

ZAŁĄCZNIK C

Opis przedmiotu zamówienia ZADANIE NR 2.

WYMAGANIA w zakresie organizacji i jakości żywienia

1. Żywnienie realizowane będzie od poniedziałku do piątku przez 5 dni tygodnia wraz ze świętami w formie:
 - Śniadania I z II w formie gotowanego posiłku lub suchego prowiantu
 - Kolacji w formie suchego prowiantu wydawanego przy śniadaniu
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 – 180** – dokładna liczba będzie podawana z minimum 24 godzinnym wyprzedzeniem przez osobę wyznaczoną przez ZAMAWIAJĄCEGO.
4. Termin realizacji od 01.01.2023 – do 30.06.2023 r. z opcją przedłużenia okresu na kolejny okres maks. do 6 miesięcy na pisemne zlecenie zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wcześniejszego rozwiązania Umowy z 1-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 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 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. Hallera 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 zapewnia WYKONAWCA. Posiłki będą wydawane w czasie **Śniadanie I , II, Kolacja – suchy prowiant - 5.30 – 6.30**

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. Hallera 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 dokonuje naprawy na koszt własny.
19. W przypadku pracowników Wykonawcy cudzoziemców ich wstęp na teren 2 WSP niezależnie od okresu możliwy będzie po otrzymaniu przez 2 WSP 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	Jm.	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

Opis przedmiotu zamówienia ZADANIE NR 2.

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	Jm	Wielkość porcji
Zupy śniadaniowe - zupy mleczne	g	300
Podstawowe dania śniadaniowe		Wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych
- wędzonki i kielbasy wydawane na zimno	g	60-70
- kielbasy wydawane na gorąco	g	100
- wędliny podrobowe	g	70
- konserwy mięsne i mięsne produkty blokowe	g	50
- mięsa wydawane na zimno	g	50
- wyroby podrobowe	g	60-70
- pasty śniadaniowe zawierające w swym składzie produkty stanowiące źródło białka zwierzęcego	g	50-60
- 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	25
- naleśniki, pierogi	g	150-200
		Wielkość porcji
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające I:</u>		
- masło	g	20
- masło roślinne	g	20
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające II:</u>		
- z warzyw	g	80-100
- owoce	g	100-150
Pieczywo, w tym:		
- chleb żytnio-pszeny (pakowane hermetycznie)	g	100-150
- bułki różne (pakowane hermetycznie)	g	100
Ciasto	g	70-100
Napoje	g	400-450

DRUGIE ŚNIADANIE

Grupy potraw	J.m.	Wielkość porcji
---------------------	-------------	------------------------

Opis przedmiotu zamówienia ZADANIE NR 2.

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

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,

UWAGA: 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 szczególnie 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 późn. 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;
- wyrywkowa organoleptyczna kontrola wydawanych posiłków;

sprawdzanie badań okresowych personelu zatrudnionego w procesie żywienia.