

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – CZĘŚĆ 8:**I. Adres oraz dane kontaktowe Przedstawiciela Zamawiającego:**

Przedszkole nr 4 im. Małego Księcia w Zespole Szkolno – Przedszkolnym nr 3 w Tychach
adres: ul. Cmentarna 54, 43-100 Tychy
Dyrektor – Agnieszka Targiel
e-mail: zsp3@oswiata.tychy.pl
tel: 32 227 - 25 - 52

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi pn. „Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków dla wychowanków Przedszkola nr 4 w Zespole Szkolno – Przedszkolnym nr 3 w Tychach”.
2. Termin realizacji zamówienia: **od 01.09.2026 r. do 31.08.2027 r.** (okres realizacji zamówienia nie obejmuje przerwy wakacyjnej ustalonej przez Organ Prowadzący)
3. Szacunkowa liczba dzieci – **44 (dyżur będzie pełniony w jednym miesiącu wakacyjnym)**
Przewidywana liczba dni, w których będą wydawane posiłki – **231**
Przewidywana ilość wydanych posiłków (przez cały okres trwania zamówienia) kształtuje się na poziomie – **10 164 posiłki**.
4. Posiłek składa się z następujących elementów: śniadania, obiadu dwudaniowego wraz z kompotem/napojem oraz podwieczorku.
5. **Wykonawca dostarcza również wodę naturalną źródlaną bądź nisko zmineralizowaną niegazowaną, która będzie dostępna bez ograniczeń codziennie. Woda powinna posiadać pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka.**
6. Faktyczna ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci w poszczególnych dniach.
7. 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
8. Ilość dzieci korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy w sposób rosnący lub malejący.
9. Zastrzega się możliwość zwiększenia maksymalnie o 20% lub zmniejszenia maksymalnie o 60 % ilości dostarczanych obiadów w ramach zawartej umowy.
10. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Przedstawiciel Zamawiającego zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 09:00 danego dnia.
11. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu.
12. 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.
13. 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.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie ze zgłaszanym przez szkołę zapotrzebowaniem na dany dzień.
15. 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 Przedstawiciel Zamawiającego. 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.
16. 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).
17. Każdego dnia, w którym odbywa się żywienie, Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca
18. 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.

19. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
20. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych i wydanych posiłków (załącznik nr 1 do projektowanych postanowień umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektora Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 3 Tychach lub osoby przez niego upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości dostarczonych posiłków.
21. 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 wylaniem 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: $+75^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$), gorące drugie dania: $+65^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$), maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C ($\pm 2^{\circ}\text{C}$).
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 będą wydawane codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, w następujących godzinach:**
9:00 – 9:20 śniadanie
12:00 – 12:30 obiad
14:00 – 14:20 podwieczorek
2. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa posiłków 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 przedszkolnym. 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.
3. Dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych należy podać alternatywną potrawę roślinną na bazie nasion roślin strączkowych.
4. Przygotowane posiłki powinny dostarczać co najmniej 70%-75% codziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym, jednak nie więcej niż 75%, zgodnie z obowiązującymi w okresie realizacji umowy normami żywienia 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 w tym:

- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25 %-30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego;
 - obiad powinien dostarczyć ok. 30 %-35% całodziennego zapotrzebowania energetycznego;
 - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 10%-15% całodziennego zapotrzebowania energetycznego.
5. Posiłki nieodpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) oraz nieodpowiednią jakością smakową (np. przesolone, przesłodzone, przypalone) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następną dostawą następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nieprzewidziane w typowym codziennym posiłku (np. dodatkowy owoc, deser, jogurt, mus owocowy).
 6. **Osoby do porcjowania i wydawania posiłków – Przedstawiciel Zamawiającego będzie porcjował i wydawał posiłki za pomocą własnego personelu.**
 7. **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 obywatelności 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.**
 8. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Przedstawiciel Zamawiającego zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie.
 9. Naczynia i pojemniki, w których posiłki zostaną dostarczone Wykonawca czyści i dezynfekuje we własnym zakresie poza siedzibą placówki
 10. Niezwłocznie po spożyciu posiłków przez uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z siedziby Przedstawiciela Zamawiającego we własnym zakresie brudnych termosów oraz wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych.
 11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 12. 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.
 13. 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.
 14. W przypadku przedszkola nie udostępniamy pomieszczeń
 15. 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.).
 16. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
 17. W razie wydanych zaleceń epidemicznych posiłki będą wydawane zgodnie z Wytocznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
 18. 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. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności.
4. 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.
5. Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.
 6. Wykonawca do każdego posiłku poda warzywa lub owoce, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców.
 7. W okresie jesienno – zimowym dozwolone jest stosowanie mrozonek warzywnych i owocowych, należy uwzględnić ich sezonowość oraz jeśli to możliwe, produkty ekologiczne.
 8. Co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych, przy czym obie porcje mogą być zastąpione napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych, o których mowa w §1 ust.1 pkt 7.
 9. Wykonawca powinien uwzględnić w żywieniu co najmniej jedną porcję produktów zbożowych pełnoziarnistych, które mogą być zastąpione porcją ziemniaków.
 10. 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 zagęszczane, mięso odkostnione mechanicznie (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.
 11. 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.
 12. Nie dopuszcza się podawania ryby maślanej, pangi, tilapii, paluszków rybnych z mielonej ryby. Podawana ryba powinna być wyfiletowana, pozbawiona ości.
 13. Co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych.
 14. Do przygotowania posiłków, omaszczania pierogów, 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).
 15. Zupy, sosy oraz potrawy powinny być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
 16. Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (chude mięso wołowe/ drobiowe) a co najmniej dwa razy w tygodniu na wywarach warzywnych.
 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.
 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.
 28. Jogurt stosowany w żywieniu nie może zawierać skrobi modyfikowanej i żelatyny wieprzowej.
 29. 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.

30. Kwaśne surówki z kapusty – mają być sporządzane z zastosowaniem kapusty kiszonej (a niekwaszonej octem). Kapusta musi być kiszona naturalnie, bez dodatków przyspieszających proces kiszenia, w szczególności bez dodatku octu w procesie produkcji.
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 posiłków 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 Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 3 w Tychach z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem podając równocześnie nowy jadłospis.
6. Dyrektor Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 3 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. Dopuszcza się odchylenia od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisie w zakresie +/- 10%.
10. Jadłospisy powinny uwzględniać zalecenia dotyczące zdrowego żywienia wydane przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, Państwowy Zakład Higieny – Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.
11. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia.
12. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz posiadać następującą minimalną kaloryczność:

Śniadanie:

pojemność nie mniej niż 250 ml dla zupy mlecznej lub potrawy mlecznej i mlekopochodnej; gramatura 150 g kanapki lub bułki z dodatkami; herbata zwykła z cytryną, herbata owocowa lub owocowo – ziołowa (słodzona miodem) – nie mniej niż 200 ml

Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko powinno wynosić nie mniej niż 400 kcal;

Obiad I danie:

pojemność nie mniej niż 250 ml dla zupy;

kaloryczność zupy powinna wynosić nie mniej niż 150 kcal;

Obiad II danie:

gramatura co najmniej 350 g;

kaloryczność II dania w przeliczeniu na jedno dziecko powinna wynosić nie mniej niż 400 kcal (w tym porcja mięsna min. 100 g, posiłek bezmięśny mączny min. 300 g, ryba/ filet min. 100 g, surówka min. 100 g, ziemniaki lub zamiennik min. 150 g).

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

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.

Podwieczorek:

pojemność nie mniej niż 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną, herbaty owocowej lub owocowo – ziołowej.

Gramatura jednej porcji podwieczorku tj. np. ciasta, ciasteczka, kanapki, bułka z dodatkami, owoce. Jadłospisy powinny zawierać kaloryczność poszczególnych dań z uwzględnieniem norm zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16.02.2026 r.

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 Zamawiającemu 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 dzieci, 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:

Śniadania – Przedstawiciel Zamawiającego rozumie pod tym pojęciem różnego rodzaju zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, płatki ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna itp.), lub kanapki (każdorazowo 2 rodzaje do wyboru dla każdego dziecka, przygotowane z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego, na zakwasie: żytnim, pszennym, mieszanym, z masłem wysokogatunkowym o zawartości tłuszczu mlecznego w przedziale 80 – 90 %, z: wysokojakościową wędliną o zawartości mięsa powyżej 70% (w tym np. kielbasa, kielbaski na gorąco, szynka), z serem białym, pastą jajeczną, jajeczną, z serem żółtym, zieleniną (w tym np. szczypiorek, cebulka, sałata, rzodkiewka itp.), z warzywami (w tym np. pomidor, papryka, ogórek kiszony, ogórek świeży itp.), z powidłami, dżemem naturalnym o obniżonej zawartości cukru.

Napoje do śniadania: herbata owocowa, herbata z cytryną, herbata owocowo – ziołowa, słodzone miodem.

W przypadku podawania dzieciom kanapek, należy za każdym razem dołączyć do nich pokrojone warzywa – umieszczone osobno, tak aby każde dziecko miało możliwość skomponowania swojej kanapki oraz spróbowania nowego smaku.

Przedstawiciel Zamawiającego dopuszcza przygotowanie przez Wykonawcę kanapek oraz napojów na miejscu z dostarczonych w tym dniu czystych i pokrojonych wcześniej składników.

I danie – Przedstawiciel Zamawiającego rozumie pod pojęciem I danie: zupę przygotowaną z pełni dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe), a dwa razy w tygodniu na wywarze warzywnym, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników (np. zupa pomidorowa, krupnik, jarzynowa, ogórkowa, żurek).

II danie – Przedstawiciel Zamawiającego rozumie pod pojęciem II danie: 1 raz w tygodniu danie jarskie/danie mączne bezmięsne (np. naleśniki, kopytka, pierogi, kluski na parze, kluski śląskie), 2 razy w tygodniu dania mięsne (np. karczek, kotlet schabowy, pierś z indyka, udziec z kurczaka, gulasz, kotlet mielony), 1 raz w tygodniu danie rybne (ryba wyfiletowana, pozbawiona ości), 1 raz w tygodniu danie przygotowane na bazie roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych, codziennie porcja

warzyw przetworzonych lub surówek. Ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron), dodatkowo codzienna porcja warzyw (warzywa przetworzone, sezonowe, kiszonki).

Napój do II dania – Przedstawiciel Zamawiającego rozumie pod pojęciem napój: wyłącznie kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 5 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia (np. truskawkowe, wiśniowe, malinowe, wieloowocowe) lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących.

Podwieczorek – Przedstawiciel Zamawiającego rozumie pod pojęciem podwieczerek 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, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, serem żółtym, rybą i warzywami.

Napój do podwieczorku: mleczny napój lub herbata z cytryną, herbata owocowa, owocowo- ziołowa.

Wykonawca w przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu (np. bułka z masłem i serem żółtym, drożdżówka, woda, owoc itp., po wcześniejszym uzgodnieniu z Przedstawicielem Zamawiającego).

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 kawalku), 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, wyparzone, 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.