

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia stanowi przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków, w zależności od ilości mieszkańców przebywających w DPS.
2. Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia. Wykonawca zobowiązany jest do dostosowania kuchni wraz z zapleczem do wymogów stawianych przez HACCP.
3. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajmowanie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia o łącznej powierzchni użytkowej 67,2 m² znajdujących się w piwnicy budynku Domu. Na tę okoliczność zawarta zostanie odrębna umowa najmu.
4. Wykonawca przygotowuje posiłki z własnych produktów dostarczonych do pomieszczeń wynajmowanych od Zamawiającego,
5. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów wysokiej jakości zakupionych i dostarczonych przez wykonawcę do pomieszczeń Zamawiającego, z uwzględnieniem:
 - 1) konieczności stosowania diet,
 - 2) zaleceń lekarza,
 - 3) wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP oraz normy ISO 22000 Zarządzanie Bezpieczeństwem Żywności.
 - 4) zasad żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
6. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet
 - 1) podstawowa
 - 2) lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego (wątrobowo - żołądkowa),
 - 3) lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa),
 - 4) o zmiennej konsystencji np. (miksy obiadowe dwudaniowe), które powinny zawierać mięso w sytuacji, gdy drugie danie jest potrawą mączną,
 - 5) lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (trzustkowa),
 - 6) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego,
 - 7) indywidualna- specjalna według zaleceń lekarza.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków w granicach 1800-2400 kcal.

8. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania następujących temperatur dla niżej wymienionych posiłków:

- 1) minimalnej temperatury dla zupy 75°C
- 2) minimalnej temperatury dla drugiego dania 65°C
- 3) minimalnej temperatury dla płynów 80°C
- 4) maksymalnej temperatury dla produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 4°C

9. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać codziennie dla mieszkańców Domu posiłki z podziałem na diety. zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSILEK	GODZINA WYDAWANIA:
Śniadanie	od godz. 08:00
Obiad	od godz. 12:30
Podwieczorek (posiłek dodatkowy)	od godz. 15:00
Kolacja	od godz. 18:00

10. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania czasu wydawania posiłków określonego w § 6 ust. 1 pkt 6 lit. c rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. 2018 r. poz. 734). zwanego dalej „Rozporządzeniem” - tj. dwóch godzin dla każdego posiłku.

11. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wyboru zestawu posiłków zgodnie z § 6 ust. 1, pkt 6 lit. b Rozporządzenia.

12. Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo, gdyż zależna jest od stanu zdrowia i stanu liczebności mieszkańców Domu.

13. W latach 2020 - 2022 planowana liczba mieszkańców Domu wynosi 45 osób.

14. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

15. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- 1) zapewnienie posiłków wysokiej jakości ze świeżych produktów (smacznych, nierozgotowanych, nieprzypalonych), urozmaiconych, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki, itp.),
- 2) dostarczenie towaru, zakupionych produktów do pomieszczeń kuchni Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt, w godzinach od 5:30 do 18:00 w obecności pracownika kuchni,
- 3) używanie masła o zawartości tłuszczu min. 82% oraz serów, a nie produktów seropodobnych,
- 4) zapewnienie wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie),

- 5) właściwe przechowywanie środków spożywczych (między innymi z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań),
- 6) przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych,
- 7) przestrzeganie higieny produkcji,
- 8) przestrzeganie sposobu wydawania żywności.

16. Wykonawca zapewni:

- 1) śniadania składające się co najmniej, z następujących potraw:
 - a) zupa mleczna i kakao naprzemiennie co drugi dzień,
 - b) herbata z cukrem, herbata gorzka, kawa zbożowa z mlekiem – z cukrem i gorzka,
 - c) pieczywo mieszane,
 - d) masło,
 - e) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego (w dniu, w którym nie ma zupy mlecznej, oba dodatki);
 - f) dodatek warzywny (np. pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, sałata)
 - 2) obiady składające się, co najmniej, z następujących dań:
 - a) zupa,
 - b) drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (m.in. ziemniaków, makaronu, ryżu czy kaszy), białkowego, warzywnego (surowego lub przetworzonego);
 - c) napój lub kompot;
 - 3) podwieczorki składające się
 - a) w dni od poniedziałku do soboty z takich produktów jak: m.in. kaszka manna na ciepło z sokiem, budyń na ciepło, kisiel, jogurt, owoce sezonowe, ciasto, ciastka, bułka mleczna z masłem, za wyjątkiem suchego pieczywa typu: chałka, suche rogalce, sucharki, wafle ryżowe, paluszki;
 - b) w niedzielę i święta z ciasta minimum 120 gram na osobę;
 - 4) kolacje składające się co najmniej z następujących potraw:
 - a) herbata z cukrem, herbata gorzka,
 - b) pieczywo mieszane
 - c) masło
 - d) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego lub potrawy z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym;
 - e) dodatek warzywny (np. pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, sałata)
- Wykonawca uwzględni co najmniej 1 raz w tygodniu kolację podawaną na ciepło.

17. Zamawiający wymaga:

- 1) przynajmniej 4 razy w tygodniu mięsnych dań obiadowych (z wyłączeniem podrobów), w tym 2 razy w tygodniu z mięsa drobiowego
- 2) przynajmniej 1 raz w tygodniu danie obiadowe z ryb;
- 3) dodatków warzywnych do głównego dania obiadowego częściej podawanych w postaci gotowanej;
- 4) używanie masła o zawartości tłuszczu min. 82%
- 5) używanie serów, a nie produktów seropodobnych,
- 5) zapewnienie wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie),
- 6) w piątki przygotowanie posiłków postnych.

7) przygotowania tradycyjnie przyjętych potraw, w oparciu o specjalnie przygotowany jadłospis uwzględniający m.in pączki i faworki z okazji Tłustego Czwartku , rogala świętomarcińskiego z okazji dnia św. Marcina – 11 listopada oraz posiłki postne w Środę Popielcową i Wielki Piątek.

8) w jadłospisach należy uwzględnić tradycyjne dania dla posiłków przygotowywanych w trakcie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, a także Sylwestra i Nowego Roku

Wymagane jadłospisy

a) Kolacja Wigilijna:

- zupa grzybowa z uszkami lub barszcz czerwony z makaronem 300ml/50g
- chleb 150g
- krokiety lub paszteciki 250g
- karp smażony 150g
- filet rybny gotowany 150g
- kapusta kwaszona z grzybami 150g
- kapusta kwaszona z fasolą 150g
- sos grzybowy 150g
- ziemniaki 350g
- makiełki lub kluski z makiem 80g
- filet śledzia matias w oleju z cebulką 1 szt. -ok 80g
- kompot z suszu owocowego 200 ml.
- pierogi z kapustą i grzybami 100g
- pomarańcza – 2 szt., mandarynka – 4 szt.
- ciasta: makowiec 150g, sernik 150g, piernik 90g.
- kawa naturalna lub rozpuszczalna do wyboru 250 ml, mleko do kawy, herbata, cukier
- dodatkowo 10 porcji karpia dla zaproszonych gości

b) święta Bożego Narodzenia

pierwszy dzień świąt

- śniadanie: kielbasa śląska na ciepło 100 g, galart drobiowy 150 g, masło 15 g, pomidor 50 g, pieczywo 180 g, musztarda 20g, herbata, cukier
- obiad: rosół z makaronem 400 ml, kotlet schabowy panierowany 130 g, pieczarki 100 g, kapusta kwaszona zasmażana 250 g, ziemniaki 250g, kompot 250 ml;
- podwieczorek: makowiec zawijany 150 g, mandarynka – 2 szt., kawa naturalna lub rozpuszczalna do wyboru 250 ml, mleko do kawy, cukier;
- kolacja: ryba po grecku 250 g (150 g ryby i 100g sosu), masło 15 g, pieczywo 180 g, szynka gotowana 40 g, ogórek kiszony 30g, herbata, cukier;

drugi dzień świąt

- śniadanie: kielbasa biała na ciepło 100 g, szynka pieczona 30 g, twarożek 30g, chrzan, masło 15 g, pieczywo 180 g, pomidor 50g, herbata, cukier;
- obiad: barszcz czerwony z uszkami 400 ml, karkówka pieczona 130 g z sosem ciemnym pieczeniowym 100 ml, kapusta modra gotowana 250 g, ziemniaki 250 g, kompot 250 ml;
- podwieczorek: piernik przekładany marmoladą 100g, mandarynka 2 szt., kawa naturalna lub rozpuszczalna do wyboru 250 ml, mleko do kawy, cukier;
- kolacja: sałatka jarzynowa 150 g, szynka wędzona 100 g, masło 15 g, pieczywo 180 g, herbata, cukier;

c) Sylwester

- śniadanie: kiełbasa żywiecka 60 g, ser żółty wędzony 25 g, papryka konserwowa 50 g, masło 15 g, pieczywo mieszane 180 g, herbata, cukier;
- obiad: pomidorowa z makaronem 400 ml, pierś z kurczaka panierowana 120 g, surówka wielowarzywna 200g, ziemniaki z masłem 250 g, kompot 250 ml;
- podwieczorek: makowiec zawijany 150 g, mandarynka 2 szt., kawa naturalna lub rozpuszczalna do wyboru 250 ml, mleko do kawy, cukier;
- kolacja: bigos 250g, kiełbasa śląska na ciepło 100g, sałatka z pomidora i ogórka 100g, masło 15g, pieczywo 180g, herbata, cukier;

d) Nowy Rok

- śniadanie: kiełbasa biała na ciepło 100 g, chrzan 20 g, szynka pieczona 40 g, ser żółty 30g, ogórek konserwowy 50 g, masło 15 g, pieczywo 180 g, herbata, cukier;
- obiad: rosół z makaronem 400 ml, golonka odtłuszczona w siatce gotowana 150 g, kapusta kiszona gotowana 250 g, ziemniaki 250 g z sosem chrzanowym 100 ml;
- podwieczorek: piernik 100 g, banan 1 szt., kawa naturalna lub rozpuszczalna do wyboru 250 ml, mleko do kawy, cukier;
- kolacja: sałatka jarzynowa 150g, szynka drobiowa 60g, masło 15g, pieczywo 180g, herbata, cukier;

e) święta wielkanocne

Niedziela Wielkanocna

Produkty do poświęcenia: masło 250g, szynka wędzona gotowana w całości 500g, chleb, 25 jajek, kiełbasa śląska 500g, babka 300g, sól, pieprz, pomarańcza 3 szt.,

- śniadanie: pieczywo mieszane 180 g, kiełbasa biała 100 g, chrzan 40 g, jajko 2 szt., pomidor ze szczypiorkiem 30g, masło 15 g, banan 1 szt., mandarynka – 2 szt., herbata, cukier;
- obiad: rosół z makaronem 400ml, karkówka 120g z sosem pieczeniowym 100ml, kapusta modra gotowana 250g, ziemniaki 250g, kompot 250 ml;
- podwieczorek: sernik 200 g, kawa naturalna lub rozpuszczalna do wyboru 250 ml, mleko do kawy, cukier;
- kolacja: szynka pieczona 50 g, ser żółty 30g, sałatka jarzynowa 150g, masło 15 g, pieczywo 180 g, herbata, cukier;

Poniedziałek Wielkanocny

- śniadanie: masło 15 g, pieczywo 180 g, kiełbasa śląska na ciepło 100 g, jajko gotowane 1 szt., szynka gotowana 40 g, chrzan lub musztarda do wyboru 20 g, majonez 20 g, mandarynka 2 szt., herbata, cukier;
- obiad: żurek z kiełbasą i jajkiem 400 ml, zraz wieprzowy zawijany ze schabu (nie mielony!) 120 g, sos pieczeniowy 100 ml, marchewka z groszkiem 250 g, ziemniaki 250 g, kompot 250ml;
- podwieczorek: makowiec zawijany 100 g, banan, kawa naturalna lub rozpuszczalna do wyboru 250 ml, mleko do kawy, cukier;
- kolacja: masło 15 g, galart drobiowy 200 g; szynka konserwowa 40 g, sałatka: pomidor, ogórek i rzodkiewka 50g, ocet, pieczywo mieszane 180 g, herbata, cukier;

18. Wykonawca ma obowiązek przygotowania dodatkowo:

- 1) posiłków na imprezę okolicznościową „Pożegnanie Lata” dla ok.150 osób — gdzie należy zapewnić ciepły posiłek (np. na 1 osobę zupa 400ml, bigos 300g, golonka odtłuszczona w siatce gotowana 150 g, chrzan, musztarda, chleb 150g, sok 250ml) oraz

deser (np. na 1 osobę ciasto 120g, owoce, napoje: kawa naturalna lub rozpuszczalna, herbata, soki, cukier, mleko do kawy, cytryna). Termin imprezy zostanie ustalony przez Zamawiającego, Wykonawca zostanie o nim poinformowany z dwutygodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca ma obowiązek przewieźć posiłki do wskazanego przez Zamawiającego miejsca imprezy, w przeznaczonych do tego pojemnikach/termosach do żywności, zapewniających odpowiednią temperaturę potraw.

- 2) Produktów na grilla (3 x w roku latem) – kiełbasa śląska dla 60 osób, chleb, musztarda, ketchup, surówka wielowarzywna, napoje. O terminie grilla Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 2 dniowym wyprzedzeniem.

19. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania suchego prowiantu zamiast posiłku dla mieszkańców Domu w dniach, w których wyjeżdżać oni będą na wyjazdy okolicznościowe. W ramach prowiantu Wykonawca zapewni również zimne lub ciepłe napoje w termosach zabezpieczonych przez Wykonawcę. Rodzaj i ilość porcji suchego prowiantu i zimnych lub ciepłych napoi uzgadniane będą z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego. O planowanym wyjeździe Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem;

20. Wykonawca, zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 6 lit. d Rozporządzenia, zapewni mieszkańcom Domu przez całą dobę dostęp do podstawowych produktów żywnościowych.

Personel opiekuńczy Zamawiającego będzie odbierał produkty. Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi.

Szacunkowe zapotrzebowanie minimalnych ilości produktów na 1 dzień:

- 1 chleb;
 - 200 g masła ,
 - 0,5 kg dżemu/powideł/marmolady lub 0,5 kg smalcu przetopionego z cebulką i skwarkami, lub 200g wędliny/sera żółtego w plastrach;
 - 500g cukru
 - w okresie gdy temperatura powietrza w pomieszczeniu przekroczy 25°C - 15 l zimnych napoi (m.in. woda z miętą i cytryną, woda z sokiem, herbata owocowa itp.)
 - w pozostałym okresie 10l napoi ciepłych w termosach zabezpieczonych przez Wykonawcę.
- Ponadto 1 raz w tygodniu 0,5 kg soli oraz 0,5 l przyprawy w płynie do zup, sosów.

21. Wykonawca sporządza jadłospisy z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb mieszkańców Domu i ich wieku, zleczanych przez lekarza diet oraz wymagań w zakresie żywienia i organizacji posiłków wynikających z Rozporządzenia. Jadłospisy sporządzane będą przez dietetyka i każdorazowo przez niego podpisane.

22. Ilekroć w jadłospisach jest mowa o:

- 1) pieczywie mieszanym - rozumie się przez to chleb razowy, żytni, pszenny, bułkę;
- 2) gramaturze - rozumie się przez to wagę przygotowanej potrawy w chwili jej podania do spożycia mieszkańcom.

23. Jadłospis zawiera następujące dane

- 1) data
- 2) podział na posiłki,
- 3) skład posiłku,

- 4) gramaturę,
- 5) kaloryczność,
- 6) alergenów.

24. Wykonawca jest zobowiązany dołączyć do jadłospisu receptury na znajdujące się w nim potrawy. W przypadku powtórzenia się potrawy w kolejnym jadłospisie dekadowym nie ma takiej potrzeby. Obowiązek dołączania receptury dotyczy wyłącznie potraw, które będą przygotowywane dla mieszkańców Domu po raz pierwszy.

25. Wykonawca przedkłada jadłospis na piśmie, obejmujący okresy dekadowe (10 dni) do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego 5 dni przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. W razie zmiany przez Wykonawcę zatwierdzonego jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu na piśmie przez Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca wywiesza jadłospis, najpóźniej w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany, na tablicy przed wejściem do pomieszczeń kuchennych i w jadalni.

26. Rzeczywista liczba posiłków z podziałem na diety, zależna będzie od liczby mieszkańców przebywających na terenie Domu Pomocy Społecznej. O dokładnej ilości porcji z podziałem na poszczególne diety, Zamawiający będzie informował Wykonawcę, najpóźniej do godziny 12-tej w dniu poprzedzającym zamówienie. W sytuacjach nieprzewidzianych (np. związanych z pobytem w szpitalu), Zamawiający poinformuje o zmianie ilości porcji najpóźniej do godziny 7:30 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja).

27. Wykonawca zobowiązuje się prowadzić ewidencję ilościową wydanych posiłków oraz zapewnić Zamawiającemu wgląd do tej ewidencji.

28. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym (degustacja próbki posiłku) i ilościowym (zważenie porcji) przez pracownika Zamawiającego

29. Jeżeli Zamawiający stwierdzi niedobory ilościowe, jakościowe, wagowe lub innego rodzaju w co najmniej 5 porcjach posiłków, Zamawiający uznaje że niedobór dotyczy wszystkich tego rodzaju posiłków przygotowanych danego dnia dla wszystkich mieszkańców Domu spożywających tego rodzaju posiłek danego dnia. Przez rodzaj posiłku rozumie się odpowiednio śniadanie, obiad, podwieczerek lub kolację dla mieszkańców Domu.

30. Dystrybucja posiłków przez Wykonawcę dla mieszkańców Domu odbywać się będzie tylko i wyłącznie wewnątrz budynku, windą towarową z kuchni do świetlicy na parterze Domu. Porcjowanie posiłków na talerze należy do pracowników Wykonawcy. Rozdanie posiłków mieszkańcom Domu należy do pracowników Zamawiającego. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie czystości windy towarowej oraz jej odpowiedni stan sanitarny.

31. Zamawiający zajmuje się myciem talerzy, kubków i sztućców. Czyste naczynia są przekazywane Wykonawcy windą towarową ze świetlicy do kuchni.

32. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może udostępnić płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą do Wykonawcy w cenie przez niego ustalonej.

33. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania obowiązujących przepisów i procedur sanitarnych oraz zorganizowanie właściwego nadzoru w tym zakresie, utrzymanie porządku i estetyki w przygotowaniu i dostarczeniu posiłków.

34. Wykonawca mający swoją siedzibę w odległości powyżej 30 km od Wrześni ma obowiązek wskazania upoważnionej przez siebie osoby zamieszkałej nie dalej niż do 30 km od Wrześni, która w jego imieniu będzie reprezentowała Wykonawcę, w tym składała i odbierała oświadczenia woli i wiedzy oraz dokonywała wiążących dla Wykonawcy ustaleń z Zamawiającym w przypadkach, gdy Wykonawca nie będzie obecny osobiście w siedzibie Zamawiającego - w takim wypadku Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokument pełnomocnictwa dla tej osoby.

35. Wykonawca ma obowiązek zatrudnienia do pracy w kuchni DPS na podstawie umowy o pracę pracowników, gwarantujących prawidłowe wykonanie usługi. Wykonawca zapewnia, że pracownicy będący cudzoziemcami potrafią biegle porozumiewać się w języku polskim.

36. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący pracę będą posiadali aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno- epidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2016r poz. 1866).

37. Wykonawca zobowiązany jest do wywozu odpadów pokonsumpcyjnych.

38. Wykonawca ma obowiązek posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej obejmujące zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia. w szczególności obejmujące wadliwe wykonanie usług i co za tym idzie szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu na sumę ubezpieczenia nie niższą, niż 200.000,00 zł (słownie złotych: dwieście tysięcy złotych).

39. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości usług świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie:

- przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych;
- stosowanych surowców, w tym ich jakości, świadectwa ich pochodzenia, przebiegu procesów technologicznych;
- czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, stosowania wymaganej odzieży roboczej oraz czystości pomieszczeń wyposażenia kuchni;
- przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych oraz sezonowości posiłków;
- przestrzegania przez Wykonawcę gramatury posiłków oraz ich zgodności z jadłospisem;
- przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.

40. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia ich podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545).

41. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek stosowania wymogów określonych w przepisach sanitarno- epidemiologicznych oraz zaleceń organów sanitarno-epidemiologicznych jak również wprowadzenie i utrzymanie standardów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca.