajścia okoliczności, na które Strony nie miały wpływu, w tym tzw. „siły wyższej”, a skutkujących – bezpośrednio lub pośrednio – znacznym utrudnieniem lub uniemożliwieniem spełnienia świadczeń Stron w sposób określony przy podpisaniu umowy, o ile wyżej wymienione okoliczności mają charakter obiektywny.
6. Przez siłę wyższą rozumie się zdarzenie, którego przyczyny leżą poza kontrolą danej Strony, są nagle i zewnętrzne, w tym między innymi takie przyczyny jak: wojna, embargo, akty normatywne lub decyzje administracji państwowej, zdarzenia losowe, powódź, pożar, strajki, epidemie lub pandemie chorób. Wystąpienie siły wyższej rozpatrywane będzie tak w skali kraju, jak w skali poszczególnych jednostek administracyjnych kraju, na których wystąpiły opisane wyżej zjawiska.
7. Strony umowy zobowiązują się do wzajemnego powiadamiania o zaistnieniu siły wyższej i dokonania stosownych ustaleń celem wyeliminowania możliwych skutków działania siły wyższej. Powiadomienia, o którym mowa należy dokonać pisemnie lub w inny dostępny sposób, niezwłocznie po fakcie wystąpienia siły wyższej. Do powiadomienia należy dołączyć dowody na poparcie zaistnienia siły wyższej. Nie można powoływać się na siłę wyższą w przypadku braku zawiadomienia zarówno o zaistnieniu jak i o ustaniu okoliczności siły wyższej, jak również nie przedstawienia dowodów, o których mowa powyżej.
8. Zmiany umowy wymagają pod rygorem nieważności ważności formy pisemnej w postaci aneksu.
9. Wykonawca nie może dokonać cesji żadnych praw i roszczeń lub przeniesienia obowiązków wynikających z umowy na rzecz osoby trzeciej bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 10

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może od umowy odstąpić w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w przypadku wystąpienia okoliczności, na które Strony nie miały wpływu, w tym zaistnienia siły wyższej, a skutkujących – bezpośrednio lub pośrednio – znacznym utrudnieniem lub

uniemożliwieniem wykonania umowy, w terminie 5 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

3. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 i 2 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy także w razie:
 - a. ogłoszenia upadłości lub likwidacji firmy Wykonawcy,
 - b. wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
 - c. utraty uprawnień do wykonywania usług objętych zakresem przedmiotowym niniejszej umowy.
 - d. naruszania przez Wykonawcę zasad wykonywania umowy określonych w § 1 niniejszej umowy, pod warunkiem bezskutecznego wezwania do należytego jej wykonania, z zastrzeżeniem pkt e).
 - e. jeżeli w jednym lub w obydwu Rejestrach, o których mowa w §1 pkt 26 zostaną w ciągu miesiąca odnotowane w sumie co najmniej 3 naruszenia tych zasad wykonywania umowy, których dotyczą te Rejestry.
5. Odstąpienie, o którym mowa w ust. 1 lub 2 winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 11

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Wykonanie niniejszej umowy nie wiąże się z przetwarzaniem danych osobowych w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., dalej: RODO), dla których Administratorem danych osobowych jest Przedszkole nr 441, z zastrzeżeniem zawartym w ust. 3.
3. Obowiązki Administratora danych osobowych, określone w przepisach RODO, w zakresie danych osobowych Wykonawcy, a także osób, które Wykonawca wskaże ze swojej strony do wykonania niniejszej umowy realizuje Przedszkole nr 441 reprezentowane przez Dyrektora.

§ 12

1. Wykonawca oświadcza, że znany jest jemu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia, podlegają udostępnieniu w trybie ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej – (Dz. U. z 2019 poz. 1429), z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Wykonawca wyraża zgodę na udostępnienie w trybie ustawy, o której mowa w ust. 1, zawartych w niniejszej umowie dotyczących go danych osobowych w zakresie obejmującym imię i nazwisko oraz firmę.²
3. *Ze względu na tajemnicę przedsiębiorcy udostępnieniu, o którym mowa w ust. 1, nie będą podlegały informacje zawarte w § / , załączniku nr do niniejszej umowy stanowiące informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne posiadające wartość gospodarczą (wyłącznie w przypadku osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą)*

§ 13

² Dotyczy umów zawieranych z osobami fizycznymi prowadzącymi działalność gospodarczą

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 14

Umowa niniejsza zostaje sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

Wymagania dotyczące jadłospisu.

1. Dzienny jadłospis obejmuje:

a) **śniadanie** - kaloryczność 400 kcal

- różne zupy mleczne i potrawy mleczne – poj. 300ml (płatki kukurydziane, ryżowe, owsianka, jaglanka, kasza manna – jeśli słodzone to tylko miodem naturalnym, syropem klonowym lub dodatkiem świeżych lub suszonych owoców, orzechami i pestkami), lub
- kanapki – gramatura 150g - pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne z dodatkiem, w zależności od składu obiadu w danym dniu, takim jak: jajko, jajecznica, omlet, ser biały, twarożek, ser żółty, wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, kiełbaski na gorąco, zielenina, porcja warzyw/owoców tj.: sałata, pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewki, papryka.
- W przypadku śniadania nie zawierającego zupy mlecznej, dziecko powinno mieć pełne 2 kromki chleba (kanapki).
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem naturalnym), mleko, kakao, napoje mleczne typu maślanka kefir, jogurt.

b) **obiad** – kaloryczność 550 kcal

• **Zupa** - pojemność 300 ml i kaloryczność 150 kcal: należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,

• **Drugie danie** – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność min 400kcal, składające się z:

- posiłku mięsnego – 100g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe bez nadmiernej panierki i ziół (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe, lub
- ryby (filet) – 100g (bez nadmiernej panierki wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, tłuste ryby morskie, z wyłączeniem pangii), lub
- posiłku bezmięsnego – 300g: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo.
- ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty) – 150g (jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy ryż/kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu) – jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby,
- surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonasyconych i jednonasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek) – 100g
- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe - 200ml, bez dodatku cukru.
- owoc sezonowy np.: maliny, truskawki, borówki, kiwi, wiśnia, jabłko, gruszka, cytrusy - podawane w całości.

c) **podwieczorek** - gramatura 150g, kaloryczność 325kcal, składający się z:

- mlecznego napoju lub herbaty z cytryną – poj. 200 ml
 - kanapki z pieczywa żytniego, lub pszennego graham, razowego z dodatkami (różniące się od tego co podano na śniadanie i w zależności od tego co podano na obiad) tj: wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, ser biały, hummus, pasty warzywne, jajeczne i rybne, ser żółty, „zielenina”, miód naturalny, dżemy i konfitury niskosłodzone,
 - ciasto/ciastka własnego wypieku, chałka z masłem/dżemem, kisiel,/budyń, jogurty i koktajle mleczne z dodatkiem świeżych owoców, serek wiejski, owoce, sałatki owocowe.
2. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
 3. Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowania posiłków następujących produktów:
 - konserw,
 - przypraw typu vegeta,
 - kostek rosółowych,
 - tłuszczów utwardzonych tj. margaryna, olej palmowy i produktów je zawierających
 - glutamianu sodu i innych chemicznych środków smakowych,
 - syropem glukozowo - fruktozowego i produktów jego zawierających,
 - parówek,
 - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
 - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, fosforanów
 - posiłków sporządzane na bazie półproduktów,
 - posiłków na bazie Fast Food,
 - mrożonych potraw tj. pyzy, kluski, pierogi itp.(dopuszcza się używanie mrożonych warzyw i owoców),
 - chrupek ryżowych, kukurydzianych w tym barwionych i smakowych
 - napojów z proszku, gazowanych, słodzonych lub na bazie suszu,
 - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych
 - soli powyżej 2,5 g na porcję całodziennego posiłku dla 1 dziecka.