

Załącznik nr 2 do umowy

WYTYCZNE W ZAKRESIE ŻYWIENIA

stosowane w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Piasecznie

1. Najemca zobowiązany jest przestrzegać zapisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), w szczególności art. 52c oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia wydanego na podstawie tych przepisów (art. 52c ust. 6).
2. W zakresie dostawy i jakości produktów używanych do przygotowania posiłków Wynajmujący wymaga, aby:
 - a) Dostawy produktów do Najemcy wykonywane były środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.). Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - b) Dostarczane produkty winny spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), wraz z przepisami wykonawczymi oraz Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 2164 z późn. zm.), wraz z przepisami wykonawczymi. Każdy produkt winien być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP.
 - c) Dostarczane produkty winny spełniać prawem określone wymogi dla tych produktów - w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Każdy asortyment produktów musi być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Jakość dostarczanych produktów winna być zgodna z obowiązującymi przepisami oraz atestami dla produktów pierwszego gatunku/klasę. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 23 grudnia 2014r. (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.). Przy każdej dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin Najemca musi wymagać przedstawienia handlowego dokumentu identyfikacyjnego (HDI) zgodnie z Ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego z dnia 16 grudnia 2005 r. (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 824) oraz rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 2004 r. nr 139). Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu oraz zdezynfekowane za pomocą promienia ultrafioletowego. Dostawca, na każde żądanie Najemcy, zobowiązany jest przedstawić stosowne zaświadczenie właściwego lekarza weterynarii poświadczające badanie dostarczanego mięsa.

- d) Dostarczane produkty winny być świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz winny być dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem, że: pieczywo, wyroby cukiernicze oraz wyroby garmażeryjne wyprodukowane będą w dobie dostawy; ryby i mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od dostawy; jaja konsumpcyjne nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania; warzywa i owoce świeże cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danej odmiany, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń ziemią, uszkodzeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, brakiem oznak wędnięcia, wyschnięcia czy gnicia; mięso i wędliny będą produktami świeżymi, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 5 dni od dostawy.
- e) Mięso, z którego Najemca przygotowuje posiłki, winno być świeże (nie rozmrażane), bez dodatków, przeważnie z małą ilością tłuszczu (zdjęte przerosty tłuszczowe, słonina itp.), w przypadku mięsa wołowego winno pochodzić z młodej wołowiny Bukat do 1 roku.
- f) Ryby i filety rybne należy stosować w większości przypadków bez skóry, dopuszczalna glazura do 5%-10%, opakowania typu SHP, wyprodukowane na morzu, np:
- mrożonka Dorsz Atlantycki: filet bez skóry, zalecane obszary połowu dorsza Gadus Morhua – FAO27,
 - mrożonka Mintaj: filet bez skóry, produkcja morska Rosja lub USA, obszar połowu FAO67.
- g) Mrożonki rybne typu paluszki i kotlety winno stosować się najwyższej jakości.
- h) Warzywa i owoce mrożone do przygotowania posiłków Najemca może stosować tylko w przypadku, w którym na rynku nie występuje w danym okresie produkt świeży danego rodzaju (wyznacznikiem notowania Giełdy w Broniszach).
- i) Warzywa i owoce mrożone można stosować tylko renomowanych firm mających swą siedzibę i produkcję na terenie Polski.
- j) Ziemniaki serwowane od miesiąca września muszą pochodzić z produkcji roku bieżącego.
3. W tygodniu żywieniowym może występować tylko jeden dzień z daniem obiadowym na „słodko” (np. makaron lub naleśnik ze słodką polewą).
4. Zabrania się stosowania koncentratów zup, sosów i innych gotowych dań.
5. Zabrania się stosowania preparatów polepszających i wzmacniających smak.
6. Zabrania się serwowania posiłków lub ich składowych (produkty garmażeryjne, gotowe kotlety) nie przygotowanych w całości na terenie najmowanych pomieszczeń Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Piasecznie (z wyłączeniem produktów rybnych jak paluszki czy kotlety).
7. W zakresie wydawania posiłków w jadalni Wynajmujący wymaga, aby:

- serwowane dania posiadały odpowiednią i właściwą temperaturę ich podania (np. brak efektu tzw. zimnej zupy),
- serwowane dania były zgodne z ich gramaturą w jadłospisie, tzn. każda porcja była podawana w formie „pełnej” – na każdym talerzu porcja zgodna z jadłospisem, gramaturą, surówka na każdej porcji bez względu na „życzenia” odbiorcy.

8. Wynajmujący ma prawo w każdej chwili trwania umowy dokonywać pisemnych zmian w niniejszych wytycznych, które są dla Najmującego wiążące.