



28. WOJSKOWY ODDZIAŁ GOSPODARCZY
08-110 Siedlce , ul. Rotmistrza Witolda Pileckiego 5

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO ZAPROSZENIA – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

SŁUŻBA ŻYWNOŚCIOWA

- 1. Przedmiot zamówienia :** *USŁUGA ZBIOROWEGO ŻYWIENIA m. BIAŁA PODLASKA
ul. ŁOMASKA 92, 21-500*
- 2. CPV:** **55321000-6**
- 3. Ilość osób żywionych - ok 250 - 300 / dziennie**
- 4. Termin realizacji – od dnia podpisania do 31.12.2024** lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację przedmiotu umowy, w zależności co nastąpi wcześniej.
- 5. Wymogi techniczne:**
 - *Wykonawca został dopuszczony do produkcji lub obrotu artykułami spożywczymi*
 - *Wykonawca posiada zgłoszoną działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno-spożywczymi do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*
- 6. Usługi dodatkowe:** *DOSTAWA, WYDANIE*

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zakup usługi zbiorowego żywienia w systemie zleconym (3xdozwojenie), gotowych całodziennych (śniadanie, obiad, kolacja) posiłków wraz z ich dowozem na miejsce dyslokacji ul. Łomaska 92, 21-500 Biała Podlaska (Płyta Lotniska) dla żołnierzy uprawnionych do bezpłatnego żywienia w czasie pełnienia obowiązków służbowych m. Biała Podlaska.

Usługa świadczenia żywienia będzie realizowana: od dnia podpisania do 31.12.2024r. lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację przedmiotu umowy, w zależności co nastąpi wcześniej.

Przez zasadniczą normę wyżywienia należy rozumieć ilość środków spożywczych przysługujących żołnierzowi w ciągu doby. Normy wyżywienia mają ustaloną wartość pieniężną: zasadnicza „020” w wymiarze 100% równa się **30,78 zł**, dodatkowa norma ogólna „110” w wymiarze 100% równa się **9,78 zł**, dodatkowa norma napoju „160” **równa się 2,94 zł** (decyzja nr 133 /MON Ministra Obrony narodowej z dnia 24.11.2023 r.). Przez wartość pieniężną normy wyżywienia należy rozumieć wartość produktów spożywczych w cenach zakupu, wchodzących w skład zasadniczej normy wyżywienia.

W warunkach wymagających odrębnego planowania posiłków podział wartości pieniężnej na poszczególne posiłki według zasadniczej normy wyżywienia szkolnej „020” wynosi:

- śniadanie – 35%
- obiad – 40%
- kolacja – 25%

Wykonawca świadczył będzie usługi żywieniowe wyłącznie w formie gotowanych posiłków, suchego prowiantu lub sposobem mieszanym, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego:

- śniadanie – należy uwzględnić: przetwory mleczne, pieczywo, masło bądź inne tłuszcze, dodatki do pieczywa (wędliny, konserwy, produkty nabiałowe – sery, dżem, itp.), dodatki warzywne i gorące napoje; zupy mleczne mogą być zastąpione produktami takimi jak jogurt, kefir, maślanka itp.
- obiad – każdego dnia przygotowywać w zestawie trzech dań obejmujących: zupę z pieczywem, drugie danie z dwoma dodatkami warzywnymi (w tym jeden w postaci surówki), deser oraz napój; dodatkowo zaleca się stosowanie deserów w postaci: kisiel, budyni wzbogaconych owocami, galaretek, koktajli mlecznych, ciast, słodczy itp.)
- kolacja – podawać co najmniej co drugi dzień potrawy gorące uzupełnione pieczywem z dodatkami; w dniach bez udziału potrawy gorącej, dodatki do pieczywa należy odpowiednio zwiększyć; należy również planować dodatek w formie warzyw. Posiłki kolacyjne każdego dnia będą przygotowywane w jednym zestawie.

W czasie świąt państwowych i wojskowych określonych w odrębnych przepisach należy planować posiłki akcentując okolicznościowy charakter, w tym typowe potrawy żołnierskie, atrakcyjne desery, owoce, ciasto.

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.

Wydawanie takich środków spożywczych jak masło, musztarda, dżemy, miód, soki w kartonikach realizowane będzie w opakowaniach jednostkowych (jedno opakowanie na jednego żywionego). Cena ww. artykułów uwzględniana jest przy wycenie jadłospisu.

Do przygotowywanych posiłków będzie stosowany wykaz asortymentowo - ilościowy produktów spożywczych wyspecyfikowanych w załączniku 2.

Stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości.

Wykonawca będzie sporządzał jadłospis dekadowy z gramaturą potraw oraz kalkulacją finansową dla potrzeb żywienia i porównywalności wydawanych posiłków z planowanymi, w którym prezentowane będą wszystkie planowane potrawy (napoje) z uwzględnieniem ich nazwy, wagi (bądź objętości) wyspecyfikowane w załączniku 3 oraz wartości energetyczne. W dekadzie (10 dni) nie będzie następowała powtarzalność dań podstawowych wchodzących w skład wszystkich posiłków.

Jadłospis będzie dostarczany do Szefa Służby Żywnościowej celem weryfikacji i zatwierdzenia który podlega zaakceptowaniu przez Szefa Logistyki 28 WOG lub osobę wyznaczoną min. 5 dni roboczych przed rozpoczęciem żywienia.

Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego informowania o występowaniu alergenów w przygotowywanych posiłkach.

Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowanie próbek żywności.

Wykonawca na własny koszt zapewni niezbędną ilość pojemników sztywnych zamykanych na odpady pokonsumpcyjne, odbiór i utylizację odpadów. Odbiór odpadów z posiłku realizowany jest przez Wykonawcę podczas dostawy kolejnego posiłku.

Ilości przygotowywanych posiłków mogą ulec zmianie w uzasadnionych przypadkach związanych z działalnością jednostki, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony na 2 dni kalendarzowych przed planowanym terminem rozpoczęcia świadczenia usługi.

W sytuacji dodatkowych szkoleń TSW (terytorialna służba wojskowa) w przypadku niestawiennictwa żołnierzy na szkolenie należy BEZWZGLĘDNIE dokonać korekty stanu żywionych w dniu żywienia po wydanym śniadaniu. Stan żywionych pomniejszyć na obiad i kolację o ilość osób niestawionych. Zmianę zgłasza kierownik punktu wydawczego GZ Biała Podlaska osobie odpowiedzialnej za realizację umowy po stronie Wykonawcy niezwłocznie po stwierdzeniu niestawiennictwa żołnierzy. Zmiany ilości osób żywionych wynikłe z niestawiennictwa żołnierzy TSW przesyła JW realizująca szkolenie w formie wyciągu z rozkazu do Służby Żywnościowej 28 WOG w kolejnym dniu po każdorazowym zakończonym szkoleniu. Wykonawca uwzględni zaistniałą zmianę, dostarczy pomniejszoną ilość posiłków obiadowych i kolacji o zgłoszoną ilość niestawionych żołnierzy, co zostanie potwierdzone w protokole odbioru posiłków (załącznik nr 2 do umowy).

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i wydawania trzech posiłków (śniadania, obiad, kolacja) dziennie.

Wydawanie posiłków będzie następowało przy wykorzystaniu sprzętu kuchennego zapewnionego przez Wykonawcę.

Posiłki będą przygotowywane w kuchni macierzystej Wykonawcy i wydawane w miejscu dyslokacji żołnierzy, tzn. wydawane przedstawicielom Zamawiającego w formie posiłków poporcjowanych **W HERMETYCZNE ZAMKNIĘTYCH OPAKOWANIACH JEDNORAZOWYCH** w ilości odpowiedniej do ilości żywnionych oraz rodzaju wydawanych posiłków.

Wykonawca zapewni naczynia jednorazowego użytku do zabezpieczenia w/w posiłków w ilości odpowiedniej do ilości żywnionych oraz rodzaju wydawanych posiłków.

Zamawiający zastrzega, aby w pierwszym dniu stawiennictwa - rozpoczęcia świadczenia usługi śniadania były przygotowywane w formie suchego prowiantu.

Godziny dostarczenia posiłków;

- śniadanie do 7.00
- obiad do 14.00
- kolacja do 17.00

Zamawiający zobowiązuje się przekazać w formie pisemnej na adres e-mail lub telefonicznie Wykonawcy zbiorcze zestawienie stanów żywnionych na dany dzień. Na dwa dni przed ćwiczeniami / szkoleniem Zamawiający poda wstępną ilość żywnionych. Potwierdzona ilość żywnionych podana będzie w dniu ćwiczeń / szkoleń najpóźniej do godz. 8.30 poprzez zbiorcze zestawienie stanów żywnionych na sobotę i niedzielę. Jeżeli w tygodniu wypada dzień wolny od pracy zbiorcze zestawienie stanów żywnionych będzie przekazywane w przeddzień dnia wolnego za wszystkie dni wolne od pracy i pierwszy dzień pracy łącznie. Zbiorcze zestawienie stanów żywnionych będzie zawierało (załącznik nr 4 do umowy):

- ilość żywnionych,
- podział według stosowanych form wyżywienia (posiłki gotowane, suchy prowiant).
- podział według stosowanych norm wyżywienia o poszczególnych wymiarach.

Wykonawca przygotowywał i wydawał będzie ilości poszczególnych posiłków zamówionych w dniu poprzedzającym dzień wydania, w uzasadnionych pojedynczych przypadkach korekta ilości zamawianych posiłków możliwa będzie w dniu wydania, jednak nie później niż 3 godziny przed ich wydaniem.

Zmiany w ilościach żywnionych, które mogą zaistnieć w dniu żywienia (różnica pomiędzy ilością zaplanowanych a faktycznym stawiennictwem) będzie przekazywana pisemnie Wykonawcy przez odbierającego śniadanie w celu zminimalizowania przygotowania nadmiernej ilości następnych posiłków. Dopuszczalna różnica może wynieść max. 10% pomiędzy ilością zgłoszoną a faktycznie żywnioną. Wykonawca wystawi fakturę za faktyczną ilość wydanych posiłków

Osoby upoważnione do kontroli będą miały zapewnioną możliwość wykonywania zadań kontrolnych w stosunku do całokształtu realizowanych przez **WYKONAWCĘ** usług żywieniowych, w tym w szczególności terminowości przygotowywania i wydawania posiłków, zgodności potraw z jadłospisem, walorów organoleptycznych, warunków i estetyki spożywania posiłków. Sprawdzenie smakowych wartości potraw przez osoby kontrolne podlega na pobraniu każdej potrawy w ilości:

- potraw płynnych – 100g
- potraw stałych – 50g
- mięsa i ryb – 20g

Załącznik nr 1.

WYKAZ PLANOWANYCH W 2024 R. NALEŻNOŚCI W RACJACH DZIENNYCH (100%) W RAMACH ZAMÓWIENIA PODSTAWOWEGO:

Norma wyżywienia	Ilość racji dziennych
020	18 000
110	5 000
160	10 000

Podane w tabeli powyżej ilości racji dziennych normy wyżywienia służą do wyliczenia maksymalnej wartości oferty.

Załącznik nr 2

ZESTAW ASORTYMENTOWO-ILOŚCIOWY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH ORAZ WYMAGANE PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA SZKOLNEJ 020

SKŁAD ILOŚCIOWY I ASORTYMENT ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH ZAWARTYCH W ZASADNICZYCH ORAZ DODATKOWYCH NORMACH WYŻYWIENIA ŻOŁNIERZY

CZEGÓLNIENWYSZIE	NORMA ŻYWIENIA (w g na osobę)			WYSZCZEGÓLNIENIE	NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę)		
	020				020		
1	2	3		1	2	3	
Filet z dorsza mrożony	7			Papryka świeża	3		
Filet z morszczuka mrożony	7			Pomidor świeże	25		
Filet z mintaja mrożony	6			Ogórki świeże	15		
Kons. rybna filet z makreli	10			Salata	25		
Kons. rybna filet z makreli w pom.	18			Kapusta świeża biała	30		
Antrykot wołowy b/k	20			Kapusta świeża	8		
Wołowina zrazowa b/k	24			Kapusta pekińska	10		
Udo z kurczaka	17			Kapusta brukselska	5		
Pierś z kurczaka	15			Kalafior świeży	10		
Karkówka wieprzowa b/k	25			Rzodkiewka	10		
Łopatką wieprzowa b/k	25			Pietruszka korzeniowa	10		
Schab wieprzowy b/k	20			Seler korzeniowy	10		
Szynka wieprzowa surowa	10			Por	10		
Mięso wieprz od szynki	10			Natka pietruszki	1		

CZEGÓLNIENIWYSZIE	NORMA ŻYWIENIA (w g na osobę)			WYSZCZEGÓLNIENIE	NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę)		
	020				020		
Schab wieprzowy b/k	20			Koperek zielony	1		
Kiełbasa parówkowa	3			Szczypiorek	1		
Parówki specjalne	3			Czosnek	2		
Mortadela specjalna	3			Cytryny	2		
Kiełbasa biała parzona	5			Truskawki świeże	10		
Kiełbasa podlaska	5			Wiśnie świeże	5		
Kiełbasa wojskowa	5			Śliwki świeże	12		
Kiełbasa śląska	5			Jabłka świeże	160		
Kiełbasa toruńska	5			Fasola	15		
Kiełbasa zwyczajna	5			Groch specjalnie	12		
Kiełbasa krakowska	10			Pyzy ziemniaczane	25		
Kiełbasa szynkowa	10			Kluski śląskie	25		
Baleron	5			Kluski kopytka	25		
Szynka wieprz. gotowana	5			Sok z czarnej porzeczki	15		
Boczek wędzony b/k	10			Sok wieloowocowy	50		
Parówki drobiowe	5			Kapusta kwaszona	30		
Szynka z kurczaka	4			Ogórki kwaszone	15		
Szynka z indyka	4			Chrzan tarty	2		
Mortadela drobiowa	4			Koncentrat pomid. 30%	7		
Gatunkowa mielonka kons. wieprz	9			Mieszanka warzyw kons. 2 skład.	10		
Konserwa tyrolska	8			Mieszanka warzyw kons. 3 skład.	10		
Gulasz wieprzowy	6			Groszek kons.	10		
Gulasz wołowy	5			Fasola kons.	5		
Pasztet wiejski	4			Kapusta brukselska	3		
Pasztet turystyczny	4			Fasola szparag zamroż.	10		
Konserwa salceson saperski	2			Drożdżówki z	50		
Mielonka drobiowa	1			Makowiec	5		
Konserwa pasztet z drobiu	1			Jabłecznik	5		
Konserwa z boczku	1			Sucharv specjalne	30		
Fasola po bretońsku	2			Makarony	22		
Kapusta biała z mięsem	2			Cukier kryształ	50		
Gołabki w sosie	5			Batony czekoladowe	5		
Klopsiki w sosie	5			Miód naturalny	5		
Jaja świeże	0,50 szt.			Dżem wysokosłodzony śliwk.	6		
Mleko spożywcze 2% tł.	300			Dżem wysokosłodzony	6		
Śmietana 18% tł.	23			Koncentrat rosół	2		
Jogurt naturalny 2% tł.	50			Olej rzepakowy	10		
Kefir 1,5-2% tł.	50			Słonina kons. spec.	4		

CZEGÓLNIENIWYSZIE	NORMA ŻYWIENIA (w g na osobę)			WYSZCZEGÓLNIENIE	NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę)		
	020				020		
Ser twarogowy półtłusty	15			Słonina świeża	6		
Ser gouda tłusty	20			Smalec wieprzowy	9		
Ser topiony tłusty	10			Liść laurowy	0,05		
Serek homogenizowany waniliowy	15			Papryka mielona (pieprz turecki)	0,10		
Masło extra	25			Pieprz naturalny	0,15		
Ziemniaki	550			Majeranek	0,15		
Buraki ćwikłowe	30			Ziele angielskie	0,15		
Marchew świeża	50			Sól	25		
Cebula świeża	30			Musztarda	2		
Fasola szparag świeża	10			Ketchup	2		
Różyczki kalafiora zamroż.	5			Przypraw do zup w	4		
Szpinak zamrożony	5			Przyprawa do mięsa	0,15		
Mąka pszenna specjalna 750	18			Przyprawa do ryb	0,15		
Kasza gryczana	3			Ocet	1		
Kasza jęczmienna mazurska	3			Kwas cytrynowy	0,10		
Kasza jęczmienna pęczak	3			Panier	3		
Kasza manna	3			Kakao 10-12% tł	2		
Płatki kukurydziane	5			Kawa naturalna mielona	4		
Mieszanki zbożowe musli	5			Kawa nat rozp. inst	1		
Ryz biały	10			Kawa zbożowa specjalna	4		
Bułki pszenne zwykłe	100			Herbata	2,5		
Chleb żytni razowy	120						
Chleb zwykły	350						

WYSZCZEGÓLNIENIE	NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę)			WYSZCZEGÓLNIENIE	NORMA WYŻYWIENIA (w g na osobę)		
	020				020		
1	2	3		1	2	3	
Produkty strączkowe	27			Jaja świeże	25 (0,5szt		
Przetwory zbożowe	73			Ryby i przetwory rybne w przeliczeniu na filety ryb morskich	58		
Pieczywo	670			Ziemniaki	700		

Mięso i przetwory w przeliczeniu na mięso	292			Warzywa i owoce bogate	132		
Tłuszcze zwierzęce w przeliczeniu na smalec	19			Warzywa i owoce karotenowe	160		
Tłuszcze roślinne w przeliczeniu na olej	10			Inne warzywa i owoce	365		
Mleko i przetwory mleczne w przeliczeniu na mleko	850			Cukier i słodczyce	73		
Masło i śmietana w przeliczeniu na masło	46			Produkty pozostałe	50,5		

Uwaga: Produkty żywnościowe muszą być zgodne z Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości.

PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA SZKOLNEJ 020

Wyszczególnienie	Jm.	Norma żywienia		
		020		
1	2	3	4	
	kcal	4428		
Białko roślinne	g	72,7		
Białko zwierzęce	g	83,7		
Tłuszcze roślinne	g	40,6		
Tłuszcze zwierzęce	g	98,8		
Węglowodany	g	686,4		
Wapń	mg	1204,1		
Żelazo	mg	27,93		
Magnez	mg	671,8		
Witamina C	mg	157,7		
Witamina A	mg	1620		

Załącznik nr 2a

WYKAZ WSKAŹNIKÓW PRZELICZENIOWYCH PODLEGAJĄCYCH STOSOWANIU PRZY KOMPENSOWANIU RÓŻNIC PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH FAKTYCZNIE ZUŻYTYCH W PROCESIE ŻYWIENIA Z WIELKOŚCIAMI NORMATYWNYMI

Lp	Nazwa grupy produktów	Współczynnik przeliczeniowy za 100g produktu podstawowego
	Nazwa produktu	
1	2	3
	1.1.1.1.1.1.1.1 01 PRODUKTY STRĄCZKOWE -	

	w przeliczeniu na ziarno fasoli	
1	Fasola	100
2	Groch	100
3	Mączki i grysy sojowe	80
4	Koncentraty I danie - strączkowe	70
5	Zupy niezagęszczone - strączkowe	600
6	Zupy zagęszczone - strączkowe	300
	1.1.1.1.1.1.2 02 PRZETWORY ZBOŻOWE -	
	w przeliczeniu na kasze jęczmienne	
7	Kasza jęczmienna	100
8	Kasza gryczana	100
9	Kasza manna	100
10	Płatki owsiane	100
11	Płatki kukurydziane	100
12	Ryż	100
13	Mieszanki zbożowe musli	100
14	Mąki pszenne i żytnie - wszystkie typy	100
15	Makarony - wszystkie gatunki	100
16	Koncentraty I danie - zbożowe	70
17	Zupy w puszkach niezagęszczone - zbożowe	600
18	Zupy w puszkach zagęszczone - zbożowe	300
19	Kaszanki - wszystkie rodzaje	200
20	Pierogi, naleśniki, krokiety - wszystkie rodzaje	150
21	Kisiele	100
	1.1.1.2 03 PIECZYWO -	
	w przeliczeniu na chleb	
22	Chleb świeży - wszystkie gatunki	100
23	Bułki pszenne - wszystkie gatunki	100
24	Bułki i rogalie słodkie (<i>pieczywo półcukiernicze</i>)	100
25	Bułka tarta	60
26	Chleb utrwalony	100
27	Suchary	60
28	Pieczywo chrupkie	60
29	Herbatniki i krakersy	60
	1.1.1.2.1.1.1.1 04 MIĘSO I PRZETWORY -	
	w przeliczeniu na mięso bez kości (<i>b/k</i>)	
30	Boczek surowy b/k	100
31	Boczek surowy z/k	110
32	Golonka surowa	110
33	Karkówka wieprzowa b/k	100
34	Karkówka wieprzowa z/k	110
35	Łopatka wieprzowa b/k	100
36	Łopatka wieprzowa z/k	110
37	Schab wieprzowy b/k	100
38	Schab wieprzowy z/k	110
39	Mięso wieprzowe od szynki b/k	100
40	Mięso wieprzowe od szynki z/k	110
41	Żeberka wieprzowe	130

42	Antrykot wołowy	130
43	Karkówka wołowa	120
44	Mostek wołowy	120
45	Polędwica wołowa	100
46	Rozdbef wołowy	120
47	Rozbratel wołowy	120
48	Szponder	105
49	Wołowina <i>zrazowa</i>	100
50	Mięso cielęce w tuszach	120
51	Górka nerkowa cielęca	110
52	Łopatka cielęca b/k	100
53	Łopatka cielęca z/k	110
54	Udziec cielęcy b/k	100
55	Udziec cielęcy z/k	105
56	Wedzonki	70
57	Kiełbasy homogenizowane i drobno rozdrobnione	120
58	Kiełbasy średnio i grubo rozdrobnione	100
59	Kiełbasy średnio i grubo rozdrobnione suszone	50
60	Wędliny podrobowe	150
61	Produkty blokowe	120
62	Konserwy wieprzowe - gulaszowe	75
63	Konserwa z boczku	80
64	Konserwy mięsne gatunkowe	75
65	Konserwy mięsne delikatesowe	60
66	Pozostałe konserwy mięsne i półmięсне	150
67	Flaki	150
68	Podroby	150
69	Koncentraty II danie	50
70	Kurczaki	130
	05 TLUSZCZE ZWIERZĘCE - w przeliczeniu na smalec	
71	Smalec	100
72	Słonina świeża	110
73	Słonina konserwowa	100
	06 TLUSZCZE ROŚLINNE w przeliczeniu na olej	
74	Olej jadalny	100
75	Margaryny - wszystkie typy	125
76	Masła roślinne - wszystkie typy	125
77	Majonez - wszystkie typy	75
	1.1.1.3 07 MLEKO I PRZETWORY MLECZNE - w przeliczeniu na mleko	
78	Mleko 3,2% tłuszczu	100
79	Jogurty - wszystkie typy	100
80	Kefir - wszystkie typy	100
81	Mleko w proszku	13
82	Ser twarogowy tłusty	20
83	Ser twarogowy chudy	40
84	Sery dojrzewające - wszystkie typy	10
85	Sery topione - wszystkie typy	20

	08 MASŁO I ŚMIETANA w przeliczeniu na masło	
86	Masło naturalne – wszystkie typy	100
87	Śmietana - średnio	350
	09 JAJA – 2 sztuki	
88	Jaja świeże kurze	100
89	Jaja kurze w proszku	20
	1.1.1.3.1.1 10 RYBY I PRZETWORY RYBNE - w przeliczeniu na filety ryb morskich	
90	Śledzie solone – filety	100
91	Filety rybne	100
92	Ryby świeże morskie	130
93	Ryby świeże morskie – tusze	110
94	Ryby wędzone	75
95	Karp świeży	150
96	Karp świeży – tusze	120
97	Ryby słodkowodne świeże	120
98	Ryby słodkowodne świeże - tusze	110
99	Konserwy rybne w oleju	60
100	Konserwy rybne w pomidorach	60
101	Pozostałe konserwy rybne	70
	1.1.1.3.1.2 11 ZIEMNIAKI - W przeliczeniu na ziemniaki świeże	
102	Ziemniaki jadalne	100
103	Kostka ziemniaczana	20
104	Piure ziemniaczane	20
105	Ziemniaczane wyroby kulinarne	80
	1.1.1.3.1.3 12 WARZYWA I OWOCE BOGATE W WITAMINĘ C	
106	Kapusta świeża	100
107	Kapusta kwaszona	100
108	Natka pietruszki, szczypiorek i koperek zielony	100
109	Chrzan tarty	80
110	Kalafiory	100
111	Papryka świeża	100
112	Truskawki	100
113	Porzeczki czarne	100
114	Owoce cytrusowe	100
115	Pomidory	100
	1.1.1.3.1.4 13 WARZYWA I OWOCE KARTONOWE -	
116	Marchew świeża	100
117	Zielony groszek i fasola	100
118	Salata	100
119	Szpinak	100
120	Mieszanki warzywne konserwowe – MWK2 i MWK3	100
121	Groszek i fasolka - konserwowa	100
122	Sok pomidorowy	100
123	Koncentrat pomidorowy	25
124	Warzywa suszone	20
125	Botwina	100
126	Salatki warzywne	100

	1.1.1.3.1.5 14 INNE WARZYWA i OWOCE	
127	Buraki świeże	100
128	Ogórki świeże i kiszone	100
129	Rzodkiewka	100
130	Rabarbar	100
131	Czosnek	100
132	Pietruszka - korzeń	100
133	Por	100
134	Seler	100
135	Pieczarka uprawna	100
136	Grzyby suszone	15
137	Jabłka i pozostałe owoce	100
138	Kompoty owocowe	150
139	Soki pitne	120
140	Zupy jarzynowe w puszkach niezagęszczone	400
141	Zupy jarzynowe w puszkach zagęszczone	200
142	Konserwy obiadowe jednodaniowe jarzynowe	150
143	Owoce suszone	20
	1.1.1.3.1.6 15 CUKRY I SŁODYCZE -	
	w przeliczeniu na cukier	
144	Cukier	100
145	Kawa zbożowa z cukrem	120
146	Czekolada twarda	100
147	Syropy i soki zagęszczone	150
148	Dżemy i powidła	130
149	Miód naturalny	100
150	Miód sztuczny	100
151	Batony owocowe	125
152	Karmelki twarde i witaminizowane	100
153	Kakao	100

Załącznik nr 3

**ZALECANE WIELKOŚCI PORCJI POTRAW I NAPOJÓW
NALEŻNOŚĆ 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 kielbasy wydawane na zimno	g	50-60
- kielbasy 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 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	50

- 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-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 blokowe	g	50
- past śniadaniowe zawierające w swym składzie produkty stanowiące źródło białka zwierzęcego	g	50

- 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
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające I:</u>		
- masło, masło roślinne	g	15
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające II:</u>		
- z warzyw	g	60-80
- owoce	g	100
<u>Pieczywo:</u>		
- bułki różne	g	100
Napoje	g	400
Jogurt, kefir itp.	g	250

OBIAD

Grupy potraw	Jm	Wielkość porcji	
Zupy obiadowe	g	450-500	
Dania obiadowe główne		Składnik 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
- kielbasy 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	
- kielbasy 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	
<u>Dodatki obiadowe podstawowe:</u>			
- ziemniaki	g	250-275	
- kasze, ryż, makarony, frytki	g	200-220	
<u>Dodatki obiadowe uzupełniające:</u>			
- surówki warzywne	g	75-90	
- dodatki z warzyw gotowanych	g	70-80	
- sałata	g	45-50	
- sałatki konserwowe	g	60-70	
<u>Desery:</u>			
- 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	
<u>Pieczyno:</u>			
- chleb żytnio-pszenny	g	100	

KOLACJA

Grupy potraw	Jm	Wielkość porcji
<u>Dania kolacyjne gorące:</u>		
- bigos, gołąbki, potrawy z kapusty i mięsa itp.	g	350-400
- fasolka po bretońsku, fasolka w sosie pomidorowym itp.	g	300-350
- 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 z mięsem	g	250-300
- kiełbasy na gorąco		120-140
- potrawy z ryb (ryby po grecku, po kaszubsku)	g	200-225
- jajecznice	g	100-150
- naleśniki z dżemem, knedle, pierogi z serem, z owocami, kluski śląskie, racuchy, placki ziemniaczane itp.	g	250-350
		Proponowana wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych
<u>Dania kolacyjne zimne:</u>		
- 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
<u>Dodatki kolacyjne uzupełniające I:</u>		
- masło, masło roślinne	g	15-20
<u>Dodatki kolacyjne uzupełniające II:</u>		
- z warzyw	g	70-80
- owoce	g	100
<u>Pieczyno</u>		
- chleb żytnio-pszeny oraz inne asortymenty chleba (razowy, sitkowy itp.)	g	150-200
Napoje	g	400-450

Załącznik nr 4

WYMAGANIA

w zakresie utrzymania stanu sanitarno-higienicznego żywienia, sprawowania nadzoru oraz doświadczenia

WYKONAWCA:

1. Zapewni utrzymanie właściwego stanu sanitarno - higienicznego pomieszczeń przygotowywania posiłków, ich 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, Dz. U. 2006 nr 171 poz. 1225
 - rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
2. Będzie posiadał w swojej dyspozycji co najmniej dwa środki transportowe do przewozu posiłków, które są zatwierdzone i zarejestrowane w Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3. Będzie posiadał w ramach etatowego zatrudnienia osobę z uprawnieniami dietetyka.
4. ***Zamawiający wymaga wykazu wykonanych lub wykonywanych usług, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonywania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów-oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy - zgodnie z załączonym wzorem- załącznik do SWZ.***
5. Bezwzględnie będzie przestrzegał wszelkich warunków zdrowotnych żywienia i żywności obowiązujących w Polsce i Resorcie Obrony Narodowej.
6. **Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wdrożonego systemu HACCP w zakładzie macierzystym, miejscach przygotowywania posiłków.**
7. **Wykonawca wskaże miejsce przygotowania posiłków podając dokładny adres celem objęcia nadzorem zakładu przez Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej.**
8. Zapewni gospodarkę i postępowanie z odpadami, w tym również odbiór i utylizację, powstającymi w trakcie żywienia zbiorowego, zgodnie z Ustawą o odpadach (Dz.U. 2013 r. poz. 21)
9. Zapewni możliwość kontroli zakładu oraz jakości odbieranych posiłków poprzez nadzór Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej lub Sanitarnej WOMP w zakresie kontroli:
 - *procesów technologicznych;*

- jakości surowców użytych do produkcji;
- stanu sanitarnego pomieszczeń oraz maszyn;
- higieny personelu oraz badań okresowych;
- warunków socjalnych;
- warunków magazynowania surowców i gotowych produktów;
- Środków transportu;
- Dokumentacji systemowej.

Załącznik nr 5
WARUNKI
wzajemnych rozliczeń finansowych

1. Żywienie stanów osobowych w jednostkach wojskowych realizowane będzie głównie przez **WYKONAWCĘ** według dziennej wartości pieniężnej dla zasadniczej szkolnej normy wyżywienia 020 w wymiarze 100% (śniadanie – 35%, obiad-40%, kolacja - 25%) w sytuacjach określonych w rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 28 kwietnia 2022 r. w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych Sił Zbrojnych Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 1080) oraz rozporządzeniu MON z dnia 27 grudnia 2024 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych SZ RP (Dz.U. poz. 139), rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 13 maja 2022 r. w sprawie umundurowania i wyżywienia oraz innych należności wydawanych żołnierzom niebędącym żołnierzami zawodowymi (Dz. U. poz. 1131) oraz rozporządzeniu MON z dnia 12 stycznia 2024 r. zmieniającym rozporządzenie w sprawie umundurowania i wyżywienia oraz innych należności wydawanych żołnierzom niebędącym żołnierzami zawodowymi (Dz.U. poz. 136), Decyzji nr 86/Log/P4/ Ministra Obrony Narodowej z dnia 16 grudnia 2020 r. w sprawie wprowadzenia do użytku w resorcie obrony narodowej „Przepisów o działalności służby żywnościowej DU/4.21.1(B)” powiększonej o (%) **narzutu obejmującego usługę oraz podatek VAT** :
 - 1) dla zasadniczej normy wyżywienia „020” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 100% + narzut netto obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.
 - 2) dla zasadniczej normy wyżywienia „020” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 40% + narzut netto obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.
 - 3) dla zasadniczej normy wyżywienia „020” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 35% + narzut netto obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.
 - 4) dla zasadniczej normy wyżywienia „020” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 25 % + narzut netto obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.
 - 5) dla dodatkowej normy wyżywienia „160” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 100% + narzut netto obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.
 - 6) dla dodatkowej normy wyżywienia „160” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 50% + narzut netto obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.
 - 7) dla dodatkowej normy wyżywienia „160” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 200% + narzut netto obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.

8) dla dodatkowej normy żywienia „110” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 100% + narzut netto obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.

9) dla dodatkowej normy żywienia „110” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 40% + narzut netto obejmujący koszty usługi oraz podatek VAT.

Wysokość zasadniczej normy żywienia 020 oraz dodatkowych norm 110 i 160 jest waloryzowana decyzją Ministra Obrony Narodowej na wniosek Szefa Inspektoratu Wsparcia.

2. Wykonawca gwarantuje stałą i niezmienną cenę przedmiotu umowy przez okres trwania umowy.