

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**ZADANIE I i ZADANIE II**

„Usługa przygotowania, dostarczania i podawania gotowych posiłków - na bieżące potrzeby jednostek organizacyjnych Powiatu Kętrzyńskiego” (Powiatowe Centrum Edukacyjne w Kętrzynie i Zespołu Szkół im. M. Rataja w Reszlu)

I. SZACUNKOWA WIELKOŚĆ ZAMÓWIENIA ustalona na podstawie szacunkowej liczby dni, w których będą wydawane posiłki zgodnie z ustawą z dnia 14 grudnia 2016r. – Prawo oświatowe (Dz.U. z 2021r. poz. 1082 z późn. zm.) oraz z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 sierpnia 2017r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. poz. 1603 z późn. zm.):

lp	Część zamówienia	Rodzaj posiłku		
		Śniadanie	Obiad	Kolacja
1	ZADANIE I - Powiatowe Centrum Edukacyjne w Kętrzynie	13.020	13.020	13.020
2	ZADANIE II - Zespół Szkół im. Macieja Rataja w Reszlu	18.300	18.300	14.200

* Ryzyko szacowania wielkości zamówienia wynika z faktu, że korzystającymi z usług (konsumentami) są podopieczni w/w placówki. Ilości podopiecznych korzystających z posiłków a tym samym ostateczna wielkość zrealizowanej usługi nie zależy od woli i intencji Zamawiającego/ Odbiorcy usługi dlatego zastrzega się prawo dokonywania zmian przedmiotu zamówienia co do rodzaju i ilości wyżej wskazanej: **poprzez ograniczenie zakresu przedmiotu umowy do 70% wartości umowy brutto.**
Zakres usług może również zostać zwiększony lub zmniejszony, nie więcej niż 30 % w każdej pozycji, stosując przy rozliczeniu ofertowe ceny jednostkowe, z zastrzeżeniem, że maksymalna wartość umowy nie zostanie przekroczona.

II. WYMAGANIA w zakresie organizacji i jakości żywienia

- Wykonawca zobowiązany jest do wykonania zamówienia zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym:
 - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022r. poz. 2132 z późn. zm.);
 - rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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;
 - rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE-sp. rozdz. 13, t.34, str. 319 z późn. zm.) i wydanych na jego podstawie przepisów wykonawczych.
- Wykonawca ma obowiązek zapewnić dostarczanie posiłków codziennie 5 dni w tygodniu (od poniedziałku do piątku) - przez cały okres obowiązywania umowy, z uwzględnieniem w/w przepisów oraz poniższych zasad: (<https://ncez.pzh.gov.pl/dzieci-i-mlodziez/podstawowe-zasady-zdrowego-zywienia/>, https://www.pzh.gov.pl/wp-content/uploads/2020/12/Normy_zywienia_2020web-1.pdf):
 - Wymogi dotyczące kuchni do realizacji przedmiotu zamówienia: w **ZADANIU I i ZADANIU II posiłki BEZWZGLĘDNIE mają być przygotowywane w kuchniach znajdujących się w odpowiednich obiektach Odbiorców usług wskazanych w sekcji I (UWAGA: dla każdego z Zadań odrębna lokalizacja – zaznacza się, że dzierżawa pomieszczeń nie jest przedmiotem niniejszego postępowania);**
 - Wykonawca będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków lub suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Odbiorcę usługi;
 - Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy a w szczególności z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipiec 2016r. 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. Bezwzględnie Wykonawca zobowiązany jest zapewnić przestrzeganie obowiązujących norm żywieniowych, odpowiedniej wartości odżywczej posiłków, racji pokarmowych i doboru produktów a także zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, z zasadami HACCP, jak również do przestrzegania wewnętrznych Regulaminów i Zarządzeń Odbiorcy usługi – w szczególności zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie i obowiązujących norm (m.in. Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja z 2020r.); posiłki muszą być wykonywane przy współpracy ze służbami SANEPID;
 - min. 50 % stawki za posiłek musi stanowić koszt produktów użytych do ich przygotowania tzw. „wsad do kotła”;**
 - śniadanie, obiad, kolacja wydawane będą jako oddzielne posiłki;
 - podawane posiłki muszą być świeże, z bieżącej produkcji dziennej, nie wymagające dodatkowej obróbki technologicznej;
 - wystawianie/wykładanie posiłków będzie następowało nie wcześniej niż max. 2 godziny przed rozpoczęciem wydawania tych posiłków (za wyjątkiem potraw gorących, które powinny być wydawane bezpośrednio przed spożyciem)** - do tego czasu potrawy/produkty winny być przechowywane w zamkniętych, szczelnych pojemnikach (termosach, chłodziarkach), w temperaturze właściwej dla danego typu potrawy/produktu;
 - przechowywanie w termosach ciepłych potraw, w szczególności zawierających produkty mączne, nie może być dłuższe niż max. 2 godziny – należy zmierzać do przygotowywania potraw bezpośrednio przed wydaniem i na bieżąco w trakcie ich wydawania;

3. Wykonawca musi przedstawić Odbiorcy usługi z tygodniowym wyprzedzeniem tygodniowy jadłospis z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury oraz nazwy wędlin, produktów mlecznych, zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp. do stwierdzenia zgodności z umową. Odbiorca usługi w ciągu trzech dni od złożenia przez Wykonawcę tygodniowego jadłospisu ma prawo do dokonywania w nim zmian w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian wprowadzonych przez Odbiorcę usługi. **Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014r. przepisów wynikających z pkt. 24 i art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w zakresie „informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zwanych „alergenami”. Informacje o alergenach powinny być w sposób czytelny wykazywane w jadłospisach umieszczanych na stołówce.**

4. W trakcie układania jadłospisów tygodniowych należy kierować się zasadami:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, z bieżącej produkcji dziennej, niewymagające dodatkowej obróbki technologicznej;
- 2) w posiłku obiadowym zupy o podwyższonej wartości energetycznej należy planować do drugich dań o niższej wartości energetycznej – i odwrotnie;
- 3) w posiłku surówki łączone z jarzynami gotowanymi powinny być dobierane z różnych warzyw - nie należy planować dodatków warzywnych do drugich dań obiadowych z warzyw stanowiących podstawowy składnik zupy;
- 4) w przypadkach przygotowywania zup z warzyw kiszonych nie należy planować tych warzyw w postaci dodatków do dania drugiego;
- 5) jadłospis tygodniowy obiadu powinien składać się: 2 razy dania jarskie oraz 3 razy dania mięsne z ryżem, ziemniakami, kaszą, kluskami i.in. (zamiennie) oraz surówką/sałatką;
- 6) w planowaniu jadłospisów należy uwzględnić 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 (*prawnie przewidziano, że jadłospis powinien zawierać dokładną nazwę posiłku oraz informację o alergenach; receptury przygotowywanych potraw powinny być dostępne do wglądu*).

5. Posiłki powinny być urozmaicone, dostosowane do wymogów żywieniowych grupy wiekowej osób objętych wyżywieniem oraz smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym:

- 1) w szczególności powinny posiadać prawidłowe walory smakowe, zapachowe, barwę i konsystencję, przy równoczesnym zapewnieniu sezonowości;
- 2) proces produkcji oraz dystrybucji musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami i standardami, w szczególności z wymogami sanitarnymi oraz musi posiadać wszelkie dopuszczenia Państwowego Inspektoratu Sanitarnego;
- 3) należy stosować różnorodne techniki przyrządzania potraw – gotowanie na parze lub w wodzie, duszenie, pieczenie, zapiekanie itp. – które zapewniają zachowanie możliwie największej wartości odżywczej;
- 4) powtarzalność posiłków:
 - a) w ciągu dwóch tygodni dania obiadowe, nie mogą się powtarzać;
 - b) w danym dniu kolacja i śniadanie powinny się znacząco różnić.

6. Zakładane procentowe pokrycie kaloryczności przez poszczególne posiłki zapotrzebowania dobowego na energię dla młodzieży oraz podstawy konstrukcji posiłków:

Rodzaj posiłku	Liczba posiłków/ udział w dziennym zapotrzebowaniu na energię	Podstawy posiłków
Śniadanie	25-30%	Śniadanie każdorazowo musi się składać z następujących grup produktów mięsnych, nabiałowych, minimum jednego rodzaju warzyw, owocu (owoc min. 3x w tygodniu) i pieczywa: - pieczywo mieszane (żytnie, pszenne i pszenno-żytnie, chleb/bułka), masło, wysokogatunkowe wędliny, produkty mleczne: jogurt, musli z mlekiem, płatki z mlekiem, twaróg, dobrej jakości sery żółte, sery topione i wędzone, herbata, kakao/kawa zbożowa, jaja, dobrej jakości kiełbasa i parówki na ciepło (o zawartości mięsa – powyżej 70%), dżemy niskosłodzone, miód, pasty rybne, pasty jajeczne, jajecznica, ryby, warzywa surowe, dodatki: ketchup, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Minimum dwa razy w tygodniu śniadanie na ciepło.
Obiad	30-35%	Obiad: struktura dwudaniowa (zupa/krem oraz drugie danie); w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym; w pozostałe dni tygodnia zamiennie ryba z dodatkami, pierogi, naleśniki, makarony, pyzy oraz inne zaakceptowane przez Odbiorcę usługi; do obiadów podawanych z

		ziemniakami (wyklucza się puree w proszku), kaszą lub ryżem dodatkami muszą być gotowane warzywa lub surówka. Do każdego obiadu musi być podany kompot/sok/inny napój uzgodniony z Odbiorcą usług.
Kolacja	20-25%	Kolacja każdorazowo musi się składać z następujących grup produktów mięsnych, nabiałowych, minimum jednego rodzaju warzyw i pieczywa: - pieczywo mieszane (żytnie, pszenne i pszenno-żytnie), masło, wysokogatunkowe wędliny, produkty mleczne: dobrej jakości sery żółte, sery topione i wędzone, jaja, kiełbasa i parówki na ciepło (o zawartości mięsa – powyżej 70%), pasty rybne, pasty jajeczne, ryby, warzywa surowe, herbata, dodatki: ketchup, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Minimum dwa razy w tygodniu kolacja na ciepło np.: fasolka po bretońsku, bigos, naleśniki, omlety z dodatkami, kiełbasa na ciepło, zapiekanka makaronowa oraz inne zaakceptowane przez Odbiorcę usług (lista ma charakter otwarty).
RAZEM	100%	-

7. Wymagania dotyczące jakości produktów i posiłków:

- 1) stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości;
- 2) Wykonawca w żywieniu nie będzie stosował wędlin wysokowydajnych (o zawartości mięsa – poniżej 60%), środków spożywczych pod koniec upływu terminów ich przydatności do spożycia, który winien wynosić minimum 50% deklarowanej przydatności do spożycia przez producenta na opakowaniu lub karcie towarowej;
- 3) celem obniżenia zawartości soli i cukru w przygotowywanych potrawach należy stosować naturalne przyprawy i zioła, eksponując naturalne walory smakowe użytych składników i samej potrawy;
- 4) **nie dopuszcza się stosowanie przemysłowych półfabrykatów itp. kostek bulionowych, przypraw typu wegeta, mrożonek gotowych potraw (z wyłączeniem mrożonych warzyw i owoców), stosowania do przygotowania posiłków mięsa i jego przetworów z puszek lub typu MOM, puree w proszku, podawania do posiłków słodzonych napojów gazowanych takich jak: lemoniady, oranżady czy napoi typu cola itp, stosowania półproduktów z dużą ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących i sztucznie aromatyzowanych;**
- 5) oczekuje się ograniczenia: tłuszczów zwierzęcych używanych do przygotowywania posiłków tj: smalec, słonina, wysokoprocetowa śmietana, pełnotłuste sery, tłuste mięsa (karkówka, boczek), tłustych wyrobów garmażeryjnych (kaszanka, salceson, pasztet – nie częściej niż 1x w m-cu chyba, że Odbiorca zażyczy sobie częściej), parówek/serdelków (nie częściej niż 2x w m-cu chyba, że Odbiorca zażyczy sobie częściej) oraz cukrów prostych (poza tymi zawartymi w naturalnych produktach takich jak owoce i warzywa);
- 6) do niejarskiego dania drugiego należy stosować wymiennie ziemniaki, kasze, ryż, makaron celem uniknięcia monotonii posiłków;
- 7) owoce i warzywa - świeże, jędrne, zdrowe, nie nadgniłe, dobrze umyte;
- 8) wśród owoców maksymalnie 50% w tygodniu mogą stanowić jabłka (w tygodniową ilość owoców nie wlicza się do tej ilości soków, dodatków do kompotów /napojów);
- 9) dodatek warzyw do śniadania i kolacji – warzywa będą gotowe do spożycia (dokładnie umyte);
- 10) wędliny i jej zamienniki (np. ser żółty) - cienkie, pełne plastry, świeże bez drobnych lub poszarpanych kawałków i „końcówek”;
- 11) nie dopuszcza się podawania produktów „seropodobnych” (*ser żółty to produkt mleczny - do jego produkcji może być użyty jedynie tłuszcz mleczny*);
- 12) dżemy i marmolady – niskoprzetworzone, z udziałem min. 70% owoców, o niskiej zawartości cukru,
- 13) ziemniaki - dobrze potłuczone, bez czarnych nie usuniętych elementów, równomiernie posolone i ugotowane;
- 14) zupy - o odpowiedniej gęstości (niedopuszczalne są sytuacje, gdy w części pojemników będzie tylko gęsta zawiesina a w innych rzadki wywar/bulion);
- 15) chleb – świeży, pokrojone pieczywo musi być transportowane w szczelnych opakowaniach z podaną datą przydatności do spożycia;
- 16) bułki – wyprodukowane na bazie naturalnych składników, z dodatkiem ziaren sezamu, siemienia lnianego, słonecznika lub innych zdrowych ziaren, zróżnicowane rodzaje, transportowane w szczelnych opakowaniach z podaną datą przydatności do spożycia;
- 17) masło - wysokotłuszczowe, wysokiej jakości, porcjowane po 10 g (kosteczki);
- 18) mięso - miękkie, dobrze rozbite, bez dużej ilości żył, chrząstek i widocznego tłuszczu; mięso w formie mielonej dopuszcza się nie częściej niż raz w tygodniu (wyklucza się stosowanie MOM - rozdrobnionej surowej masy mięsno-tłuszczowej otrzymanej z elementów zwierzęcych);
- 19) ryby - w jednym kawałku;

- 20) w dobowej diecie w jednym posiłku powinno znaleźć się mleko i jego przetwory mleczne - wskazane jest częściowe zastępowanie mleka napojami fermentowanymi takimi, jak jogurt, kefir, zsiadłe mleko, maślanka oraz serem białym lub serkami homogenizowanymi;
 - 21) jogurty, serki homogenizowane, serki topione i inne dodatki do śniadań i kolacji – o zróżnicowanym asortymencie (powtarzalność w tygodniu nie częstsza niż 3x), o niskiej zawartości cukru i sodu, jogurty z owocami i sokami naturalnymi a nie pulpą lub chemicznymi substancjami smakowymi);
 - 22) zawartość mięsa w pulpetach, zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%;
 - 23) sosy mięsne - zawartość mięsa w porcji minimum 50%;
 - 24) przetwory mączne (pierogi, kopytka, makarony itp.) będą odpowiednio zabezpieczone, tak aby nie dochodziło do sklejenia produktów; dodatkowo w jadłospisie opisane będzie ile sztuk/ kkg. składa się na porcję;
 - 25) zupy mleczne o odpowiedniej gęstości - tak jak w przypadku zup obiadowych; na wyraźne życzenie Odbiorcy usługi zastrzega się dowóz mleka i makaronu jako dodatek oddzielnie, płatki kukurydziane lub inne gotowe do spożycia będą zawsze przywożone oddzielnie;
 - 26) nie dopuszcza się pakowania ścinków i końcówek wędlin i serów żółtych;
 - 27) należy uwzględnić potrawy tradycyjne, polskie, świąteczne w dni takie jak Środa Popielcowa, Wielki Piątek, Wielkanoc, Wigilię Świąt Bożego Narodzenia (za żądanie Odbiorcy kolacja może być zastąpiona posiłkiem wigilijnym – wydawanym w terminie uzgodnionym między stronami);
 - 28) w dni postne (piątki) posiłki powinny być zróżnicowane.
8. Posiłki obiadowe, będą składały się z zupy i drugiego dania, przy czym: zupa i drugie dania powinny być przygotowane w jednym zestawie z dodatkami warzywnymi.
9. Temperatura posiłków gorących po wydaniu nie może być niższa niż:

zupy	drugie dania, kolacje na ciepło	potrawy zimne
75°C	65°C	+4°C

10. Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłku dla planowanej liczby uczniów i podopiecznych wskazanych przez Odbiorcę usługi lub osoby przez niego upoważnione. Liczba osób żywionych zostanie przekazana Wykonawcy na dzień przed rozpoczęciem żywienia, w przypadku zmian ilości osób korzystających z posiłków informacja będzie przekazywana w dniu żywienia do godz. 9.00.
11. Odbiorca usługi dopuszcza podczas podawania posiłków użycie przez Wykonawcę bębna grzewczego, kuchenki mikrofalowej (sprzęt stanowiący własność Wykonawcy) w czasie i miejscu wydawania posiłku.
12. Posiłki powinny być wydawane uczniom i podopiecznym w naczyniach Wykonawcy przystosowanych do mycia i wyparzania w zmywarkach (talerze, kubki - porcelanowe, porcelitowe, szklane, sztućce nierdzewne). W jednostkach wydających posiłki w jadalniach/stołówkach Wykonawca zapewnia też nakrycie stołu (obrus, cerata, wg potrzeb koszyczek na pieczywo, tace, przyprawnik).
13. Wydawanie winno następować przy wykorzystaniu sprzętu stołowego i kuchennego Wykonawcy (tac, termosów cateringowych). Przy czym termosy cateringowe muszą być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do kontaktu z żywnością oraz gwarantować utratę wartości cieplnej posiłku nie więcej niż 8°C/4 godziny, itp.
- Posiłki będą wydawane w czasie:

Odbiorca usługi	Godziny wydawania posiłków		
	śniadanie	obiad	kolacja
Powiatowe Centrum Edukacyjne w Kętrzynie	6.30 – 8.30	12.30 – 16.30	18.00 – 19.00
Zespół Szkół im. Macieja Rataja w Reszlu	6.30 – 9.00	13.00 – 16.00	18.00 – 19.00

- godziny posiłków mogą ulegać zmianie w zależności od potrzeb Odbiorcy usługi i będą ustalane z wykonawcą 24h przed posiłkiem.

14. Wykonawca zapewni śniadanie i kolację serwowane w formie bufetu (tzw. szwedzki stół). **Jeżeli po zakończonym posiłku, z wydanych w formie bufetu śniadań i/lub kolacji zostaną produkty żywnościowe, które Wykonawca wystawił w stołówce / jadalni do spożycia to korzystający ze stołówki mogą je zabrać ze sobą (nie zabierając naczyń będących własnością Wykonawcy), gdyż w tym stanie nie są to odpady konsumpcyjne, które Wykonawca musiałby zagospodarować zgodnie z przepisami.**

15. Wykonawca musi posiadać do wyłącznej dyspozycji pojazd samochodowy:

- 1) umożliwiający właściwe i higieniczne zabezpieczenie posiłków – jeśli kuchnia wytwarzająca posiłki znajdować się będzie poza siedzibą Odbiorcy usługi i ze względów organizacyjnych korzystanie z takiego pojazdu będzie konieczne;
- 2) do transportu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zamówienia.

16. Wykonawca zobowiązany będzie do zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych oraz ich utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami, do zmywania oraz wyparzenia naczyń, sztućców, termosów itp. oraz pozostawienia miejsca wydawania posiłków w należytej czystości.

17. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek dostarczanych posiłków w miejscu ich wytworzenia. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80 poz. 545).

18. Odbiorca usługi dopuszcza możliwość zamawiania i rozliczania posiłków drogą elektroniczną (on-line) za pomocą aplikacji WWW zainstalowanej nieodpłatnie u Odbiorcy usługi. Wówczas Wykonawca winien umożliwić dostęp do panelu administracyjnego dla wskazanych pracowników Odbiorcy usługi. UWAGA: rozwiązanie to nie może wykluczać możliwości korzystania przez Odbiorcę usługi z tradycyjnych form zamawiania i rozliczania posiłków (wybór wg uznania Odbiorcy usługi).

III. PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA REALIZOWANEGO W RAMACH ZAMÓWIENIA

1. Kaloryczność oraz wartości odżywcze winny zostać ustalone w oparciu o obowiązujące przepisy oraz o powszechnie dostępne i obowiązujące zasady zdrowego żywienia. Przykładowe źródła wiedzy poza obowiązującymi przepisami np. źródło: Bułhak-Jachymczyk B. *Witaminy, [w:] Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych*, [red.] M. Jarosz, B. Bułhak-Jachymczyk, IŻŻ., PZWI, Warszawa, 2008, źródło: M. Jarosz i in, *Normy żywienia dla populacji polskiej- nowelizacja*, [red.] M. Jarosz, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej, NIZP, PZH, Warszawa, 2020.

2. Żałożone wielkości przykładowych elementów posiłków przygotowywanych w ramach zamawianej usługi dla młodzieży szkolnej:

Zupy mleczne	350 ml.
Zupy obiadowe	400 ml.
Ziemniaki	300 g.
Jarzyny gotowane	150 g.
Surówki	150 g.
Makarony	220 g.
Potrawy mączne	250 g.
Ryż / kasze	200 g.
Kompoty / kisiele	200 ml.
Masło śmietankowe	śn.20 g.+ kol.20 g.
Herbata /kakao	250 ml.
Pieczyno mieszane - dzienne	300 g.
Cukier – dzienne	70-80 g.
Twarożek	120 g.
Pasztet	100 g.
Potrawka / gulasz	250 g.
Kurczak	150 g.
Pieczeń wieprzowa	90 g.
Kotlet mielony	90 g.

IV. WYMAGANIA W ZAKRESIE UTRZYMANIA STANU SANITARNO-HIGIENICZNEGO ŻYWIENIA I SPRAWOWANIA NADZORU

1. Wykonawca zapewnia utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń kuchni w których przygotowywane są posiłki oraz pomieszczeń do wydania posiłków, ich wyposażenia technicznego i technologicznego, a także w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określone m.in. w przepisach:

- ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych;
- i in. branżowych.

2. Wykonawca zapewni prowadzenie nadzoru nad procesem przygotowania posiłków i żywienia, organom kontrolnym, do których zadań i uprawnień należy:

- kontrolowanie przestrzegania zasad higieny żywienia;
- nadzór sanitarny nad żywnością, obejmując nim wszystkie fazy przygotowania żywności, tj. pozyskiwanie w zakładach, transport oraz magazynowanie;
- wrywkowa organoleptyczna kontrola wydawanych posiłków;
- sprawdzanie badań okresowych personelu zatrudnionego w procesie żywienia.

3. W szczególności obowiązkiem Wykonawcy jest:

- 1) ponoszenie odpowiedzialności za:
 - a) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia;
 - b) utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi;
 - c) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy;
 - d) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, ppoż.
- 2) zapewnienie deratyzacji i dezynsekcji w pomieszczeniach wykorzystywanych do realizacji usługi;
- 3) realizacja zaleceń Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej;
- 4) pokrywanie kosztów zaleceń pokontrolnych wynikających z bieżącej eksploatacji urządzeń wyposażenia pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji usługi;
- 5) sprawowanie bieżącego nadzoru nad pracą personelu przez pracownika posiadającego kwalifikacje, które mają zastosowanie przy udzielaniu w/w świadczeń oraz posiadającego, doświadczenie zawodowe w żywieniu

- w placówkach publicznych;
 - 6) zmywanie naczyń, termosów i in. w celu zachowania reżimu sanitarno-higienicznego;
 - 7) odbiór, przechowywanie i utylizacja we własnym zakresie resztek pokonsumpcyjnych i odpadów komunalnych;
 - 8) utrzymanie w czystości pomieszczeń, sprzętu, urządzeń, naczyń zastawy stołowej, itp.;
 - 9) ponoszenie kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy, itp..
3. Wykonawca bezwzględnie winien bezwzględnie przestrzegać wszelkich warunków zdrowotnych żywienia i żywności obowiązujących w Polsce.

V. ZASADY KONTROLI PRZEZ ODBIORCĘ USŁUGI JAKOŚCI PRODUKTÓW, PRZYGOTOWYWANYCH I WYDAWANYCH POSIŁKÓW ORAZ SPOSOBU ICH WYDAWANIA

1. Ocena jakości stosowanych produktów, przygotowywanych i wydawanych posiłków a także sposobu wydania posiłków, prowadzona jest w skali punktowej z wykorzystaniem protokołów kontroli – formularze protokołów zawiera rozdz. VIII.
2. System punktacji: Ocena pozytywna – 1 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt.
3. Stwierdzenie zaniedbania dotyczące jakości stosowanych produktów lub przygotowywanych i wydawanych posiłków lub sposobu wydania posiłków, w co najmniej jednym punkcie jest podstawą do udzielenia upomnienia i naliczenia kary umownej.
4. Kontrolę przeprowadzają osoby wskazane przez Odbiorcę usługi w obecności upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy – wg potrzeb zgodnie z postanowieniami umowy.

VI. ZASADY KONTROLI HIGIENY PRZEZ ODBIORCĘ USŁUGI

1. Ocena higieny kuchni i pomieszczeń przyjmowania oraz wydawania posiłków prowadzona jest w skali punktowej z wykorzystaniem protokołów kontroli – formularze protokołów zawiera rozdz. VIII.
2. System punktacji: Ocena pozytywna – 1 pkt, Wymaga poprawy – 0,5 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt.
3. Po zakończeniu kontroli sumuje się uzyskane punkty i porównuje się do sumy punktów możliwych do uzyskania dla danego kryterium.
4. Stwierdzenie zaniedbania higieny w kuchni lub pomieszczeniach wydawania posiłków, w co jednym punkcie (przyznane 0 pkt) jest podstawą do udzielenia upomnienia.
5. Każde upomnienie jest podstawą do naliczenia kary umownej.
6. Kontrolę przeprowadzają osoby wskazane przez Odbiorcę usługi w obecności upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy – wg potrzeb zgodnie z postanowieniami umowy.

VII. ZASADY KONTROLI PRZEZ ODBIORCĘ USŁUGI SPOSOBU ZATRUDNIENIA

1. W trakcie realizacji zamówienia Odbiorca usługi uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 2 czynności. Odbiorca usługi uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
2. Ocena zatrudnienia na podstawie stosunku pracy do wykonywania czynności polegających na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy, o ile nie są (będą) wykonywane przez daną osobę w ramach prowadzonej przez nią działalności gospodarczej (w szczególności obowiązek, o którym mowa wyżej dotyczy zatrudnienia osób wykonujących wszelkie czynności związane z przygotowaniem posiłków) prowadzona jest na podstawie dostarczonych dokumentów określonych w § 11 ust. 7 umowy.
3. Kontrolę przeprowadzają osoby wskazane przez Odbiorcę usługi w przypadku powzięcia podejrzenia o możliwości naruszenia przez Wykonawcę obowiązku zatrudnienia.

VIII. PROTOKOŁY

**PROTOKÓŁ
KONTROLI JAKOŚCI PRODUKTÓW / POSIŁKÓW/ SPOSOBU WYDAWNIA**

dokonanej w dniuw godz.. W

Kontrolę przeprowadzili ze strony:

Odbiorcy usług:

Wykonawcy:

1.

1.

2.

2.

Lp.	Kryterium oceny	Data	Punktacja
-	Rodzaj posiłku podczas, którego przeprowadzono kontrolę: (do wyboru: śniadanie, obiad, kolacja)		
1	Termin ważności produktu: do (jeśli dotyczy)		
2	Wygląd: (uzupełnić)		
3	Smak: (uzupełnić)		
4	Zapach: (uzupełnić)		
5	Sposób przechowywania (jeśli dotyczy) : (uzupełnić)		
6	Zgodność z jadłospisem i zasadami realizacji zamówienia		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Zupa ml Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: Zupa (*skreślić niewłaściwe)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Ziemniakig Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: Ziemniaki (*skreślić niewłaściwe)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Mięso g Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: Mięso (*skreślić niewłaściwe)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Sosg Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: Sos (*skreślić niewłaściwe)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: Surówka g Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: Surówka (*skreślić niewłaściwe)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: - g Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: (*skreślić niewłaściwe i uzupełnić)		
	Wielkość porcji wg jadłospisu: - g Zgodność z założeniami umowy/ stanem faktycznym*: (*skreślić niewłaściwe i uzupełnić)		
7	Temperatura posiłku poszczególnych dań:		
	– zupa: 75°C,		
	– drugie dania: 65°C,		
	– potrawy zimne +4°C		
8	Terminowość dostarczenia/wydania posiłku		
9	Przekazanie posiłku niezgodnie z umową (np. dostarczenie śniadania wraz z kolacją)		
10	Inne zastrzeżenia:		
	naczynia w których serwowane są posiłki:		
	- brudne, wyszczerbione, inne: (podać)		
	sztućce:		
	- brak, niekompletne, tępe noże, inne: (podać)		
11	Ilość uzyskanych punktów Maksymalna ilość punktów: pkt. (ilość pozycji poddanych kontroli) Ocena pozytywna – 1 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt		

**Podpis osoby odpowiedzialnej
ze strony Wykonawcy**

Podpis osoby kontrolującej

**PROTOKÓŁ
KONTROLI CZYSTOŚCI KUCHNI/ PUNKTU WYDANIA POSIŁKÓW/STOŁÓWKI***

dokonanej w dniuw godz.. w

Kontrolę przeprowadzili ze strony:

Odbiorcy usług:

Wykonawcy:

1.

1.

2.

2.

lp	Kryterium oceny	Data	Punktacja
1	Pomieszczenia do wydania posiłków (stołówka, jadalnia) będące w dyspozycji wykonawcy:		
1.1.	Pomieszczenie jest czyste, dobrze wentylowane		
1.2.	Stoły i krzesła są czyste i bezpieczne w użytkowaniu		
1.3.	Okna są czyste		
1.4.	Powierzchnie lamp oświetleniowych są czyste		
1.5.	Kaloryfery są czyste, wolne od kurzu		
1.6.	Podłoga i cokoły są czyste		
1.7.	Drzwi i futryny są czyste		
2	Kuchnia – strona czysta		
2.1.	Pomieszczenie jest czyste, dobrze wentylowane		
2.2.	Wszystkie powierzchnie są uporządkowane, wolne od zbędnych przedmiotów		
2.3.	Lodówki są czyste z zachowaną temperaturą do +4° C		
2.4.	Wszystkie meble są czyste, nie uszkodzone		
2.5.	Okna są czyste		
2.6.	Powierzchnie lamp oświetleniowych są czyste		
2.7.	Kaloryfery są czyste, wolne od kurzu		
2.8.	Wózki transportowe na żywność są czyste i nie uszkodzone		
2.9.	Naczynia używane do dystrybucji posiłków są czyste i nie uszkodzone		
2.10.	Pojemniki na mydło i ręczniki jedn. uż., płyn dezynfekcyjny są czyste		
2.11.	Mydło w płynie jest w pojemniku		
2.12.	Ręczniki jedn. uż. są w pojemniku		
2.13.	Płyn dezynfekcyjny jest w pojemniku		
2.14.	Umywalki oraz baterie kranowe są czyste		
2.15.	Kafelki wokół umywalki są czyste		
2.16.	Podłoga i cokoły są czyste		
2.17.	Drzwi i futryny są czyste		
3	Kuchnia - strona brudna		
3.1.	Pomieszczenie jest czyste, dobrze wentylowane		
3.2.	Meble (regały, stoły) są czyste, nie uszkodzone		
3.3.	Komory zlewozmywaków są czyste, nie uszkodzone		
3.4.	Ociekacze i stoły w myjni naczyń stołowych są czyste, nie uszkodzone		
3.5.	Sprzęt do utrzymania czystości: ściereczki, mopy, wiadra znajdują się w oddzielnym pomieszczeniu wyznaczonym do tego celu		
3.6.	Przechowywany sprzęt jest czysty, wydezynfekowany		
3.7.	Środek do dezynfekcji pomieszczeń dostępny		
4	Higiena personelu		
4.1.	Osoba/by pracująca/ce w kuchni ubrana jest w czyste ubranie robocze		
4.2.	Osoba/by pracująca/ce w kuchni ma całkowicie przykryte włosy		
4.3.	Osoba/by pracująca/ce w kuchni ma zadbane ręce, bez biżuterii, krótko i nie pomalowane paznokcie		
5	Udostępnione przez Wykonawcę naczynia, sztućce i in.		
5.1.	Kubki i naczynia wielokrotnego użytku, dostosowane do wyparzania – całe, bezpieczne w użytkowaniu		
5.2.	Sztućce metalowe		
5.3.	Na stołach obecne koszyki na pieczywo/ przyprawniki (stosownie do potrzeb wynikających z typu posiłku podczas którego przeprowadzono kontrolę)		
5.	Ilość uzyskanych punktów <i>Możliwa ilość punktów do uzyskania: (ilość pozycji poddanych kontroli)</i> <i>Ocena pozytywna – 1 pkt, Wymaga poprawy – 0,5 pkt, Ocena negatywna – 0 pkt.</i>		

**Podpis osoby odpowiedzialnej
ze strony Wykonawcy**

Podpis osoby kontrolującej