

Rekomendacje - kuchnia własna w placówce edukacyjnej

- **NIE MARNOWANIE JEDZENIA** - wprowadzenie działań ograniczających ilość odpadów spożywczych, np. wydawanie zupy, która pozostała po odebraniu posiłków przez osoby wykupujące obiady. Odbiorcami mogą być wszyscy członkowie społeczności przedszkolnej i szkolnej, czyli dzieci/uczniowie, nauczyciele, inni pracownicy.
 - **SPOŻYWANIE POSIŁKÓW PRZEZ PRACOWNIKÓW PLACÓWKI EUKACYJNEJ** - umożliwienie wykupu obiadów przez pracowników placówki edukacyjnej oraz wspólne spożywanie posiłków z dziećmi/uczniowie, z uwzględnieniem priorytetu bezpieczeństwa uczniów/dzieci korzystających ze stołówki.
 - **TERMIN WYBORU DOSTAWCÓW** – prace nad wyborem Dostawcy powinny się rozpocząć z odpowiednim wyprzedzeniem umożliwiającym przeprowadzenie procedury przetargowej wraz z odwołaniami i ewentualnym ponownym wszczęciem procedury w przypadku nie wybrania wykonawcy. Wcześniejszy termin pozwoli również na większe zaangażowanie np. Rady Rodziców oraz udzielenie wsparcia przez specjalistę ds. żywienia.
 - **WSPÓŁPRACA W PRZYGOTOWANIU ZAMÓWIENIA** – rekomendujemy, aby Dyrektor placówki edukacyjnej współpracował z Radą Rodziców oraz innymi osobami zaangażowanymi w działania z zakresu żywienia (np. koordynatorem ds. promocji zdrowia, intendentem, specjalistą ds. żywienia), w tym w przygotowaniu dokumentacji dotyczącej zamówienia produktów żywnościowych.
 - **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** – dobrze opisany przedmiot zamówienia tj. określone parametry jakościowe wykorzystywanych do produkcji surowców, skład oraz pochodzenie znacząco wpływa na osiągnięcie pożądanych rezultatów i zwiększenie jakości w adekwatnych ramach cenowych. Zalecamy ze skorzystania z opisu produktów i surowców występujących w jadłospisach przygotowanych przez Gminę Wrocław we współpracy z Uniwersytetem Medycznym (załącznik 2)
 - **DZIECI Z CUKRZYCĄ W PRZEDSZKOLU I SZKOLE** - w związku z obecnością dzieci z cukrzycą w placówkach edukacyjnych, niezbędne jest bezwzględne przestrzeganie jadłospisu. Błędy wynikające z nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych, w tym gramatury, składu, pory posiłków mogą skutkować niebezpiecznymi dla zdrowia i życia powikłaniami tj. hiperglikemią bądź hipoglikemią. Wobec powyższego rekomendujemy stosowanie się do następujących wytycznych:
 - konieczne jest bezwzględne przestrzeganie jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków,
 - w razie zmian jadłospisu należy powiadomić o tym fakcie rodziców dzieci z cukrzycą z 2 dniowym wyprzedzeniem, podając nowy jadłospis,
 - kolejność oraz czas podawania poszczególnych dań nie może być zmieniana (np. jeżeli na obiad pierwsza podawana jest zupa, a po określonym czasie drugie danie – to powinno być tak codziennie).
- W przypadku potrzeby szkolenia kadry pedagogicznej oraz pracowników przedszkola/szkoły w zakresie opieki nad dzieckiem z cukrzycą w placówce edukacyjnej prosimy o kontakt z Wydziałem Zdrowia i Spraw Społecznych (Tel. 71 777 89 82).
- **DIETY ELIMINACYJNE** - placówka edukacyjna zobowiązana jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi, na podstawie zaświadczeń lekarskich.
 - **JADŁOSPISY** - przy planowaniu i przygotowywaniu jadłospisów placówka edukacyjna może korzystać z „Jadłospisów” przygotowanymi przez Gminę Wrocław we współpracy z Uniwersytetem Medycznym (załącznik 3,4,5)
 - **OCHRONA ŚRODOWISKA** - w celu ochrony środowiska, należy podejmować działania polegające w szczególności na wyeliminowaniu przedmiotów jednorazowego użytku wykonanych z plastiku i zastąpieniu ich wytworzonymi z materiałów biodegradowalnych. Posiłki i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Nie dopuszcza się używania jednorazowych naczyń i sztućców np. plastikowych, styropianowych. W wyjątkowych sytuacjach, dopuszcza się użycie przedmiotów jednorazowych wykonanych z materiałów biodegradowalnych.

PRODUKTY DO PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW

- Do przygotowywania posiłków należy używać produktów świeżych, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.
- Zamawiający powinien mieć możliwość identyfikacji wytwórcy produktów.
- Dostawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015 poz. 594 ze zm.) wraz z przepisami wykonawczymi, uwzględniającymi zmiany wprowadzone Ustawą z dn. 14 grudnia 2016 r. – przepisy wprowadzające ustawę - Prawo oświatowe oraz zmiany wynikające z przepisów ogłoszonych przed dniem 4 lipca 2018 r.
- Nie mogą być dostarczane produkty zawierające dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci (załącznik 1)
- Dostawa artykułów zgodnie z opisem produktów występujących w jadłospisach realizowanych we wrocławskich przedszkolach i szkołach (załącznik 2)
- Zakupy owoców i warzyw powinny być zgodne z kalendarzem sezonowości.
- Dostarczane warzywa i owoce muszą być: wolne od uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, transportu i pakowania; bez jakichkolwiek oznak chorób, objawów zepsucia i zmian; wolne od zanieczyszczeń obcych; jędrne; wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
- Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą dostarczane Zamawiającemu w opakowaniach zabezpieczających jakość handlową i zdrowotną dostarczonych towarów i odpowiadających warunkom transportu, odbioru i przechowywania, specjalistycznym transportem Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP oraz systemu HACCP i przekazane osobom upoważnionym do odbioru.
- Artykuły będą posiadały na opakowaniu oznaczenia fabryczne tzn. rodzaj, nazwę wyrobu, ilość, datę produkcji, termin przydatności do spożycia lub termin minimalnej trwałości, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
- Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniać właściwość towaru i zabezpieczać jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
- Na każde wezwanie Zamawiającego Dostawca dostarczy wszystkie wymagane prawem atesty i certyfikaty oraz szczegółowy skład dostarczanych produktów pod rygorem odmowy dokonania przez Zamawiającego odbioru dostaw.
- Codziennie w ramach posiłku powinna być podawana świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek).
- Ceny produktów nie powinny przekraczać średnich cen rynkowych.

ODBIÓR JAKOŚCIOWY ORAZ ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWY

- Odbiór towaru będzie dokonywany przez Zamawiającego, w oparciu o złożone zamówienie i obowiązujące normy jakościowe.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania w ciągu trwania umowy poboru prób dostarczanego towaru oraz ich przebadania na koszt Wykonawcy we właściwym laboratorium celem określenia zgodności towaru z normami jakościowymi. Dwukrotny negatywny wynik badanego towaru stanowić będzie podstawę do odstąpienia od umowy lub rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym przez Zamawiającego z przyczyn występujących po stronie Wykonawcy a Zamawiający naliczy karę.
- Zamawiający po stwierdzeniu niezgodności ilościowych albo wad jakościowych w momencie dostawy, odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii towaru i zażąda wymiany na wolny od wad i zgodny ilościowo z pierwotnym zamówieniem w terminie..... lub do trzech godzin od chwili stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie. W przypadku dotrzymania terminów jw. Zamawiający nie będzie wszczynał procedury reklamacyjnej. Zamienna partia towaru podlega odbiorowi ilościowemu i jakościowemu.

- W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówionego towaru, a także nie dokonania jego wymiany na towar właściwy w terminach określonych w, Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
- Jeżeli przedstawiciel Wykonawcy nie uzna oceny Zamawiającego co do kwestionowanej ilości towaru i/lub jego jakości, Zamawiający odmówi przyjęcia zakwestionowanej partii i rozpocznie procedurę reklamacyjną na podstawie sporządzonego przez siebie protokołu reklamacyjnego, powiadamiając o tym niezwłocznie Wykonawcę.

ZAŁĄCZNIKI:

1. Tabela - Dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci
2. Opis produktów
3. „Jadłospisy dla wrocławskich przedszkoli”
4. „ Jadłospisy dla wrocławskich szkół podstawowych”
5. „Jadłospisy dla wrocławskich szkół ponadpodstawowych”

Materiał opracowany
przez Zespół ds. promocji zdrowego żywienia i aktywności fizycznej dzieci i młodzieży.