

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZĘŚĆ 2:**I. Adres oraz dane kontaktowe Przedstawiciela Zamawiającego:**

Szkoła Podstawowa nr 14 z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Armii Krajowej w Tychach
adres: ul. Brzozowa 24, 43-100 Tychy
Dyrektor – Adrian Zieliński
e-mail: sp14@oswiata.tychy.pl
tel: 506 002 668

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pn. „Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 14 z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Armii Krajowej w Tychach”
2. Termin realizacji zamówienia: **od 02.09.2026 r. do 24.06.2027 r.** (okres realizacji zamówienia nie obejmuje ferii oraz dni wolnych od zajęć dydaktycznych)
3. Szacunkowa liczba dzieci – **240**
Przewidywana liczba dni, w których będą wydawane posiłki – **183**
Przewidywana ilość wydanych posiłków (przez cały okres trwania zamówienia) kształtuje się na poziomie – **43 920 posiłków.**
4. **Jeden posiłek składa się z obiadu dwudaniowego wraz z kompotem/ napojem oraz deserem.**
5. Faktyczna ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci w poszczególnych dniach.
6. Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego
7. Ilość osób korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy w sposób rosnący lub malejący.
8. Zastrzega się możliwość zwiększenia maksymalnie o 20% lub zmniejszenia maksymalnie o 60 % ilości dostarczanych obiadów w ramach zawartej umowy.
9. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Przedstawiciel Zamawiającego zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09:00 danego dnia.
10. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu.
11. Dokładna ilość oraz rodzaj diet zostanie wyszczególniona i podana Wykonawcy dopiero po uzgodnieniach z rodzicami. Wykonawca szacując jednostkową cenę za posiłek powinien uwzględnić ewentualną dietę a cena za posiłek dietetyczny musi być taka sama jak za posiłek standardowy.
12. Mając na uwadze czynniki zewnętrzne zwane siłą wyższą tj. **nadzwyczajne i nieprzewidywalne okoliczności, których następstw nie można było uniknąć mimo zachowania należytej staranności** i których Przedstawiciel Zamawiającego nie może przewidzieć tj. możliwość ograniczenia zajęć dydaktycznych, w jednostkach oświatowych, w związku z możliwością wystąpienia pandemii, stanu epidemii, klęsk żywiołowych, ataków terrorystycznych, konfliktów zbrojnych, stanów zagrożenia wojną, Wykonawca musi być świadomy że może nastąpić ograniczenie lub zawieszenie świadczenia usługi na czas określony przez właściwe organy państwowe i/lub samorządowe.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie ze zgłaszanym przez szkołę zapotrzebowaniem na dany dzień.
14. Posiłki będą serwowane na jednolitej, jednakowej zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w szklankach/kubkach ceramicznych. Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca. Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca będzie niezwłocznie wymieniać na elementy nieuszkodzone. Wymienione elementy zastawy muszą odpowiadać formą, deseniem, rozmiarem i ciężarem pozostałym w zestawie naczyń.
15. Wykonawca zobowiązany jest dbać o jakość (niezniszczony, nieporysowany teflon, itp.) oraz czystość naczyń i sztućców, w których będą dostarczane, przechowywane i wydawane produkty żywnościowe (dot. szczególnie pojemników z powłoką teflonową).
16. Każdego dnia, w którym odbywa się żywienie, Wykonawca zapewnienia odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca
17. Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przygotowaniem przedmiotu zamówienia, w tym: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu, koszty wydawania posiłków, koszty przygotowania posiłku we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie w przyrządzaniu posiłków jakościowych.

18. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
19. Wykonawca będzie miał możliwość skorzystania z pomieszczenia Przedstawiciela Zamawiającego na podstawie odrębnej umowy najmu, które jest dostosowane do podłączenia własnej zmywarki, w której Wykonawca może codziennie zmywać i dezynfekować brudne naczynia oraz sztućce. W takim wypadku Wykonawca będzie ponosił stałą opłatę związaną z wynajmem pomieszczenia oraz ze zużyciem mediów (woda, prąd, gaz).
20. Wykonawca zapewni wszelkie środki chemiczne oraz dezynfekcyjne do eksploatacji zmywarki.
21. W przypadku awarii zmywarki, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznej wymiany zepsutego sprzętu na sprzęt w pełni sprawny.
22. Opłata stała będzie wynosić **853,66 zł netto + VAT 23% tj. 1 050,00 zł brutto** i będzie płatna na numer rachunku bankowego placówki na podstawie odrębnej faktury.
23. Faktura będzie przesyłana drogą mailową na adres Wykonawcy do 7 dnia każdego miesiąca, z terminem płatności do 14 dnia każdego miesiąca.
24. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych i wydanych posiłków (załącznik nr 1 do projektowanych postanowień umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektora Szkoły Podstawowej nr 14 z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Armii Krajowej w Tychach lub osoby przez niego upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości dostarczonych posiłków.
25. Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Pzp **wymaga** zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia na stanowisku osób biorących udział w przygotowywaniu posiłków tj. kucharza oraz dietetyka/ technologa żywienia zbiorowego.

III. Miejsce realizacji zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć do budynku Przedstawiciela Zamawiającego - bezpośrednio do wskazanego przez placówkę oświatową pomieszczenia na własny koszt.
2. Obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylianiem oraz schłodzeniem:
 - a) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków;
 - b) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej wielkości i zapewniają dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków.
3. Temperatura posiłków winna wynosić w trakcie serwowania: gorące zupy: +75°C (+/-2°C), gorące drugie dania: +65°C (+/-2°C), maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C (+/-2°C).
4. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
5. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla uczniów jest Wykonawca
6. Brudne termosy nie mogą być pozostawione w placówce do dnia następnego.
7. Posiłki powinny być dostarczane do Przedstawiciela Zamawiającego środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

IV. Godziny wykonania zamówienia:

1. Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku do godziny 10:00, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć dydaktycznych. Wydawanie posiłków nastąpi w godzinach od godziny 10.30 do 14.00, w kilku turach zgodnie z harmonogramem wyznaczonym przez Przedstawiciela Zamawiającego.
2. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
3. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

V. Parametry świadczonych usług:

1. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Wykonawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi.
2. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie

- dla danej grupy wiekowej tj. 6 - 15 lat.
3. Obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego.
 4. Dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych należy podać alternatywną potrawę roślinną na bazie nasion roślin strączkowych.
 5. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z normami żywienia obowiązującymi w okresie realizacji umowy określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-15 lat (szkoła podstawowa).
 6. Posiłki nieodpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) oraz nieodpowiednią jakością smakową (np. przesolone, przesłodzone, przypalone) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nieprzewidziane w typowym codziennym posiłku (np. dodatkowy owoc, deser, jogurt, mus owocowy).
 7. Posiłki będą porcjowane i wydawane przez Wykonawcę przy pomocy personelu własnego Wykonawcy w godzinach wskazanych przez Przedstawiciela Zamawiającego.
 8. Osoby do porcjowania i wydawania posiłków – Przedstawiciel Zamawiającego wymaga **co najmniej trzy osoby**.
 9. **Wykonawca najpóźniej w pierwszym dniu świadczonej usługi będzie zobowiązany do dostarczenia oświadczenia, że żadna z osób wydających posiłki nie figuruje w rejestrach, o których mowa w ustawie z dnia 13 maja 2016 o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich (Dz. U. 2026 poz. 110) tj. w Rejestrze z dostępem ograniczonym lub w Rejestrze osób, w stosunku do których Państwowa Komisja do spraw wyjaśniania przypadków czynności skierowanych przeciwko wolności seksualnej i obyczajności wobec małoletniego poniżej lat 15, wydała postanowienie o wpisie w Rejestrze (Rejestr Państwowej Komisji) oraz że nie figuruje w Krajowym Rejestrze Karnym w zakresie przestępstw określonych w rozdziale XIX i XXV Kodeksu Karnego, w art. 189a, w art. 207 Kodeksu Karnego oraz w ustawie z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii w zakresie art. 21 ust. 3 tej ustawy.**
 10. Obiad powinien być podawany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podawanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym.
 11. Niezwłocznie po spożyciu posiłków przez uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z siedziby Przedstawiciela Zamawiającego we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.
 12. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie, poza siedzibą Przedstawiciela Zamawiającego – jeżeli Wykonawca nie skorzysta z pomieszczenia do zmywania zgodnie z rozdziałem II pkt 19-23. W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w szkole pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń.
 13. Odbiór resztek żywieniowych będzie się odbywać za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
 14. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 15. Wykonawca odpowiada za:
 - a) dbałość o najwyższą jakość i smak posiłków i wydawanie ich o wyznaczonych godzinach;
 - b) zabranie brudnych termosów w ustalonych wraz z placówką oświatową terminach;
 - c) utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
 16. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
 17. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody poniesione w trakcie użytkowania udostępnionych pomieszczeń.
 18. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi t.j. Dz. U. 2025 poz. 1675 z późn. zm.).
 19. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
 20. W razie wydanych zaleceń epidemicznych posiłki będą wydawane zgodnie z Wytocznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
 21. 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

VI. Szczegółowe zalecenia co do jakości użytych surowców:

1. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
2. Posiłki należy komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby lub jaja lub orzechy lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni lub tłuszcze.
3. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz z gotowych produktów czy półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
4. Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
5. Wykonawca do każdego posiłku poda warzywa lub owoce, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców.
6. **W okresie jesienno-zimowym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.**
7. **Wykonawca powinien uwzględnić w żywieniu co najmniej jedną porcję produktów zbożowych pełnoziarnistych, które mogą być zastąpione porcją ziemniaków.**
8. Przedstawiciel Zamawiającego nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fast food, konserw mięsnych (nie dotyczy produktów konserwowych: *ogórek konserwowy, papryka konserwowa, seler konserwowy, groszek i kukurydza konserwowa*), produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechaniczne (MOM) oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, barwniki, sery topione, margaryna, mrożonych potraw, wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
9. **Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych.**
10. Nie dopuszcza się podawania ryby maślanej, morszczuk, pangii, tilapii, paluszków rybnych z mielonej ryby. Podawana ryba powinna być wyfiletowana, pozbawiona ości.
11. **Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych.**
12. Do przygotowania posiłków, itd. należy używać wyłącznie masła o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego, ryżowego, kokosowego, lnianego oraz oliwy z oliwek (do potraw na zimno).
13. Zupy, sosy oraz potrawy powinny być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
14. Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (chude mięso wołowe/ drobiowe) a co najmniej dwa razy w tygodniu na wywarach warzywnych.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania zup zawierających w każdej porcji widoczne, nierozdrobnione składniki (np. warzywa, makaron, kasze). Dopuszcza się serwowanie zup krem nie częściej niż raz w tygodniu.
16. Pierogi, makarony, ryż, kasze oraz inne dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, kluski, kopytka, knedle) nie mogą być rozgotowane; powinny być przygotowywane w stopniu odpowiednim technologicznie, preferencyjnie **al dente**, z zachowaniem właściwej struktury i konsystencji.
17. W przypadku dań mięsnych **nie należy** stosować mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM).
18. Należy stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, sporadycznie wołowina, a z drobiu - mięso kurczaka lub indyka.
19. Dwa razy w tygodniu należy podawać porcję mięsa, przygotowanego z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych-alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych.
20. Pasztety, pierogi, kluski śląskie, naleśniki, kluski na parze, kopytka – wyłącznie wyrób niemrożony.
21. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia.
22. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
23. Jaja stosowane w całym jadłospisie: świeże, z chowu ściółkowego lub z wolnego wybiegu.
24. Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół i przypraw naturalnych.
25. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku.

26. Wykonawca zobowiązany jest naprzemiennie podawać ziemniaki, kasze, makarony oraz ryż (pełnoziarnisty, parboiled, basmati, jaśminowy).
27. Polewy do dań jarskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców albo jogurtu - dopuszcza się czekoladę rozpuszczaną w kąpieli wodnej do wzbogacenia wartości smakowych potrawy lub do ozdoby raz w dekadzie i stosowanie zamienników sporządzonych z naturalnych produktów dla dzieci uczulonych na czekoladę, zabrania się stosowania kremów typu nutella. Polewy nie mogą być rozcieńczane wodą ani innymi substancjami obniżającymi ich jakość i wartość odżywczą.
28. Jogurt stosowany w żywieniu nie może zawierać skrobi modyfikowanej i żelatyny wieprzowej.
29. Kwaśne surówki z kapusty – mają być sporządzane z zastosowaniem kapusty kiszonej (a nie kwaszonej octem). Kapusta musi być kiszona naturalnie, bez dodatków przyspieszających proces kiszenia, w szczególności bez dodatku octu w procesie produkcji.
30. Napoje, typu kompot muszą być przygotowywane zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 tj. aby napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 5 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Kompot powinien posiadać wyraźne walory smakowe i zapachowe oraz naturalny, charakterystyczny dla użytych owoców kolor; niedopuszczalne jest serwowanie kompotu o smaku wodnistym lub nadmiernie rozcieńczonego.
31. Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki – albo inne warzywa - kapusta kiszona – niedoprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka)
32. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw.

VII. Zasady ogólne:

1. Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
2. Wykonawca będzie przysyłał drogą mailową Przedstawicielowi Zamawiającemu tygodniowy jadłospis na każdy kolejny tydzień z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw wraz z występującymi w nim alergenami i opisem kaloryczności posiłku z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem poprzedzającym kolejny tydzień.
3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
4. Jadłospis Wykonawcy będzie upubliczniony na stronie internetowej placówki oświatowej.
5. W razie propozycji zmian w zatwierdzonym jadłospisie Wykonawca powiadamia o tym fakcie Dyrektora Szkoły Podstawowej z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem podając równocześnie nowy jadłospis.
6. Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 14 z Oddziałami Dwujęzycznymi im. Armii Krajowej w Tychach lub osoba przez niego wyznaczona ma wgląd do jadłospisu oraz ma prawo nanieść w nim zmiany, które będą wiążące dla Wykonawcy.
7. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny, ekologiczny i dostosowany do pory roku. Przedstawiciel Zamawiającego zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni.
8. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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 zalecenia Przedstawiciela Zamawiającego.
9. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty należy dobierać w taki sposób, aby pokryć zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, tłuszcze) dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy.
10. Dopuszcza się odchylenia od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisie w zakresie +/- 10%.
11. Jadłospisy powinny uwzględniać zalecenia dotyczące zdrowego żywienia wydane przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej, Państwowy Zakład Higieny – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.
12. Minimalne gramatury składników poszczególnych posiłków obiadowych powinny się kształtować następująco:
 - a) **zupa:** min. 250 ml.
 - b) **drugie danie:** w przypadku dania wieloskładnikowego:

- ziemniaki/kasza/ryż/makaron min 170 g;
- mięso/ryba: min 100 g;
- surówka/warzywo: min. 130 g;
- danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 g;

Jadłospisy powinny zawierać kaloryczność poszczególnych dań z uwzględnieniem norm zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16.02.2026 r.

W przypadku dań tzw. Jednogarnkowych np. kaszotto z mięsem i warzywami, które w swoim składzie zawierają już porcję warzyw, Wykonawca nie ma potrzeby planowania do obiadu osobnej porcji warzyw w formie np. surówki czy warzyw gotowanych na parze.

- c) **napoje:** jednorazowo nie mniej niż 150-200 ml na jedno dziecko.
 - d) **deser:** Przedstawiciel Zamawiającego rozumie pod tym pojęciem np. świeży owoc (cały lub porcjowany – dotyczy arbuza, melona, winogrona, owoców miękkich), galaretkę owocową, kisiel, budyń, jogurt owocowy (zgodnie z przyjętymi standardami, gramatura 150 g), ciasto drożdżowe lub ciastka własnego wypieku, chałka z miodem, dżemem, bułka maślana z miodem, owoce suszone, orzechy (bez dodatku soli i cukru) itp.
13. Jadłospisy powinny być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład produktów gotowych i mieszanek przypraw.
 14. Jadłospis powinien uwzględniać porę roku, ze względu na sezonowość niektórych produktów, ich dostępność na rynku oraz cenę, jak również dostosowanie rodzaju serwowanych potraw do temperatury otoczenia, na przykład latem podczas upałów należy planować lżejsze potrawy zawierające więcej wody, na bazie sezonowych warzyw i owoców, natomiast zimą więcej potraw o wyższej wartości energetycznej.
 15. Żywieniu może podlegać również grupa dzieci będących na diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, bez wieprzowej lub innej diecie pokarmowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Przedstawiciela Zamawiającego na warunkach uzgodnionych przez Strony. Przedstawiciel Zamawiającego wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Przedstawiciela Zamawiającego.
 16. Żywieniu może podlegać grupa uczniów, u których zdiagnozowano obecność cukrzycy – mając ten fakt na uwadze wymagane jest, aby Wykonawca bezwzględnie przestrzegał wcześniej zatwierdzonego jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków.
 17. Błędy wynikające z nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych, w tym gramatury, składu, pory posiłków mogą skutkować niebezpiecznymi dla zdrowia i życia powikłaniami tj. hiperglikemią bądź hipoglikemią, za które, w przypadku braku respektowania powyższych zasad, pośrednio może odpowiadać Wykonawca

VIII. Menu przykładowe – rodzajowe:

1. **Zupa:** przygotowaną z pełni dostępnych sezonowych, świeżych i wysokiej jakości warzyw (marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, pora); na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe, kurczaka), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

2. Drugie danie:

Kasze i dania mączne (jaglana, gryczana, jęczmienna) /ziemniaki gotowane/ryż (pełnoziarnisty, parboiled) /makaron (pełnoziarnisty), naleśniki, pierogi z owocami/ruskie. Mąki – do wyboru: pszenna pełnoziarnista, orkiszowa, żytnia, pszenna i żytnia razowa, graham, gryczana, ziemniaczana, z tapioki, jaglana, owsiana, ryżowa, pszenna. Posiłki z warzyw: np. leczo, gulasz warzywny z dodatkiem nasion roślin strączkowych, kotlet z fasoli/ ciecierzycy/soczewicy, papryka faszerowana. Należy podać skład dań bezmięsnych. Dania bezmięsne to również dania mączne wg poniższych wskazań.

Jadłospis winien zawierać: pierogi ruskie, pierogi z owocami, naleśniki z nadzieniem, kopytka, kluski na parze – każde co najmniej 1 x na jedną dekadę. Do dań mącznych zalecany dodatek mąki pełnoziarnistej.

Do omaszczenia dań mącznych stosować wyłącznie masło o min. 82% zawartości tłuszczu. Nie dopuszcza się omaszczania olejem rafinowanym.

Mięsa/ryby (pieczone w piekarniku/piecu konwekcyjno-parowym lub duszone: drób, wołowina, cielęcina, wieprzowina) /ryby morskie. Preferuje się ryby pieczone w piekarniku/piecu konwekcyjno-parowym, duszone na parze (np. łosoś, halibut, makrela atlantycka, odmiany dorszowatych, morszczuk, sola). Niedopuszczalne jest stosowanie pangii, morszczuka, tilapii, ryby maślanej. Ryba powinna być wyfiletowana, pozbawiona ości.

Sosy wyłącznie na bazie wywarów mięsnych i warzywnych. Niedopuszczalne jest stosowanie sosów

instant w proszku lub koncentratów.

Surówki, warzywa gotowane, pieczone lub surowe, ogórki kiszane, kapusta kiszona, owoce, surówki owocowo-warzywne.

Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing (jogurt lub olej nierafinowany z pierwszego tłoczenia do wyboru: rzepakowy/lniany/oliwa z oliwek/sok z cytryny, inne). Nie dopuszcza się stosowania olejów rafinowanych do dressingu oraz gotowych sosów w proszku.

Do surówek zalecany jest przynajmniej min. raz w dekadzie dodatek (podawany razem lub obok) – do wyboru: pestki słonecznika, dyni, sezamu, kiełki, migdały (nasiona i pestki uprzednio prażone).

Warzywa należy gotować krótko na parze lub blanszować lub piec w piecu konwekcyjno – parowym. Do przygotowania warzyw nie należy używać soli.

3. Napoje:

Wyłącznie kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 5 g cukrów w 250 ml produktu do spożycia lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących.

4. Deser:

Przedstawiciel Zamawiającego rozumie pod pojęciem deser np. świeży owoc (cały lub porcjowany - dotyczy arbuza, melona, winogrona, owoców miękkich), galaretkę owocową, kisiel, budyń, jogurt owocowy (zgodnie z przyjętymi standardami, gramatura 150 g), ciasto drożdżowe lub ciastka własnego wypieku, chałka z miodem, dżemem, bułka maślana z miodem itp.

IX. Inne uwagi:

1. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545), firma cateringowa powinna codziennie pobierać i przechowywać próbki wszystkich potraw wchodzących w skład każdego przygotowanego posiłku. Probki każdej składowej części potrawy z partii żywności pobierane powinny być pod koniec porcjowania w ilości nie mniejszej niż 150 g w przypadku: zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, sałatek itp. Probki należy pobrać czystymi, uprzednio wyparzonymi lub wygotowanymi przyrządami metalowymi.
2. Probki przechowuje się:
 - w opakowaniu jednorazowym;
 - w innym czystym, wyparzonym, lub wygotowanym naczyniu szklanym, porcelanowym lub emaliowanym;
 - w pojemnikach jednorazowych, szczelnie zakręcanych, zamykanych lub przykrywanych, odpowiadających wymaganiom materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
3. Na przygotowanej próbce należy umieścić trwały napis określający: datę i godzinę przygotowania potrawy oraz imię i nazwisko oraz stanowisko pracownika, który pobrał próbkę.
4. Probki należy przechowywać przez co najmniej 72 godziny w warunkach chłodniczych w temperaturze + 4°C lub niższej, licząc od chwili, kiedy cała partia została spożyta lub przyjęta do placówki. Miejsce przechowywania próbek musi być zabezpieczone, aby dostęp do niego posiadały wyłącznie osoby upoważnione
5. Wykonawca usługi zobowiązany jest do stosowania obowiązującej w placówce oświatowej procedury organizacji żywienia.
6. Przedstawiciel Zamawiającego zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.