

Ogólne założenia organizacyjne

Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia

Przygotowanie wszystkich posiłków powinno odbywać się zgodnie z wymogami USTAWY z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ROZPORZĄDZENIA MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 kwietnia 2004 r. w sprawie wymagań higieniczno-sanitarnych w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze oraz ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Dodatkowo zakład produkujący żywność jest zobowiązany do posiadania księgi HACCP oraz procedur GHP i GMP, a personel przygotowujący posiłki musi posiadać odpowiednią dokumentację potwierdzającą dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Każda firma cateringowa świadcząca usługi dostarczania żywności podczas Igrzysk Europejskich 2023 podda się kontroli Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej właściwej dla miejsca, w którym przygotowywane są posiłki i zastosuje się do ew. uwag oraz wdroży ewentualne działania naprawcze przed dniem 10.06.2023.

Dostawcy posiłków są zobowiązani do pobierania próbek żywności przechowywania ich przez okres 72 godzin oraz udostępniania odpowiednim służbom na ich polecenie.

Posiłki powinny być serwowane w odpowiedniej temperaturze z zachowaniem najwyższej dbałości o bezpieczeństwo żywności i żywienia. Posiłki serwowane w bemarkach nie mogą być w nich przechowywane dłużej niż godzinę, co powinno być stale monitorowane, a ich temperatura i jakość jedzenia powinna być stale kontrolowana.

Posiłki serwowane w ramach zimnych bufetów nie mogą być wystawione na bufet na okres dłuższy niż 3 godziny co musi być stale kontrolowane i monitorowane, a produkty mają być stale dokładane w częstych odstępach czasu w mniejszych porcjach w celu ograniczenia marnotrawstwa żywności. Jeśli caterer przywozi na miejsce serwisu wcześniej przygotowane przekąski ma obowiązek transportować je bez przerwania ciągu chłodniczego i przechowywać w podgrzewaczach lub lodówkach zapewnionych we własnym zakresie.

Organizacja bufetów

Wykonawca do realizacji bufetu zastosuje system bemałów, który będzie posiadać podgrzewanie indukcyjne lub elektryczne. Niedopuszczalne są bemały podgrzewane z wykorzystaniem paliwa łatwopalnego. Dodatkowo powinny one być wyposażone w mechanizm samo zamykania.



Bufet powinien być zorganizowany w sposób umożliwiający płynne i wykluczające kolejki korzystanie z posiłków przez konsumentów. Bufet powinien być zorganizowany na infrastrukturze stałej w postaci blatów serwisowych, lub w przypadku braku takiej możliwości, powinien być zorganizowany na stołach cateringowych w elastycznych pokrowcach o jednolitym kolorze. Pokrowce stołów powinny być czyste i zmieniane przed każdym serwisem posiłku. Dopuszczalne jest aranżowanie bufetu z wykorzystaniem profesjonalnych mebli gastronomicznych ze stali nierdzewnej poza strefami EOC Family Lounge.

Zaleca się uzupełnianie asortymentu w częstych odstępach czasu, w mniejszych porcjach, aby ograniczyć ewentualne marnotrawstwo żywności.

Szczególną uwagę należy zwrócić na potrzeby wynikające z różnorodności kulturowej konsumentów. W celu ułatwienia serwisu należy rozważyć usunięcie z menu dań zawierających wieprzowinę lub produkty z wieprzowiny podawać w odseparowanych osobnych miskach/bemałach (np. skwarki osobno, bekon w osobnym podgrzewaczu itp.) Należy również zwrócić uwagę na sposób podania produktów wegetariańskich oraz spełniających wymogi diety eliminacyjnej: w przypadku serwisu dwóch różnych rodzajów produktów w jednym podgrzewaczu podzielonym na dwie komory/ na jednym półmisku należy zwrócić uwagę na to, czy danie wegetariańskie nie jest podawane wraz z daniem mięsnym lub daniem bezglutenowe z daniem zawierającym gluten itp.



Naczynia serwisowe

Zaleca się stosowanie porcelany stołowej (talerze, miseczki) w kolorze białym bez dekoracji/wzorów- dopuszczalne są jednobarwne, drobne logotypy hotelu/restauracji na porcelanie. Użyta zastawa powinna być bezwzględnie czysta i nieuszkodzona. Sztućce powinny być wysokiej jakości, stalowe.

W przypadku serwisu w infrastrukturze tymczasowej, w przypadku, gdy koszty dostarczenia oraz mycia porcelany w sposób uzasadniony przewyższają koszty ekonomiczne oraz środowiskowe wykorzystania naczyń i sztućców jednorazowych, dopuszczalne jest wykorzystanie naczyń i sztućców jednorazowych, z zastrzeżeniem, że powinny być wykonane z surowców przynajmniej częściowo biodegradowalnych, a caterer wypracuje mechanizm ich segregacji i utylizacji pozwalający na recycling. Zasada ta nie dotyczy stref EOC Family Lounge.

Naczynia jednorazowe powinny być wysokiej jakości oraz pełnego wymiaru (niedopuszczalne jest stosowanie np. sztućców drewnianych, których wymiar nie odpowiada wymiarowi pełnowymiarowych sztućców, co zdecydowanie obniża komfort konsumpcji posiłków).

Wykonawca zadba również o zapewnienie serwetek jednorazowych (min. dwuwarstwowych) oraz środka do dezynfekcji rąk.



Obsługa kelnerska

Dostawca usług cateringowych powinien zapewnić odpowiednią liczbę obsługi kelnerskiej zapewniającej stałe uzupełnianie bufetów o produkty spożywcze oraz zachowanie porządku i higieny w przestrzeni konsumpcyjnej. Obsługa powinna móc porozumiewać się z konsumentami w języku angielskim oraz umieć odpowiedzieć na pytania dotyczące składu serwowanych dań.

W infrastrukturze tymczasowej: Obsługa powinna być ubrana jednorodnie w czarne spodnie materiałowe lub spódnicę o długości min. do kolan oraz koszulki z umieszczonym na plecach napisem CATERING typu polo w kolorze:

- kucharze oraz załoga pracująca na zapleczu – niebieskie;
- obsługa serwująca – żółte;
- serwis sprzątający na Sali konsumpcyjnej – czerwone.

W infrastrukturze stałej (restauracje hotelowe itp.) obsługa jest zobowiązana do zakładania białych, klasycznych koszul.

Dodatkowo powinni mieć zadbane, czyste i odpowiednie do wykonywanych obowiązków obuwie, które będzie umożliwiało im bezproblemowe przemieszczanie się na terenie obiektu.

Obsługa zobowiązana jest do noszenia czystych zapasek kelnerskich w jednym kolorze (granatowym lub szarym- jeden kolor dla wszystkich pracowników) bez widocznych logotypów. Obsługa powinna bezwzględnie zachowywać zasady higieny osobistej. W przypadku zaostrożonych wymogów wynikających z sytuacji epidemiologicznej – cała obsługa zobowiązana jest nosić maseczki zgodne z przepisami, zakrywając usta i nos.

Dbłość o środowisko naturalne i zrównoważony rozwój w procesie przygotowywania i serwowania posiłków

Posiłki przygotowywane w ramach wszystkich oficjalnych lokalizacji Igrzysk powinny uwzględniać założenia dbłości o środowisko naturalne, dobrostan zwierząt oraz zrównoważony rozwój.

Zaleca się stosowane w przygotowywaniu posiłków jaj z chowu ekologicznego lub ściółkowego (oznaczone cyfrą „0” lub „1”).

Zalecane jest by ryby i przetwory rybne wyprodukowane z ryb oraz owoce morza wykorzystywane w produkcji posiłków pochodziły jedynie ze zrównoważonych połowów, oznaczonych certyfikatem MSC.. W menu nie pożądane są ryby, owoce morza oraz produkty z nich wyprodukowane należące do gatunków zagrożonych wymienionych w wykazie_WWF, który odzwierciedla stan zasobów rybnych w różnych regionach połowów.

Zalecane jest, aby wykorzystane przez Wykonawcę mięso drobiowe oraz mięso wieprzowe posiadało certyfikat QAFP lub równoważny. Zalecane jest by wykorzystywane przez Wykonawcę mięso wołowe posiadało certyfikat QMP lub analogiczny.

Dostawca usług cateringowych będzie zobligowany do raportowania ilości żywności, która została wyprodukowana w nadmiarze. W celu zapobiegania marnotrawieni żywności, zaleca się , aby Wykonawca przekazał odpowiednio zapakowane (bez dodatkowych opłat) nadwyżki jedzenia Zamawiającemu po każdym serwisie.

Caterer we własnym zakresie jest odpowiedzialny za wywóz i utylizację śmieci, jednak jest zobowiązany do jej segregacji na terenie obiektów oficjalnych Igrzysk.

We wszystkich przestrzeniach cateringowych, szczególnie Atheltes' lounge gdzie obecna będzie woda w butelkach prowadzona będzie segregacja śmieci prowadząca do maksymalizacji zwrotu surowca (plastiku) do ponownego obiegu recydingowego.