

Opis przedmiotu zamówienia

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy na świadczenie usług żywnościowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 19 im. Józefa Czechowicza w Lublinie, ul. Szkolna 6, 21-124 Lublin.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy na świadczenie usług żywnościowych dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 19 im. Józefa Czechowicza w Lublinie.
2. Wykonawca będzie żywił uczniów Szkoły Podstawowej nr 19 im. Józefa Czechowicza w Lublinie. (z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej) w cenie jednostkowej obiadu wskazanej w ofercie.
3. Szacowana ilość wydanych posiłków w okresie 3.09.2019 r. – 30.06.2022 r. będzie wynosić około 69 000. Szacunkowa liczba uczniów korzystających z obiadów w jednym dniu wyniesie około 115. Liczba wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci w danym dniu i liczby wykupionych obiadów. Podana liczba jest szacunkowa. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności w przypadku jej zmniejszenia lub zwiększenia. Wynagrodzenie płacone wykonawcy będzie rozliczane na podstawie ilości wydanych obiadów po cenie jednostkowej podanej przez wykonawcę w formularzu ofertowym. Zamawiający nie przewiduje zwiększenia liczby posiłków więcej niż 5 % w stosunku do zakładanej. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za mniejszą liczbę posiłków niż szacowana.
4. W celu realizacji zamówienia, Zamawiający: wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenie kuchenne o pow. 37 m², użyczy jadalnię o pow. 72,20 m² na czas prowadzenia żywienia. Załącznik nr 4 do ogłoszenia stanowi Wzór Umowy, która reguluje zasady najmu i użyczenia oraz odpowiedzialność za powierzone mienie. Użyczone i wynajęte pomieszczenia spełniają wymagania budowlano-techniczne i sanitarne. Za wynajęte pomieszczenie wraz z wyposażeniem będzie pobierany czynsz w wysokości 700,00 zł brutto wraz z mediami. Zamawiający użyczy wykonawcy posiadany sprzęt – wykaz sprzętu w załączeniu.
5. Wynajęte pomieszczenie należy wyposażyć w sprzęt kuchenny niezbędny do realizacji przedmiotowego zamówienia. Są to w szczególności: barm gastronomiczny, zmywarka/wyparzarka, przelotowa szafa na naczynia, kuchenka mikrofalowa oraz inne, które Wykonawca uzna za niezbędne w celu prawidłowej realizacji zamówienia publicznego.
6. Przed złożeniem oferty Zamawiający zaleca dokonanie wizji lokalnej w siedzibie Zamawiającego, w celu ustalenia, czy użyczone pomieszczenie pomieści sprzęt jaki Wykonawca zamierza zainstalować w miejscu użyczenia.
7. Wykonawca na swój koszt udostępni działającą elektroniczną platformę rozliczającą ilości wydanych obiadów, pozwalającą na zaplanowanie przez rodziców żywienia swoich dzieci. Platforma powinna być dostępna przez Internet jak i poprzez telefon

komórkowy. (wykonawca dostarczy każdemu dziecku kartę skanowaną przed wydaniem posiłku). Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej, organizację zbierania należności za wydawane posiłki oraz terminowe rozliczanie się z działem księgowości szkolnej za dzierżawione pomieszczenia. Wykonawca przyjmuje na siebie organizację zgłoszeń odpisów za niekorzystanie z posiłków.

8. Na wykonawcy ciąży obowiązek opłat podatku od nieruchomości.
9. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie jakiejkolwiek działalności komercyjnej polegającej na serwowaniu wyżywienia na rzecz osób innych niż uczniowie Szkoły Podstawowej nr 19 im. Józefa Czechowicza w Lublinie.
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, przygotowania i podania poniższych posiłków:
 - 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: np. kompot, owoc, napoje owocowe lub warzywne o poj. nie mniej niż 200 ml.
 - 2) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień podanym przez rodziców uczniów poprzez platformę internetową.

UWAGA:

Posiłki będą serwowane na jednorodnej, jednakowej zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w szklankach/kubkach ceramicznych. **Niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca** – Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń i sztućców jednorazowych (wyjątek stanowi zaprowiantowanie wycieczkowe. Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca będzie niezwłocznie wymieniać na elementy nieuszkodzone.

Dostarczona zastawa stołowa musi swym ciężarem oraz parametrami obróbki szkła i ceramiki być przystosowana do właściwości motorycznych karmionych dzieci. Naczynia za duże, za ciężkie, z nieodpowiednio fazowanymi krawędziami będą musiały być wymienione na takie, których obsługa nie będzie problematyczna dla uczniów Zamawiającego.

Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.

Wykonawca zapewni wyposażenie stolików w stołówce w serwetki w niezbędnej ilości – w trybie ciągłym.

II. 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 wydać do stolików wychowankom szkoły.
2. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym 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 75°C, drugiego dania 63°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 4°C. Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

III. GODZINY WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Wydawanie obiadów będzie odbywać od poniedziałku do piątku w godzinach ustalonych z Dyrekcją Szkoły:
2. Ze względu na znajdującą się w Szkole świetlicę szkolną, posiłki będą musiały być dostarczane nawet w dni wolne od nauki (np. przerwy między świąteczne).
3. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wydawanie obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
4. W dni wolne od nauki (np. przerwy między 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 szkołach uczniów.
5. Posiłki powinny być dostarczone do szkoły nie później i nie wcześniej niż 30 minut przed rozpoczęciem ich wydawania
6. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania pomieszczeń, odbioru własnych naczyń oraz resztek żywieniowych do godziny 15:30.
7. Wykonawca dostarczy każdemu dziecku kartę skanowaną przed wydaniem posiłku.
8. Zamawiający wspólnie z Wykonawcą opracują przed przystąpieniem do realizacji zamówienia regulamin korzystania z jadalni szkolnej.

IV. 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 obiadów, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie ekspedycji oraz jadalni szkolnej będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.

4. 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.
5. Odbierania od Zamawiającego odpadów pokonsumpcyjnych w tym samym dniu, w którym dostarcza posiłek w godzinach od 13:00 do 15:30.

v. 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
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 świeżych. W okresie zimowo- wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych. 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, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechaniczne (MOM) oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, barwniki, sery topione, margaryna
8. Nie dopuszcza się podawania ryby pangii, tilapii, ryby maślanej, paluszków rybnych.
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 warzywnym - dopuszcza się wywar mięsno-warzywny w: rosole, żurku, barszczu białym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku, koncentratu z puszki, produktów instant lub wywaru z kości (w tym z korpusu z kurczaka).
11. 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, oliwy z oliwek (do potraw na zimno).
12. W przypadku dań mięsnych zamawiający nie dopuszcza mięsa przetworzonego (mielonego). Wykonawca zobowiązany jest serwować całe sztuki mięsa.
13. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem: arbuza, melona.
14. **Pasztety, pierogi, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie wyrób własny Wykonawcy przygotowany przy zastosowaniu mąki o minimalnym typie 700.**
15. **Minimalny udział farszu w pierogach – 40%.**
16. **Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawanie bigosu, kapusty przetworzonej termicznie (za**

wyjątkiem zup), fasoli po bretońsku, placków ziemniaczanych, parówek lub kielbasy, makaronu z dżemem, gotowanych jajek lub jajek sadzonych - jako dań obiadowych.

17. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.

18. JAJA stosowane w całym jadłospisie: świeże, z chowu ściółkowego lub z wolnego wybiegu.

VI. JADŁOSPISY

1. Zasady ogólne

- 1) Wykonawca przed podpisaniem umowy dostarczy min. 3 jadłospisy przygotowane i podpisane przez dietetyka z uwzględnieniem gramatury składników poszczególnych posiłków zgodnie z którymi będzie przygotowywał posiłki.
- 2) Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenie 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.
- 3) Wykonawca powinien układać jadłospis przy udziale dietetyka.
- 4) 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.
- 5) Żywieniu może podlegać również grupa dzieci będących na diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, cukrzycowej, bezwieprzowej 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. 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 zaświadczenia od lekarza, bądź oświadczenie rodzica), w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 10 dni na tablicy ogłoszeń.
- 7) W jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców, do zup krem ziarna, nasiona prażone, grzanki pełnoziarniste, orzechy oraz **okazyjnie potrawy świąteczne.**

2. Menu przykładowe – rodzajowe-wymagane spełnienie minimalnych wymagań

- 1) **Zupa: Minium 10 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-mięsny 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 puszek, zup instant lub wywaru z kości (w tym z korpusów z drobiu). Nie stosować szpinaku i szczawiu do sporządzania zup. Nie dodawać do zup mąki (za wyjątkiem żuru), nie zabielać zup.

Zupy winny być przygotowywane w oparciu o warzywa sezonowe. Jako urozmaicenie menu dla uczniów raz w miesiącu posiłek oparty na kuchni europejskiej (dania włoskie, francuskie, angielskie i inne).

Należy wyszczególnić z jakich składników są sporządzane zupy.

2) Drugie danie: Minimum Pięć różnorodnych i niepowtarzalnych ryb (z podaniem nazwy własnej ryby) w III dekadach

RYBY

Ryby morskie – świeże (makreła atlantycka, odmiany dorszowatych, morszczuk, sola, mintaj, miruna).

Niedopuszczalne jest stosowanie pangi, tilapii, ryby maślanej oraz ryb mrożonych, paluszków rybnych.

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. Do ewentualnego panierowania stosować mąki razowe, sezam lub otręby.

Należy wymienić nazwę stosowanej ryby.

a) 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.

Udział mąki pszennej (wszystkie rodzaje), ryżu białego (tzn. poddany procesowi polerowania, rafinowany, oczyszczony) i makaronu pszennego (dopuszczony wyłącznie z mąki durum) nie może być wyższy niż 50 % w części mącznej/ryżowej dań w przygotowaniu posiłków w każdej dekadzie. Pozostałe 50% winny stanowić inne w/w mąki/ryże.

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, skwarkami, smażoną cebulą.

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

Należy wyszczególnić skład dań jarskich.

b) Minimum Dziesięć różnorodnych i niepowtarzalnych dań mięsnych w III dekadach

DANIA MIĘSNE

Sztuka mięsa, z mięs chudych drobiowych (indyk), wołowych, wieprzowych - np. filet panierowany lub saute z indyka, udko kurze, roladki i zrazy drobiowe/wieprzowe/wołowe, mięso wieprzowe: wyłącznie schab i szynka. Preferuje się duszenie, pieczenie w piecu konwekcyjno- parowym, bez wstępnego obsmażania. Sporadycznie mięso smażone, nie częściej niż raz na dwie dekady.

c) Minimum Sześć różnorodnych i niepowtarzalnych dań półmięsnych w III dekadach

DANIA PÓŁMIĘSNE

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

d) 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, inne). Nie dopuszcza się stosowania olejów rafinowanych do dressingu surówek.

3) Napoje: różnorodne kompoty

NAPOJE

Kompoty: Do przygotowania kompotu należy używać owoców. Dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i/lub mrożonych (mrożone - w okresie zimowo-wczesnowiosennym).

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: woda mineralna niegazowana, woda z cytryną, woda ze świeżą miętą, soki owocowe i owocowo-warzywne, Soki owocowe i warzywne 100%, tylko niesłodzone.

VII. 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 te 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. z 2017 r., poz. 149 ze zm.).

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU

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

IX. KONTROLA REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela Rady Rodziców Szkoły Podstawowej nr 19 im. Józefa Czechowicza 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. W celu przeprowadzenia kontroli Wykonawca zapewni potrzebne akcesoria tj. wagę, termometr, zgodne z obowiązującymi przepisami.
4. 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 (wzór protokołu stanowi załącznik nr 3 do umowy na świadczenie usług cateringowych).
5. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków.
6. **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 żadanego wykazu.**

7. Po upływie dekady Wykonawca może zostać zobowiązany do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego w terminie 3 dni roboczych po upływie danej dekady.
8. Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych oraz wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie.
9. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia dzieci i młodzieży.
11. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w
życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.