**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na zapewnieniu wyżywienia żołnierzom i pracownikom Akademii Wojsk Lądowych realizujących zadania w Górskim Ośrodku Szkoleniowym „Wysoki Kamień” w m. Szklarska Poręba.
2. Żywienie realizowane będzie na podstawie przesyłanych zapotrzebowań obejmujących wszystkie dni tygodnia oraz dni wolne oraz ustawowo wolne od pracy. Śniadanie I z II, obiad, kolacja wydawane będzie jako oddzielny posiłek.
3. **WYKONAWCA** będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków lub suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez **ZAMAWIAJĄCEGO**.
4. Posiłki śniadaniowe, będą przygotowywane w jednym zestawie tj. śniadanie I i śniadanie II.
5. Posiłki obiadowe, będą składały się z zupy, drugiego dania i deseru, przy czym: zupy i drugie dania powinny być przygotowane w jednym zestawie z 2 dodatkami warzywnymi (jeden w postaci warzyw gorących i drugi warzyw na zimno (sałatek, surówek), dania deserowe w dwóch postaciach (jeden w postaci napojów, drugi owoców lub pieczywa cukierniczego).
   * w trakcie układania jadłospisów dekadowych należy kierować się zasadami:
     + jeżeli występuje w pierwszym śniadaniu dodatek podstawowy w formie jarskiej to   
       w drugim śniadaniu musi wystąpić w formie mięsnej – i odwrotnie;
     + w posiłku obiadowym zupy o podwyższonej wartości energetycznej należy planować do drugich dań o niższej wartości energetycznej – i odwrotnie;
     + surówki łączone z jarzynami gotowanymi powinny być dobierane z różnych warzyw,   
       a także być kontrastowe pod względem kolorystycznym;
     + nie należy planować dodatków warzywnych do drugich dań obiadowych z warzyw stanowiących podstawowy składnik zupy;
     + w przypadkach przygotowywania zup z warzyw kiszonych nie należy planować tych warzyw w postaci dodatków do dania drugiego.
6. Wydawanie takich środków spożywczych jak masło, musztarda, ketchup, majonez, dżemy, miód realizowane będzie w opakowaniach jednostkowych (na jednego żywionego).
7. Ilość oraz asortyment produktów wchodzących w skład suchego prowiantu wydawanego w zamian za poszczególne posiłki Wykonawca przedstawi Zamawiającemu przed realizacją w formie pisemnej uwzględniając taki posiłek w jadłospisie przedstawionym konsumentom.
8. Kaloryczność suchego prowiantu nie może odbiegać od normy przewidzianej na poszczególne posiłki.
9. 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.
10. Stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości.
11. W okresie żywienia nie będzie następowała powtarzalność dań podstawowych wchodzących   
    w skład wszystkich posiłków (w czasie jednego pobytu dania obiadowe zupy, drugie danie nie powinny się powtarzać w przeciągu 10 dni).
12. Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowanie próbek żywności oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
13. Pobieranie posiłków będzie następowało w systemie samoobsługowym przez stany osobowe   
    AWL.
14. Spożywanie posiłków przez stany osobowe będzie odbywało się na siedząco przy stolikach cztero/sześcio–osobowych przy wykorzystaniu krzeseł i stołów, które zapewni **ZAMAWIAJĄCY.** Spożywanie posiłków prowadzone będzie w oparciu o naczynia (talerze, kubki) **jednorazowe**, sztućce **jednorazowe** oraz nakrycie stołu (obrus, cerata, koszyczek na pieczywo, przyprawnik, serwetnik wraz z serwetkami jednorazowymi) które zapewni na swój koszt **WYKONAWCA.** Naczynia jednorazowe dostarczone przez wykonawcę muszą być przystosowane do kontaktu   
    z żywnością.
15. Wykonawca po wydanym posiłku odpowiada za doprowadzenie do porządku miejsce wydawania oraz spożywania posiłków poprzez umycie i dezynfekcję sprzętu kuchennego, stolików do spożywania posiłków oraz podłogi w pomieszczeniu gdzie jest spożywany i wydawany posiłek.
16. Wydawanie i spożywanie posiłków będzie następowało przy wykorzystaniu sprzętu stołowego   
    i kuchennego (tac, 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 8ºC w ciągu 4 godzin; itp.), który zapewnia **WYKONAWCA**. Posiłki będą wydawane w czasie:

Śniadanie I i II - 06.00 – 07.30

Obiad – 14.30 – 16.00

Kolacja – 18.00 – 19.00

# - godziny posiłków mogą ulegać zmianie w zależności od planu szkoleniowego – ewentualne zmiany będą ustalane z wykonawcą z wyprzedzeniem co najmniej 24 h przed posiłkiem.

1. Wykonawca wyznaczy minimum 4 (czterech) pracowników zatrudnionych na umowę   
   o pracę z których będzie delegował osoby do wydawania konsumentom każdego z trzech posiłków w miejscu wyznaczonym przez ZAMAWIAJĄCEGO (Górski Ośrodek Szkoleniowy Wysoki Kamień).
2. Wyznaczone osoby muszą posiadać aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności.
3. Wykonawca musi posiadać pojazd samochodowy umożliwiający właściwe i higieniczne zabezpieczenie przewożonych produktów i posiłków – Samochód z nadwoziem typu chłodnia min. 3,5 m3  komory chłodniczej. Pojazd musi posiadać aktualną decyzję dopuszczającą do przewozu żywności.
4. Zamawiający dopuszcza zlecenie innych usług cateringowych. Wycena rodzajów i formy podania posiłku odbędzie się na zasadzie zapytania mailowego a usługa finansowana będzie ze środków finansowanych w ramach realizacji umowy.

**PARAMETRY ENERGETYCZNE l ODŻYWCZE   
NORMY WYŻYWIENIA SZKOLNEJ 020 (w wymiarze 100%)   
I DODATKOWEJ 110 (w wymiarze 40%)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie** | **Jm.** | **Norma wyżywienia** | |
| **020** | **110** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1 | Wartości energetyczne | kcal | 4292 | 1716,8 |
| 2 | Białko roślinne | g | 66 | 26,4 |
| 3 | Białko zwierzęce | g | 80 | 32 |
| 4 | Tłuszcze roślinne | g | 26 | 10,4 |
| 5 | Tłuszcze zwierzęce | g | 117 | 46,8 |
| 6 | Węglowodany | g | 605 | 242 |
| 7 | Wapń | mg | 1350 | 540 |
| 9 | Żelazo | mg | 32 | 12,8 |
| 10 | Magnez | mg | 556 | 222,4 |
| 11 | Witamina A | ug | 1299 | 519,6 |
| 12 | Witamina C | mg | 144 | 57,6 |

# **MINIMALNE WIELKOŚCI PORCJI POTRAW I NAPOJÓW**

NALEŻNOŚĆ ZASADNICZA SZKOLNA 020

PIERWSZE ŚNIADANIE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupy potraw** | **Jm** | **Wielkość porcji** |
| Zupy śniadaniowe: |  |  |
| - zupy mleczne | g | 400-450 |
| Podstawowe dania śniadaniowe |  | Wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych |
| - wędzonki i kiełbasy wydawane na zimno | g | 50-60 |
| - kiełbasy wydawane na gorąco | g | 100 |
| - wędliny podrobowe | g | 50 |
| - konserwy mięsne i mięsne produkty | g | 50 |
| blokowe |  |  |
| - mięsa wydawane na zimno | g | 50 |
| - wyroby podrobowe | g | 60-70 |
| - pasty śniadaniowe zawierające w swym |  |  |
| składzie produkty stanowiące źródło białka | g | 50-60 |
| zwierzęcego |  |  |
| - jaja (gotowane) | szt | 1 |
| - jajecznice | g | 100-120 |
| - konserwy rybne | g | 70-75 |
| - sery twarde | g | 50-60 |
| - sery topione | g | 50 |
| - sery twarogowe, twarożki | g | 70-80 |
| - dżemy, marmolady, miód naturalny | g | 50 |
| - naleśniki, pierogi | g | 150-200 |
|  |  | Wielkość porcji |
| Dodatki śniadaniowe uzupełniające I: |  |  |
| - masło | g | 20 |
| - masło roślinne | g | 20 |
| Dodatki śniadaniowe uzupełniające II: |  |  |
| - z warzyw | g | 80-100 |
| - owoce | g | 100-150 |
| Pieczywo, w tym: |  |  |
| - chieb żytnio-pszenny | g | 75-100 |
| - bułki różne |  | 100 |
| Ciasto | g | 70-100 |
| Napoje | g | 400-450 |

**DRUGIE ŚNIADANIE**

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

**OBIAD**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grupy potraw** | **Jm** | **Wielkość porcji** | |
| Zupy obiadowe | g | 450-500 | |
|  |  | Składnik |  |
| Dania obiadowe główne |  | podstawowy | Sosy |
| Potrawy mięsne gotowane: |  |  |  |
| - mięsa gotowane wieprzowe (porcjowe) z sosami | g | 85-90 | 100 |
| - mięsa gotowane wołowe (porcjowe) z sosami | g | 70-75 | 100 |
| - mięsa gotowane mielone (pulpety) z sosami | g | 120-140 | 100 |
| - kiełbasy na gorąco | g | 100 |  |
| Potrawy mięsne smażone: |  |  |  |
| - mięsa wołowe i wieprzowe (porcjowe) saute' | g | 75-90 |  |
| - mięsa wieprzowe (porcjowe) panierowane | g | 100-110 |  |
| - mięsa mielone (kotlety) | g | 110-125 |  |
| - kiełbasy smażone | g | 90-100 |  |
| - wątróbka smażona | g | 115 |  |
| Potrawy mięsne duszone: |  |  |  |
| - gulasze | g | 220-250 |  |
| - mięsa wieprzowe (porcjowe) duszone z sosami | g | 75-80 | 100 |
| - mięsa wołowe (porcjowe) duszone z sosami | g | 70-80 | 100 |
| - mięsa mielone (klopsiki) z sosami | g | 90-95 | 100 |
| Potrawy z drobiu (kurczaki): |  |  |  |
| - pieczone | g | 150-170 |  |
| - duszone | g | 125-140 |  |
| Potrawy z ryb: |  |  |  |
| - ryby smażone saute' (filety) | g | 110-120 |  |
| - ryby smażone panierowane | g | 140-145 |  |
| - ryby po grecku | g | 115-120 | 100 |
| - klopsiki rybne z sosami | g | 100-105 | 100 |
| - kotlety rybne | g | 160-170 |  |
| - potrawy ze śledzi | g | 160-170 |  |
| Potrawy półmięsne: |  |  |  |
| - bigosy | g | 300-350 |  |
| - inne potrawy warzywno-mięsne (gulasze, gołąbki itp.) | g | 250-300 |  |
| - potrawy mączno-mięsne (pierogi, naleśniki, pyzy itp.) | g | 300-350 |  |
| Potrawy z jaj |  |  |  |
|  |  |  |  |
| - jaja z sosami | szt. | 2 | 100 |
| Inne potrawy bezmięsne: |  |  |  |
| - knedle, pyzy, naleśniki itp. | g | 300-350 |  |
| Dodatki obiadowe podstawowe: |  |  | |
| - ziemniaki | g | 250-275 | |
| - kasze, ryż, makarony,frytki | g | 200-220 | |
| Dodatki obiadowe uzupełniające: |  |  | |
| - surówki warzywne | g | 75-90 | |
| - dodatki z warzyw gotowanych | g | 70-80 | |
| - sałata | g | 45-50 | |
| - sałatki konserwowe | g | 60-70 | |
| Desery: |  |  | |
| - galaretki owocowe itp. | g | 150-200 | |
| - budynie, kisiele | g | 200-250 | |
| - kompoty , napoje owocowe itp. | g | 350-400 | |
| - herbata itp. | g | 400 | |
| - ciasta | g | 100 | |
| - owoce świeże | g | 100-150 | |
| Pieczywo: |  |  | |
| - chleb żytnio-pszenny | g | 100 | |

**KOLACJA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupy potraw** | **Jm** | **Wielkość porcji** |
| Dania kolacyjne gorące: |  |  |
| - bigos, gołąbki, potrawy z kapusty i mięsa itp. | g | 350-400 |
| - fasolka po bretońsku, fasolka w sosie | g | 300-350 |
| pomidorowym itp. |  |  |
| - gulasze mięsne, półmięsne z warzywami itp. | g | 250-300 |
| - dania typu „risotto" itp. | g | 350-400 |
| - kaszanka na gorąco | g | 250-300 |
| - wątróbka smażona | g | 150-200 |
| - naleśniki z mięsem, pierogi z mięsem, pyzy | g | 250-300 |
| z mięsem |  |  |
| - kiełbasy na gorąco |  | 120-140 |
| - potrawy z ryb (ryby po grecku, po | g | 200-225 |
| kaszubsku) |  |  |
| - jajecznice | g | 100-150 |
| - naleśniki z dżemem, knedle, pierogi z |  |  |
| serem, z owocami, kluski śląskie, racuchy, | g | 250-350 |
| placki ziemniaczane itp |  |  |
|  |  | Proponowana wielkość porcji |
|  |  | przy stosowaniu dań łączonych |
| Dania kolacyjne zimne: |  |  |
| - wędzonki, kiełbasy i mięsne produkty | g | 50-60 |
| blokowe |  |  |
| - mięsa pieczone (zimne) |  | 50 |
| - wędliny podrobowe | g | 60-70 |
| - konserwy rybne | g | 70-75 |
| - ryby wędzone | g | 100-120 |
| - potrawy ze śledzi | g | 75-80 |
| - jaja (gotowane) | szt. | 1 |
| - sałatki z jaj | g | 80-100 |
| - sery twarde | g | 50-60 |
| - sery topione | g | 50 |
| - sery twarogowe, twarożki itp. | g | 80-100 |
| - sałatki jarzynowe | g | 120-150 |
| - dżemy, marmolady, miód itp. | g | 60-70 |
| Dodatki kolacyjne uzupełniające I: |  |  |
| - masło, masło roślinne | g | 15-20 |
|  |  |  |
| Dodatki kolacyjne uzupełniające II: |  |  |
| - z warzyw | g | 70-80 |
| - owoce | g | 100 |
| Pieczywo |  |  |
| - chleb żytnio-pszenny oraz inne asortymenty | g | 150-200 |
| chleba (razowy, sitkowy itp.) |  |  |
| Napoje | g | 400-450 |

## 

## WYMAGANIA

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

**WYKONAWCA:**

1. Zapewni utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczenia żywienia zbiorowego w trakcie i po spożyciu posiłku, jego wyposażenia technicznego  
   i technologicznego, a także - w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określone w następujących przepisach:
   * Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. 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.

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

2. 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.

3. Zapewni prowadzenie nadzoru nad procesem przygotowania posiłków i żywienia, organom kontrolnym Resortu Obrony Narodowej tj. Wojskowej Inspekcji Sanitarnej i Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej :

Do ich zadań i uprawnień należy:

* ustalanie przydatności dla potrzeb wojska źródełwody 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;
* wyrywkowa organoleptyczna kontrola wydawanych posiłków;
* sprawdzanie badań okresowych personelu zatrudnionego w procesie żywienia;