

Załącznik nr 5 do umowy

WYTYCZNE W ZAKRESIE ŻYWIENIA stosowane w Szkole Podstawowej nr 300 im. Wandy Rutkiewicz w Warszawie

1. Najemca zobowiązany jest przestrzegać zapisów określonych w Zarządzeniu Nr 6244/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 27 czerwca 2014 r. w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa, uwzględniający zmiany wynikające z zarządzenia nr 6822/2014 Prezydenta Miasta Stołecznego Warszawy z dnia 18 listopada 2014 r. w sprawie określenia zaleceń w zakresie organizacji żywienia w przedszkolach i szkołach dla których organem prowadzącym jest m.st. Warszawa, których organem prowadzącym jest m. st. Warszawa oraz stosować się do zaleceń i listy produktów określonych w załączniku nr 1 i 2 tego zarządzenia.
2. Najemca zobowiązany jest przestrzegać zapisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności art. 52c oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia wydanego na podstawie tych przepisów (art. 52c ust. 6).
3. W zakresie dostawy i jakości produktów używanych do przygotowania posiłków Wynajmujący wymaga, aby:
4. 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. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych.
5. 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, wraz z przepisami wykonawczymi oraz Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, wraz z przepisami wykonawczymi. Każdy produkt winny być wyprodukowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z normami systemu HACCP.
6. Dostarczane produkty spełniały prawem określone wymogi dla tych produktów - w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winny 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 / klasy. Produkty oznakowane mają być zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie znakowania środków spożywczych z dnia 23 grudnia 2014r. Przy każdej dostawie jaj konsumpcyjnych oraz mięsa i wędlin Najemca wymaga przedstawienia handlowego dokumentu identyfikacyjnego (HDI) zgodnie z Ustawą o produktach pochodzenia zwierzęcego z dnia 16 grudnia 2005 r. 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 L139 z dnia 30 kwietnia 2004 r.). 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.
7. Dostarczane produkty będą świeże, pełnowartościowe, należytej jakości oraz będą dostarczane nie później, niż w połowie okresu przydatności do spożycia przewidzianego dla danego produktu, z zastrzeżeniem: pieczywo, wyroby cukiernicze oraz wyroby garnażeryjne 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.

8. Mięso, z którego Najemca przygotowuje posiłki, winno być świeże (nie rozmrażane), bez dodatków, przeważnie z małą ilością tłuszczu (zdjęte przerosty tłuszczowe, sfontina itp.), w przypadku mięsa wołowego winno pochodzić z młodej wołowiny Bukat do 1 roku.
9. Ryby i filety rybne należy stosować w większości przypadków bez skóry, dopuszczalna glazura do 5%-10%, opakowania typu SHP, wyprodukowane na morzu, np:
 - 1) mrożonka Dorsz Atlantycki: filet bez skóry, zalecane obszary połowu dorsza Gadus Morhua – FAO27,
 - 2) mrożonka Mintaj: filet bez skóry, produkcja morską Rosja lub USA, obszar połowu FAO67.
10. Mrożonki rybne typu paluszki i kotlety winno stosować się najwyższej jakości (zawartość % ryby w produkcie) np. firmy FROSTA.
11. Warzywa i owoce mrożone do przygotowania posiłków Najemca może stosować tylko w przypadku, w którym na rynku nie występują danym okresie produkt świeży danego rodzaju (wyznacznikiem notowania Giełdy w Broniszach).
12. Warzywa i owoce mrożone można stosować tylko renomowanych firm mających swą siedzibę i produkcję na terenie Polski, np. HORTEX.
13. Ziemniaki serwowane od miesiąca wrześnie muszą pochodzić z produkcji roku bieżącego.
14. W tygodniu żywieniowym może występować tylko jeden dzień z daniem obiadowym na „słodko” (np. makaron lub naleśnik ze słodką polewą).
15. Zabrania się stosowania koncentratów zup, sosów i innych dań.
16. Zabrania się serwowania posiłków lub ich składowych (produkty garmazeryjne, gotowe kotlety) nie przygotowanych w całości na terenie najmowanych pomieszczeń Szkoły Podstawowej nr 300 w Warszawie (z wyłączeniem produktów rybnych jak paluszki czy kotlety).
17. W zakresie wydawania posiłków na stołówce szkolnej Wynajmujący wymaga, aby:
 - 1) serwowane dania posiadały odpowiednią i właściwą temperaturę ich podania (np. brak efektu tzw. zimnej zupy),
 - 2) 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.
18. Wynajmujący ma prawo w każdej chwili trwania umowy dokonywać pisemnych zmian w niniejszych wytycznych, które są dla Najemcy wiążące.

ZATWIERDZAM
zgod. z głędem prawnym

WITOLD WALOSIŃSKI

ADWOKAT