

**Usługa cateringowa dla Szkoły Podstawowej nr 33  
im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie sukcesywnych usług cateringowych dla uczniów oraz wychowanków oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej nr 33 im. 27 Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie.
2. Wykonawca będzie świadczył usługi cateringowe, przez które rozumie się przygotowanie, dowóz, wydawanie posiłków wraz z dbaniem o czystość dla uczniów i wychowanków Szkoły Podstawowej nr 33 im. 27 Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie (z zachowaniem norm żywieniowych dla uczniów i wychowanków (grupy przedszkolne szkoły podstawowej) w cenie jednostkowej wskazanej w ofercie.
3. Zamawiający planuje, że szacowana ilość wydanych posiłków, wynosić będzie maksymalnie:
  - 1) 36 000 szt. obiadów, w tym: szacunkowa ilość wydawanych posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej, korzystających wyłącznie z obiadów, w jednym dniu wyniesie około 210. Zamawiający podkreśla, iż ilość obiadów będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji uczniów;
  - 2) 7 350 szt. zestawów posiłków dla wychowanków oddziałów przedszkolnych, tj. śniadanie, obiad (zupa, drugie danie, napój) i podwieczerek, w tym: szacunkowa ilość wydawanych posiłków w jednym dniu wyniesie 35. Zamawiający podkreśla, iż ilość zestawów posiłków będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji wychowanków.Zamawiający informuje, że:
  - obiady dla uczniów Szkoły Podstawowej nie będą wydawane w dni ustawowo lub dodatkowo wolne od nauki oraz w czasie ferii zimowych i letnich.
  - zestawy posiłków dla wychowanków grup przedszkolnych będą wydawane w zmniejszonej ilości w czasie ferii zimowych i letnich, w tym nie będą wydawane w ogóle w jednym miesiącu ferii letnich.
4. Ilości zamawianych obiadów i posiłków dla wychowanków oddziałów przedszkolnych Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:30 danego dnia za pośrednictwem drogi elektronicznej lub telefonicznie.
5. Dostawa obiadów i posiłków dla wychowanków oddziałów przedszkolnych będzie odbywać się w dni nauki szkolnej zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem przez Zamawiającego.
6. Wydawanie posiłków odbywać się będzie w następujących godzinach:
  - 1) obiady - godz. 10.30 – 14.30
  - 2) zestawy posiłków:  
śniadania – godz. 9:00, obiady - godz. 12:30, podwieczerek - godz. 14:30.

7. W celu realizacji zamówienia, Zamawiający udostępni Wykonawcy niezbędne pomieszczenie kuchenne o pow. 33,60 m<sup>2</sup> oraz stołówkę o pow. 71,30 m<sup>2</sup> na czas prowadzenia żywienia, celem należytego wykonania niniejszego zamówienia za kwotę 2 500,00 zł brutto miesięcznie, z wyłączeniem lipca oraz sierpnia, za które koszt najmu wyniesie 1 000,00 zł brutto miesięcznie. Z ww. pomieszczenia wykonawca może korzystać wyłącznie celem realizacji niniejszej umowy.
8. Udostępnione Wykonawcy pomieszczenia spełniają wymogi budowlano-techniczne i sanitarne.
9. Udostępnione pomieszczenia Wykonawca winien wyposażyć w sprzęt kuchenny niezbędny do realizacji przedmiotowego zamówienia, w szczególności zmywarka/wyparzarka, podgrzewacz, obrusy, naczynia, sztucce oraz inne, które Wykonawca uzna za niezbędne w celu prawidłowej realizacji zamówienia publicznego.
10. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. Koszty związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków winny obejmować w szczególności wydawanie obiadów, mycie i wyparzanie naczyń, sztucców i termosów, sprzątanie i dezynfekcję stołówki. Koszty eksploatacyjne mediów zawarte będą w opłacie za udostępnienie kuchni.
11. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie jakiejkolwiek działalności komercyjnej polegającej na serwowaniu wyżywienia na rzecz osób innych niż uczniowie Szkoły Podstawowej nr 33 im. 27 Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie.

## **II. POSIŁKI DLA UCZNIÓW I WYCHOWANKÓW SZKOŁY PODSTAWOWEJ**

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, przygotowania i podania poniższych posiłków:
  - 1) obiad:
    - a) zupa: gramatura nie mniej niż 350 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,
    - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 600 kcal,
    - c) deser: kompot lub napoje owocowe lub napoje owocowo-warzywne o poj. nie mniej niż 200 ml.;
  - 2) zestaw posiłków dla grupy przedszkolnej:
    - a) śniadanie: trzy pełnowartościowe kanapki dla każdego dziecka zgodnie z pkt. 7.2, herbata owocowa lub z cytryną lub sokiem malinowym lub kakao lub kawa zbożowa na mleku lub mleko lub zupa mleczna – min. 200 ml.;
    - b) zupa: gramatura nie mniej niż 200 ml.
    - c) drugie danie: gramatura nie mniej niż – mięso 60 g, ryba 60 g, surówka 50 g, dodatek skrobiowy 100 g, sosy mięsne 100 g, dania mączne 200 g, kompot – gramatura nie mniej niż 200 ml.;
    - d) podwieczorek: zgodnie z pkt. VIII.7.3).
2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na dany dzień, najpóźniej do godziny 8.30 każdego dnia, za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonu.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków

przechowywanych w miejscu przygotowywania posiłków.

### III. WARUNKI ŚWIADCZENIA USŁUGI

1. Posiłki będą serwowane na jednorodnej, jednakowej zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w kubkach ceramicznych lub z duraleksu. Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca – Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń i sztućców jednorazowych (wyjątek stanowią dni, w których w szkole zajęcia prowadzone są wyłącznie w świetlicach szkolnych). Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca będzie niezwłocznie wymieniać na elementy nieuszkodzone. Dostarczona zastawa stołowa musi swym ciężarem oraz parametrami obróbki być przystosowana do właściwości motorycznych karmionych uczniów. Naczynia za duże, za ciężkie, z nieodpowiednio fazowanymi krawędziami będą musiały być wymienione na takie, których obsługa nie będzie problematyczna dla uczniów Zamawiającego.
2. Wykonawca zapewni wyposażenie stolików w stołówce w serwetki w niezbędnej ilości – w trybie ciągłym.

### IV. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć go bezpośrednio do jadalni Zamawiającego na własny koszt i ryzyko.
2. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie (łącznie z wniesieniem) specjalistycznym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura posiłków winna wynosić w trakcie serwowania: zupy 70-75°C, drugiego dania 63°C (+/-10%), a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 4°C (+/-1°C). Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
3. Zamawiający wspólnie z Wykonawcą opracują przedpoglądowy harmonogram wydawania posiłków w jadalni szkolnej.

### V. GODZINY WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Wydawanie:
  - 1) obiadów będzie się odbywać w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku: obiad:10.30 - 14.30;
  - 2) zestawów posiłków będzie się odbywać w dni nauki szkolnej od poniedziałku do piątku, w tym:
    - a) śniadanie: 9:00;
    - b) obiad:12:30;
    - c) podwieczorek: 14:30,
2. W dni wolne od nauki (np. przerwy świąteczne), Zamawiający zastrzega sobie prawo do znacznego ograniczenia ilości przygotowywanych i wydawanych posiłków oraz w przypadku wzmożonej zachorowalności uczniów, a także dni w które

uczniowie będą np. wyjeżdżać na wycieczkę. Nie zwalnia to Wykonawcy od obowiązku przygotowania posiłków dla obecnych w szkole uczniów.

3. Posiłki powinny być dostarczone do szkoły nie później i nie wcześniej niż 30 minut przed rozpoczęciem ich wydawania.
4. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania pomieszczeń, odbioru własnych naczyń oraz resztek żywieniowych do godziny 15.30.

## **VI. 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. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej, tj. 6-15 lat.
2. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Lublinie.
3. Wydawanie posiłków, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie jadalni szkolnej będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
4. Za wydawanie zestawów żywieniowych dla wychowanków przedszkola oraz zmywanie i wyparzanie naczyń odpowiedzialny jest Zamawiający.
5. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
6. Wykonawca zobowiązany jest do odbierania oraz wywozu z terenu Szkoły odpadów pokonsumpcyjnych w tym samym dniu, w którym dostarcza posiłek do 15.30.

## **VII. SZCZEGÓŁOWE ZALECENIA CO DO JAKOŚCI UŻYTYCH SUROWCÓW**

1. Do przygotowywania 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. Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
3. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci, w szczególności w zakresie ilości soli i cukrów w produktach zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
4. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych 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 będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców wysokiej jakości. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.
7. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fastfood, konserwy jakiegokolwiek typu, produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, produkty masłopodobne i seropodobne, soki

- zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie (MOM), barwniki, sery topione.
8. Nie dopuszcza się podawania ryby pangi, tilapii, ryby maślanej.
  9. Do produkcji posiłków dopuszcza się wyłącznie produkty opakowane w materiały dopuszczone do kontaktu z żywnością (o ile ze względu na konsystencję muszą być zapakowane w opakowanie zamknięte).
  10. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno - warzywnym (drobiowym) lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku, koncentratu z puszki, produktów instant.
  11. Do przygotowania posiłków w szczególności omaszczania pierogów, kopytek, klusek należy używać wyłącznie masła o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego, ryżowego, kokosowego, lnianego, oliwy z oliwek (do potraw na zimno).
  12. Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku, tj. obiadu w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawanie kapusty przetworzonej termicznie (za wyjątkiem zup), placków ziemniaczanych, kielbasy, makaronu z dżemem, jajek sadzonych - jako dań obiadowych.
  13. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
  14. Jaja stosowane w całym jadłospisie: świeże, klasy A – klasy pierwszej jakościowej.

## VIII. JADŁOSPISY

1. Zasady ogólne:

Wykonawca w terminie 3 dni roboczych od zawarcia umowy dostarczy Zamawiającemu min. 3 jadłospisy przygotowane i zatwierdzone (podpisane) przez dietetyka Wykonawcy z uwzględnieniem gramatury składników poszczególnych posiłków zgodnie z którymi będzie przygotowywał posiłki.
2. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 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. Wykonawca powinien układać jadłospis przy udziale swojego dietetyka.
3. Jadłospisy winne 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 mieszanek przypraw.
4. Żywieniu może podlegać również grupa dzieci będących na diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej 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. Zamawiający wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego – informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica (na podstawie zaświadczenie od lekarza, bądź oświadczenie rodzica), w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

5. Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 5 dni na tablicy ogłoszeń.
6. W jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców, do zup krem ziarna, nasiona prażone, grzanki pełnoziarniste, orzechy oraz okazynie potrawy świąteczne.
7. Menu przykładowe – rodzajowe-wymagane spełnienie minimalnych wymagań
  - 1) OBIAD (szkoła i oddziały przedszkolne)
    - a) ZUPA: Minimum dziesięć zup różnorodnych. Niepowtarzalne w II dekadach,  
Zupy - np. pomidorowa, ogórkowa, kapuśniak ze słodkiej kapusty, kwaśnej kapusty, barszcz biały, czerwony, jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, ziemniaczana, szparagowa, dyniowa, botwinka, w tym zupy krem i inne. Zupy winne być sporządzane na wywarze warzywno- mięsnym lub warzywnym, z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych. Zupy z warzyw - do wyboru z: cukinii, brokuła, kalafiora, buraka, botwinki, ziemniaków, dyni, fasolki szparagowej, pomidorów, zielonego groszku, szparagów i innych, zupy krem. Nacie, koper zielony przywożone i porcjowane na stołówce.  
Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie koncentratu z puszki, zup instant. Nie stosować szpinaku do sporządzania zup. Nie dodawać do zup mąki (za wyjątkiem żuru).  
Zupy winny być przygotowywane w oparciu o warzywa sezonowe.
    - b) DRUGIE DANIE: Minimum pięć różnorodnych i niepowtarzalnych ryb z podaniem nazwy własnej ryby) w III dekadach;  
RYBY  
Ryby morskie – ( makrela atlantycka, odmiany dorszowatych, morszczuk, sola, mintaj, miruna).  
Niedopuszczalne jest stosowanie pangii, tilapii, ryby maślanej.  
Stosować filety z ryby dokładnie oczyszczone z ości. Filet podawać w całości w ziołach, bez sosów. Preferuje się ryby pieczone w piecu konwekcyjno-parowym, grillowane.  
W jadłospisie należy wymienić nazwę stosowanej ryby.  
Minimum sześć różnorodnych i niepowtarzalnych dań jarskich w III dekadach  
DANIA BEZMIĘSNE – JARSKIE  
Kasze: jaglana, gryczana nieprażona, jęczmienna, pęczak, orkiszowa, kuskus, quinoa.  
Posiłki z warzyw: gulasz warzywny, kotlet jęczmienny lub z fasoli/ciecierzycy/soczewicy, ryże – do wyboru: pełnoziarnisty, basmati, parboiled, tzw. biały (poddany procesowi polerowania, rafinowany, oczyszczony).  
Makarony – do wyboru: z mąki pszennej pełnoziarnistej, kukurydziany, ryżowy, makaron pszenny wyłącznie z mąki durum.  
Mąki – do wyboru: pszenna pełnoziarnista, orkiszowa, żytnia, pszenna i żytnia razowa, graham, gryczana, ziemniaczana, z tapioki, jaglana, owsiana, ryżowa, pszenna.

Jadłospis winien zawierać: pierogi ruskie, pierogi z owocami, naleśniki z nadzieniem, racuchy z jabłkiem, (owocami sezonowymi), ryż z owocami – każde co najmniej 1x na dwie dekady.

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

Do przygotowania dań z warzywami stosować do wyboru: zioła i nacie/koperek/przyprawy naturalne.

Należy uwzględnić skład dań jarskich.

Minimum dziesięć różnorodnych i niepowtarzalnych dań mięsnych w III dekadach

#### DANIA MIĘSNE

Sztuka mięsa, z mięs chudych drobiowych, wołowych, wieprzowych – co najmniej: filet panierowany lub saute z indyka, udko kurze, roladki i zrazy drobiowe/wieprzowe/wołowe, mięso wieprzowe. Preferuje się duszenie, pieczenie w piecu konwekcyjno- parowym, bez wstępnego obsmażania.

Minimum sześć różnorodnych i niepowtarzalnych dań półmięsnych w III dekadach.

#### DANIA PÓŁMIĘSNE

Zawierające min 50 % mięsa drobiowego/wieprzowego/wołowego, co najmniej: gulasze mięsno-warzywne, gołąbki, eskalopki z fileta drobiowego z warzywami, spaghetti bolognese, kurczak, królik w potrawce.

Minimum Dziesięć różnorodnych surówek /porcję warzyw z minimum 2 składników warzywnych /jarzynowych. Niepowtarzalne w III dekadach.

#### SURÓWKI / PORCJE WARZYW

Surówki z min. 2 składników warzywnych, owocowych

Surówki z surowych warzyw i owoców – do wyboru: marchew, pomidory, ogórki, seler, kapusty, cukinia, dynia i inne, lub z owoców. Seler (alergen) stosowany nie częściej niż 1x na dekadę. Smak ostry surówek harmonizować smakiem łagodnym (np. jabłko).

Wymagany jest dodatek natki pietruszki lub koperku.

Wyroby z zawartością szpinaku, botwiny zawsze łączyć z odpowiednimi produktami bogatymi w wapń (nabiał).

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

#### c) NAPOJE

Kompoty: Do przygotowania kompotu należy używać owoców. Dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i/lub mrożonych.

W odpowiednich porach roku stosować świeże owoce sezonowe: truskawki, maliny, porzeczki, jagody itd. Rabarbar może być stosowany max 2 razy w roku.

Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów. Należy podać składniki surowcowe serwowanych kompotów.

Napoje: owocowe lub owocowo-warzywne tylko niesłodzone.

## 2) ŚNIADANIA (oddziały przedszkolne)

Powinno składać się z trzech pełnowartościowych kanapek (pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub bezglutenowe, masło, ser, szynka i inne dodatki np. pasty, pomidor, sałata, inne warzywa), zupy mleczne,

herbata, kakao, mleko - min. 200 ml;

### 3) PODWIECZOREK (oddziały przedszkolne)

podpłomyk lub kruchy wafel, jogurt owocowy, kisiel owocowy, budyń, galaretka owocowa (200 ml), chrupki kukurydziane, serek homogenizowany, owoc np. banan, jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, kiwi, ciasto drożdżowe lub biszkopt lub inne ciasto (50 g), muffinki (50 g), słodki rogalik, deser ryżowy na mleku z owocami (100 g), sałatki owocowe (100 g).

## IX. WYMAGANIA SANITARNE

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zobowiązanie to jest następstwem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).

## X. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU

Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

## XI. KONTROLA REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela Rady Rodziców Szkoły Podstawowej nr 33 im. 27 Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie zastrzega sobie prawo oceny posiłków na koszt Wykonawcy, poprzez dokonywanie szczątkowych degustacji przygotowanych posiłków (maksymalnie 4 w miesiącu). Wnioski wynikające z takich degustacji będą wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, w terminie do 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia wniosku.
2. Wykonawca przy współudziale przedstawiciela Zamawiającego (zawsze) oraz przedstawiciela Rady Rodziców (obecność nieobowiązkowa) może zostać zobowiązany do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli (Raport dzienny).
3. Protokół Kontroli będzie zawierał dane dotyczące: temperatury i gramatury serwowanych posiłków, rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, badania organoleptycznego oraz zgodności z planowanym jadłospisem.
4. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków.
5. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wykazy użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom na wniosek Rady Rodziców placówki. Do wykazów Wykonawca załączy dokumenty (faktury VAT lub rachunki) potwierdzające zakup wykorzystanych produktów i surowców. Wykonawca ma 3 dni robocze na przedstawienie żądanych



dokumentów.

6. Po upływie dekady Wykonawca może zostać zobowiązany do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego w terminie 3 dni roboczych po upływie danej dekady.
7. Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych oraz wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie.
8. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia dzieci i młodzieży.
10. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu obiadów w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. obiadów niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych. Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu, stanowiącego załącznik nr 2 do umowy. W miejsce zwróconych obiadów Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe w ciągu 2 godzin zegarowych.