

## ZAŁĄCZNIK C

### Opis przedmiotu zamówienia ZADANIE NR 1

#### WYMAGANIA w zakresie organizacji i jakości żywienia

1. Żywnienie realizowane będzie od poniedziałku do niedzieli przez 7 dni tygodnia wraz ze świętami w formie:
  - Śniadania I z II w formie gotowanego posiłku lub suchego prowiantu
  - Kolacji w formie gotowanego posiłku lub suchego prowiantu wydawanego przy śniadaniu lub jako oddzielny gotowany posiłek.
2. WYKONAWCA będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków, suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez ZAMAWIAJĄCEGO.
3. Maksymalna dzienna ilość żywionych **osób – 270** – dokładna liczba będzie podawana z minimum 24 godzinnym wyprzedzeniem przez osobę wyznaczoną przez ZAMAWIAJĄCEGO.
4. Termin realizacji od 02.01.2023 – do 24.12.2023 r. z opcją przedłużenia na kolejny okres maks. do 2 miesięcy na pisemne zlecenie zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wcześniejszego rozwiązania Umowy z 3-miesięcznym okresem wypowiedzenia jeśli zaistnieją przyczyny niezależne od ZAMAWIAJĄCEGO.
6. Posiłki śniadaniowe, będą przygotowywane w jednym zestawie z zachowaniem n/w wymogu w trakcie układania jadłospisu:
  - jeżeli w pierwszym śniadaniu występuje dodatek podstawowy w formie jarskiej to w drugim śniadaniu musi wystąpić w formie mięsnej – i odwrotnie;
  - kolacje wydawane w formie gotowanych posiłków (zgodnie z ustaleniami z ZAMAWIAJĄCYM) lub suchego prowiantu wydawanego w danym dniu każdemu z konsumentów indywidualnie
7. Wydawanie takich środków spożywczych jak masło, musztarda, ketchup, majonez, dżemy, miód realizowane będzie w opakowaniach jednostkowych (na jednego żywionego).
8. Wykonawca w żywieniu nie będzie stosował wędlin wysokowydajnych, środków spożywczych pod koniec upływu terminów ich przydatności do spożycia, który winien wynosić minimum 50% deklarowanej przydatności do spożycia przez producenta na opakowaniu lub karcie towarowej.
9. Posiłki kolacyjne, będą przygotowywane w jednym zestawie lub w formie suchego prowiantu.
10. Stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą w I kategorii jakości.
11. W okresie dekady (10 dni) nie będzie następowała powtarzalność dań podstawowych wchodzących w skład wszystkich posiłków.
12. Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowanie próbek żywności oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
13. Wydawanie i spożywanie posiłków będzie odbywało się zgodnie z wytycznymi określonymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego Wojska w kompleksie wojskowym przy ul. Żelaznej 46 we Wrocławiu.

14. Spożywanie posiłków przez stany osobowe będzie odbywało się na siedząco przy stolikach czteroosobowych przy wykorzystaniu krzeseł i stołów, które zapewni ZAMAWIAJĄCY. Dezynfekcję stołów i krzeseł po spożytym posiłku wykonuje WYKONAWCA usługi.
15. Spożywanie posiłków prowadzone będzie w oparciu o naczynia (talerze, kubki, sztućce) **jednorazowe**. – które zabezpieczy WYKONAWCA- sztućce jednorazowe muszą być pakowane w komplecie nóż, łyżka, widelec dla jednego konsumenta.
16. Wydawanie i spożywanie posiłków będzie następowało przy wykorzystaniu sprzętu gastronomicznego, stołowego i kuchennego które zabezpieczy ZAMAWIAJĄCY oraz termosów cateringowych – (termosy cateringowe muszą być wykonane z polietylenu, posiadać atest producenta do kontaktu z żywnością oraz gwarantować utratę wartości cieplnej posiłku nie więcej niż 8°C w ciągu 4 godzin; itp.), który zapewni WYKONAWCA.

Posiłki będą wydawane w czasie: Śniadanie I, II, - 5.30 – 6.30

Kolacja – suchy prowiant lub posiłki gotowane –18.00 – 19.30 (po wcześniejszym uzgodnieniu z WYKONAWCĄ gotowanej formy posiłków).

**UWAGA: godziny posiłków mogą ulegać zmianie w zależności od planu szkoleniowego**

Wykonawca zapewni minimum 4 (czterech) pracowników do wydawania każdego posiłku zgłoszonego przez Zamawiającego, posiadających aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności których może wydelegować do przygotowania i wydawania posiłków w **kompleksie wojskowym przy ul. ŻELAZNEJ 46 we Wrocławiu**

17. Wykonawca musi posiadać minimum jeden pojazd samochodowy umożliwiający właściwe i higieniczne zabezpieczenie przewożonych produktów i posiłków – Samochody zatwierdzone przez PIS do przewożenia posiłków (aktualna decyzja).
18. Wykonawca odpowiada za stan techniczny urządzeń użytkowanych do przygotowania i wydawania posiłków. W przypadku uszkodzenia niezwłocznie zgłasza fakt osobie odpowiedzialnej za obiekt oraz zostanie obciążony naprawą przez zamawiającego. Dokonywanie napraw i serwisów odbywa się tylko za zgodą Zamawiającego przez wskazany przez zamawiającego serwis na podstawie odrębnej umowy.
19. W przypadku pracowników Wykonawcy cudzoziemców ich wstęp na teren AWL niezależnie od okresu możliwy będzie po otrzymaniu przez AWL pozytywnej odpowiedzi na stosowne zapytanie do uprawnionego organu, które rozpatrywane jest w terminie 21 dni od jego wysłania po uprzednim otrzymaniu przez Zamawiającego od Wykonawcy wniosków z danymi ww. osób takich jak imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopię, obywatelstwo, a w przypadku obywateli spoza Unii Europejskiej dodatkowo nr ważnej karty pobytu lub wizy wraz z ich kserokopią.

Podstawa:

- Decyzja Nr Z-4/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 listopada 2012r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnny),
- Decyzja nr 19/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON z 2017 r., poz. 18).

**PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA SZKOLNEJ 60%  
020 I DODATKOWEJ 110 (w wymiarze 40%)**

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Norma żywienia	
			020	110
1	2	3	4	5
1	Wartości energetyczne	kJ		
		kcal	2575	1716,8
2	Białko roślinne	g	40	26,4
3	Białko zwierzęce	g	48	32
4	Tłuszcze roślinne	g	15,6	10,4
5	Tłuszcze zwierzęce	g	70	46,8
6	Węglowodany	g	363	242
7	Wapń	mg	810	540
9	Żelazo	mg	19	12,8
10	Magnez	mg	333	222,4
11	Witamina A	ug	779	519,6
12	Witamina C	mg	86	57,6

**MINIMALNE WIELKOŚCI PORCJI POTRAW I NAPOJÓW NALEŻNOŚĆ ZASADNICZA  
SZKOLNA 020**

**PIERWSZE ŚNIADANIE**

Grupy potraw	J.m.	Wielkość porcji
Zupy śniadaniowe: - zupy mleczne	g	300
		Wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych
Podstawowe dania śniadaniowe		
- wędzonki i kiełbasy wydawane na zimno	szk	60-70
- kiełbasy wydawane na gorąco	szk	100
- wędliny podrobowe	szk	70
- konserwy mięsne i mięsne produkty blokowe	szk	50
- mięsa wydawane na zimno	szk	50
- wyroby podrobowe	szk	60-70
- pasty śniadaniowe zawierające w swym składzie produkty stanowiące źródła białka zwierzęcego	szk	50-60
- jaja (gotowane)	szt.	1
- jajecznice	szk	100-120
- konserwy rybne	szk	70-75
- sery twarde	szk	50-60
- sery topione	szk	50
- sery twarogowe, twarożki	szk	70-80
- dżemy, marmolady, miód naturalny	szk	25
- naleśniki, pierogi	szk	150-200
		<b>Wielkość porcji</b>
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające I:</u>		
- masło	szk	20
- masło roślinne	szk	20

**Opis przedmiotu zamówienia ZADANIE NR 1.**

<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające II:</u>		
- z warzyw	szk.	80-100
- owoce	szk.	100-150
<u>Pieczywo, w tym:</u>		
- chleb żytnio-pszenny (pakowane hermetycznie)	szk.	100-150
- bułki różne (pakowane hermetycznie)	szk.	100
<u>Ciasto</u>	szk.	70-100
<u>Napoje</u>	szk.	400-450

**DRUGIE ŚNIADANIE**

<b>Grupy potraw</b>	<b>J.m.</b>	<b>Wielkość porcji</b>
<u>Podstawowe dania śniadaniowe:</u>		
- wędzonki i kiełbasy	szk.	50
- wędliny podrobowe	szk.	50
- konserwy mięsne i mięsne produkty blokowe	szk.	50
- pasty śniadaniowe zawierające w swym składzie produkty stanowiące źródło białka zwierzęcego	szk.	50
- jaja (gotowane)	szk.	1
- konserwy rybne	szk.	70-75
- sery twarogowe, twarogi, twarożki itp.	szk.	60-80
- sery twarde	szk.	50
- sery topione	szk.	50
- dżemy, marmolady, miód naturalny	szk.	50
- ciasto, pieczywo półcukiernicze	szk.	100
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające I:</u>		
- masło, masło roślinne	szk.	15
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające II:</u>		
- z warzyw	szk.	60-80
- owoce	szk.	100
<u>Pieczywo:</u>		
- bułki różne	szk.	100
<u>Napoje</u>	szk.	400
<u>Jogurt, kefir itp.</u>	szk.	250

**W przypadku posiłków gotowanych WYKONAWCA będzie stosował się do poniższych zasad.**

<b>Grupy potraw</b>	<b>J.m.</b>	<b>Wielkość porcji</b>
<u>Dania kolacyjne gorące:</u>		
- bigos, gołąbki, potrawy z kapusty i mięsa itp.	szk.	350-400
- fasolka po bretońsku, fasolka w sosie pomidorowym	szk.	300-350
- gulasze mięsne, półmięsne z warzywami itp.	szk.	250-300
- dania typu „risotto” itp.	szk.	350-400
- kaszanka na gorąco	szk.	250-300
- wątróbka smażona	szk.	150-200
- naleśniki z mięsem, pierogi z mięsem, pyzy z mięsem	szk.	250-300
- kiełbasy na gorąco	szk.	120-140
- potrawy z ryb (ryby po grecku, po kaszubsku)	szk.	200-225
- jajecznice	szk.	100-150
- naleśniki z dżemem, knedle, pierogi z serem, z owocami, kluski śląskie, racuchy, placki ziemniaczane itp.	szk.	250-350

**Opis przedmiotu zamówienia ZADANIE NR 1.**

		Wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych
<u>Dania kolacyjne zimne:</u>		
- wędzonki, kielbasy i mięsne produkty blokowe	szk.	50-60
- mięsa pieczone (zimne)	szk.	50
- wędliny podrobowe	szk.	60-70
- konserwy rybne	szk.	70-75
- ryby wędzone	szk.	100-120
- potrawy ze śledzi	szk.	75-80
- jaja (gotowane)	szk.	1
- sałatki z jaj	szk.	80-100
- sery twarde	szk.	50-60
- sery topione	szk.	50
- sery twarogowe, twarożki itp.	szk.	80-100
- sałatki jarzynowe	szk.	120-150
- dżemy, marmolady, miód itp.	szk.	60-70
<u>Dodatki kolacyjne uzupełniające I:</u>		
- masło, masło roślinne	szk.	15-20
<u>Dodatki kolacyjne uzupełniające II:</u>		
- z warzyw	szk.	70-80
- owoce	szk.	100
<u>Pieczywo</u>		
- chleb żytnio-pszenny oraz inne asortymenty chleba (razowy, sitkowy itp. Pakowany hermetycznie)	szk.	150-200
<u>Napoje</u>	szk.	400-450

**KOLACJA – suchy prowiant – każda porcja musi być pakowana osobno dla jednego konsumenta w torbę papierową.**

W skład suchego prowiantu muszą wchodzić produkty w opakowaniach jednostkowych zamkniętych, konserwy w alupakach lub puszkach z otwieraczami. Wędliny i sery w opakowaniach zamkniętych próżniowo lub pakowane w atmosferze ochronnej, wszystkie produkty muszą być zabezpieczone w taki sposób aby konsument mógł przechować je bez uszczerbku do kolacji. Skład asortymentowy suchego prowiantu ustala WYKONAWCA.

W skład każdego suchego prowiantu muszą wchodzić:

- konserwa mięsna lub wędlina pakowana
- dodatek z nabiału (ser, jogurt, kefir)
- pieczywo.
- masło lub margaryna
- dżem lub miód (lub inny dodatek)
- owoce,
- naczynia jednorazowe,
- woreczek z folii HDPE,
- herbata lub kawa w saszetce,
- cukier lub inny słodzik jednorazowy.

**Zsumowana wartość kcal poszczególnych produktów przeznaczonych na jeden posiłek kolacyjny nie może być niższa niż 1100 kcal**

**WYMAGANIA w zakresie utrzymania stanu sanitarno-higienicznego żywienia i sprawowania nadzoru**

**WYKONAWCA:**

1. Zapewni możliwość dezynfekcji rąk przed pobraniem posiłków przez konsumentów.
2. Zapewni utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczenia żywienia zbiorowego w trakcie i po spożyciu posiłku szczególny nacisk kładąc na dezynfekcję stołów, krzeseł oraz sprzętu używanego przez konsumentów i personel obsługi, oraz wyposażenia technicznego i technologicznego, a także - w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określone w następujących przepisach:
  - ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
  - rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
  - zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego Wojska Polskiego z dnia 24.08.2020 r. dotyczące ochrony zdrowia konsumentów w wojskowych obiektach żywienia zbiorowego (z póź. zmianami)

**UWAGA: Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wdrożonego systemu HACCP w zakładzie macierzystym**

3. Zapewni gospodarkę i postępowanie z odpadami, powstającymi w trakcie żywienia zbiorowego (odpady kategorii Q1), zgodnie z Obwieszczeniem Marszałka Sejmu z dnia 14 września 2010 r w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o odpadach. (Dz. U. z 2010 nr 185 poz. 1243 z późn.zm) we własnym zakresie.
4. Zapewni prowadzenie nadzoru nad procesem przygotowania posiłków i żywienia, organom kontrolnym Resortu Obrony Narodowej tj. Wojskowej Inspekcji Sanitarnej i Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej :

Do zadań i uprawnień organów kontrolnych należy:

- ustalanie przydatności dla potrzeb wojska źródeł wody i środków spożywczych;
- kontrolowanie przestrzegania zasad higieny żywienia;
- nadzór sanitarny nad żywnością dostarczaną dla wojska (mięso i jego przetwory, mleko i przetwory mleczne, jaja, drób i ryby), obejmując nim wszystkie fazy przygotowania żywności, tj. pozyskiwanie w zakładach, transport oraz magazynowanie;
- weryfikacja organoleptyczna kontrola wydawanych posiłków;
- sprawdzanie badań okresowych personelu zatrudnionego w procesie żywienia.