

Wymagania dotyczące posiłków dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej nr 2 im. O. M. Tomaszka w Pieńsku, ul. Zgorzelecka 29

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 (Dz.U. 2026r., poz. 197).
2. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. 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 w wieku 5-6 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 oraz z uwzględnieniem przerw wynikających z organizacji roku szkolnego, zgodnie z zapotrzebowaniem dietetyczno–ilościowym określonym przez Zamawiającego.

Zamawiający wymaga, aby posiłki spełniały następujące warunki jakościowe:

1. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci w wieku 5-6 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności, tj.:

Obiad

Zupa:

- gramatura 200-300 ml i kaloryczność ok. 150 kcal;
- z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych (dozwolone koncentraty z naturalnych składników) i wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu);
- co najmniej dwa razy w tygodniu zupy przygotowane na wywarze jarskim;
- nie dopuszcza się serwowania zup przygotowanych na bazie proszku, jedynie na wywarze z kości, a także wyłącznie na korpusach z drobiu;
- do przygotowania posiłków należy używać oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek;

Drugie danie:

- gramatura ok. 250 g i kaloryczność ok. 300 kcal,

W przypadku dania mięsnego lub rybnego:

- dodatek skrobiowy tj. ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 100 g;
- chude mięso drobiowe lub wieprzowe, ryby - nie mniej niż 100 g;
- surówka lub jarzynki gotowane - nie mniej niż 100 g (w jadłospisach należy podać dokładny skład surówek);
- danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 250 g;
- kompot: gramatura - 200 ml (dodatek cukru nie więcej niż 5 g/250 ml);
- mięso smażone nie więcej niż 2 x w tygodniu;
- danie rybne 1 x w tygodniu;
- danie jarskie co najmniej 1 x (w tym 1 x potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych);
- danie mączne nie więcej niż 1 x w tygodniu;
- danie mięsne 2 x w tygodniu;
- nie dopuszcza się podawania jako posiłek obiadowy: parówek, kielbasy, makaronu z dżemem, gotowanych jajek, bigosu;
- nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i surówek, ziemniaków w proszku typu puree;
- nie dopuszcza się stosowania octu oraz gotowych 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;

Podwieczorek:

- owoc sezonowy 150 g;
- koktajl owocowy na bazie jogurtu lub mleka (bez cukrów) 150 ml;
- przeciery, musy owocowe, warzywne lub owocowo-warzywne, deser owocowy, jogurt naturalny lub owocowy, galaretka z owoców, kisiel z owoców;
- ciasta własnego wypieku 50g – waga uzależniona od rodzaju ciasta;

2. Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem. W ciągu trwania jadłospisu tygodniowego (5 dni) posiłki obiadowe (zupa i II danie) nie mogą się powtarzać. W codziennym jadłospisie nie powinien powtarzać się ten sam element (za wyjątkiem pieczywa, mleka, masła, cukru).

3. Jadłospis posiadać będzie informacje o posiłkach ze wskazaniem na alergeny i gramaturę poszczególnych składników posiłków.

4. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym oraz z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16.02.2026 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. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej.

Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług żywieniowych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. Z 2023 r. poz. 1448), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących wyposażenia zakładu, personelu (kwalifikacje, badania lekarskie) i cyklu produkcyjnego (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).

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 16.02.2026 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 rzez 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.