

**Wymagania dotyczące posiłków dla uczniów kl. I-VIII uczęszczających
do Szkoły Podstawowej Nr 28 w Szczecinie, ul. Piaseczna 40**

1. 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 2023 r. z późn. zm.) włącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w tym 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.
2. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywnienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
3. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
4. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnym z normami HACCP.
5. Posiłki powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku od 7-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składników pokarmowych, wartości odżywczych i mineralno-witaminowych obowiązujących przy żywieniu dzieci i młodzieży.
6. Zamówienie opiera się na diecie podstawowej (standardowej) z uwzględnieniem możliwości realizacji diet specjalnych tj. bezglutenowej, bezmlecznej, bezlaktozowej lub innej zleconej przez lekarza lub dietetyka.
7. 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.

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. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej żywienia zbiorowego. Muszą być przygotowane ze świeżych surowców w dniu dostawy.

3. W ciągu trwania jadłospisu tygodniowego (5 dni) posiłek obiadowy nie może się powtarzać.

Obiad:

Zupa:

- gramatura nie mniej niż 350 ml,
- zupy przygotowywane na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym

Drugie danie:

- gramatura ok. 400-500 g,

W przypadku dania mięsnego lub rybnego:

- dodatek skrobiowy tj. ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 200g;
 - chude mięso drobiowe lub wieprzowe, ryby - nie mniej niż 150g;
 - surówka - nie mniej niż 150 g (w jadłospisach należy podać dokładny skład surówek)
 - danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 400g;
 - kompot: gramatura - 200 ml (dodatek cukru nie więcej niż 10g/250ml)
 - mięso smażone nie więcej niż 2 x w tygodniu
 - danie rybne 1 x w tygodniu
 - min. 1 potrawa z nasion roślin strączkowych (bez produktów odzwierzęcych)
 - danie jarskie lub mączne 1 x w tygodniu
 - danie mięsne 2 x w tygodniu
-
- 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 kiszzonej;
 - 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.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zmian w jadłospisie.
6. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym, organoleptycznym (smak, zapach, konsystencja) i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków (zupy +75 °C, drugie danie 65°C; -/+ 3°C)

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów, tj. w szczególności:

1. Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
2. Ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
3. 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;
4. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 6.06.2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych;
5. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22.11.2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych;
6. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13.03.2024 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności;
7. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16.09.2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
8. Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego;
9. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych;
10. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
11. Rozporządzenie Komisji (UE) 2025/351 z dnia 21 lutego 2025 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
12. Rozporządzenia nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.