**Załącznik nr 2 do umowy**

# **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

# **WYMAGANIA**

**w zakresie organizacji i jakości żywienia**

1. Żywienie realizowane będzie codziennie dla żołnierzy stacjonujących w miejscowości Wojnarowa.
2. Wykonawca będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków zgodnie z zamówieniami przekazywanymi Wykonawcy przez Zamawiającego.
3. Posiłki śniadaniowe każdego dnia będą przygotowywane w jednym zestawie. W skład śniadań uwzględniać: przetwory mleczne, pieczywo, masło naturalne bądź inne tłuszcze, dodatki do pieczywa (wędliny, konserwy, produkty nabiałowe, dżem, miód, itp.), dodatki warzywne i gorące napoje.
4. Posiłki obiadowe przygotowywać w zestawie trzech dań obejmujących: zupę z pieczywem, drugie danie z dwoma dodatkami warzywnymi (w tym jeden w postaci surówki), deser oraz napój. Dla urozmaicenia żywienia dekadowo w składzie drugich dań obiadowych planować w połowie potrawy mięsne (w tym ryby) i w połowie pozostałe potrawy z mięsa rozdrobnionego, półmięsne   
   i bezmięsne. Te same rodzaje zup i drugich dań nie mogą wystąpić częściej niż raz w dekadzie. Kompot podawać nie częściej niż co drugi dzień na przemian z innymi napojami, jak soki i napoje owocowe, warzywne lub owocowo-warzywne. Na deser planować budynie, kisiele wzbogacone owocami, galaretki, koktajle mleczne, ciasta, słodycze itp.
5. Posiłki kolacyjne przygotowywać jako potrawy gorące uzupełnione pieczywem z dodatkami.   
   W daniach kolacyjnych bez udziału potrawy gorącej należy odpowiednio zwiększać dodatki do pieczywa. Niezależnie od formy kolacji (gotowanej, suchej) zaleca się planować dodatek w formie owocu lub warzywa. W przypadku posiłków kolacyjnych w formie suchej wydawanej razem z obiadem produkty muszą być zapakowane w taki sposób, aby nie doszło do ich zanieczyszczenia (wędliny i produkty nabiałowe zapakowane próżniowo).
6. 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.

1. 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.
2. Do przygotowywanych posiłków będzie stosowanywykaz asortymentowo - ilościowy produktów spożywczych oraz wymagane parametry energetyczne i odżywcze opisane w tabeli poniżej.
3. Stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości.
4. Wykonawca jest zobowiązany w terminie nie później niż na 3 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia sporządzić szczegółowy jadłospis dekadowy zawierający gramaturę potraw oraz kalkulację kosztów produktów spożywczych użytych do ich wytworzenia.
5. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Szefowi Służby Żywnościowej Zamawiającego jadłospisu, o którym mowa w ust. 13, w celu jego weryfikacji i zatwierdzenia nie później niż na 2 dni robocze przed rozpoczęciem dostarczania posiłków Zamawiającemu. Zatwierdzony jadłospis podlega realizacji bez wprowadzania jakichkolwiek zmian przez Wykonawcę.
6. Wykonawca jest zobowiązany do sporządzenia jadłospisu, o którym mowa w ust. 13, w taki sposób aby dania podstawowe wchodzące w skład wszystkich posiłków nie powtarzały się w okresie kolejnych 10 dni.
7. Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowanie próbek żywności - zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (t. j.: Dz. U z 2007 r. nr 80, poz. 545).
8. Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt niezbędną ilość zamykanych sztywnych pojemników na odpady pokonsumpcyjne oraz odbiór i utylizację tych odpadów.
9. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru odpadów z posiłku podczas dostawy kolejnego posiłku.
10. Odbiór odpadów z ostatniego zamówionego posiłku nastąpi po zakończeniu spożywania tego posiłku przez żołnierzy Zamawiającego.
11. Posiłki będą dostarczane i wydawane przez Wykonawcę w godzinach zgodnych z porządkiem dnia lub harmonogramem (programem) szkolenia ustalonym przez Zamawiającego i wskazanym w zamówieniu przesłanym do Wykonawcy.
12. Porządek dnia przewiduje następujące godziny wydawania posiłków:

Śniadanie: 06.00 – 08.00

Obiad: 13.00 – 15.00

Kolacja: 18.00 – 19.00

1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki zamówione przez Zamawiającego do miejsca wykonywania zadań służbowych przez żołnierzy, położonego w miejscowości Wojnarowa. Zamawiający jest odpowiedzialny za przygotowanie miejsc wydawania i spożywania posiłków w sposób odpowiadający wymaganiom sanitarnym.
2. Wykonawca zapewni dowóz posiłków do wyżej wymienionego miejsca. Posiłki będą wydawane przez Wykonawcę w opakowaniach zbiorczych (specjalistyczne termosy, termoporty gwarantujące utrzymanie właściwej temperatury oraz jakości wydawanych potraw), zawierających opakowania jednostkowe oddzielne dla każdego żywionego (lunch boxy, opakowania z wieczkiem na zupę itp). Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia odpowiedniej ilości naczyń jednorazowych do wydania posiłków oraz przyprawy (sól i pieprz).
3. Zamawiający jest zobowiązany do przekazywania Wykonawcy w formie pisemnej za pośrednictwem poczty elektronicznej zamówień na przygotowanie posiłków, zawierających zbiorcze zestawienie ilościowe osób zaplanowanych do żywienia oraz konkretne miejsca dostarczenia poszczególnych posiłków. Zamówienie będzie zawierało:

* ilość osób żywionych według stosowanych w wojsku norm wyżywienia,
* podział według stosowanych form wyżywienia (żywienie ciepłym posiłkiem
* konkretne miejsca i godziny dostarczenia posiłków.

1. Zamówienia będą przekazywane Wykonawcy przez Zamawiającego najpóźniej w dzień poprzedzający do godz. 12.00.
2. Do rozliczenia w fakturze Wykonawca przyjmie ilość faktycznie wydanych posiłków.

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

**PARAMETRY ENERGETYCZNE l ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA SZKOLNEJ 020**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Wyszczególnienie** | **Jm** | **Norma wyżywienia szkolna 020** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Wartości energetyczne | kJ | 18380 |
| kcal | 4390 |
| 2 | Białko roślinne | g | 66 |
| 3 | Białko zwierzęce | g | 82 |
| 4 | Tłuszcze roślinne | g | 28 |
| 5 | Tłuszcze zwierzęce | g | 120 |
| 6 | Wapń | mg | 1311 |
| 7 | Fosfor | mg | 2514 |
| 8 | Żelazo | mg | 37 |
| 9 | Magnez | mg | 576 |
| 10 | Witamina A | ug | 1360 |
| 11 | Witamina C | mg | 136 |

**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 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 |
| 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: |  |  |
| - 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 | 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 | |
| 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 |
| - 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 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** |
| Dania kolacyjne zimne: |  |  |
| - wędzonki, kiełbasy i mięsne produkty blokowe | g | 50-60 |
| - 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   
oraz sprawowania nadzoru**

**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 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz.U. z 2020r. poz. 2021)
   * rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
   * Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (t.j.: Dz.U z 2007r. nr 80, poz. 545) w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
2. Zapewni by produkty żywnościowe będące przedmiotem dostaw szczególności nie mogły naruszać wymagań określonych w przepisach:
   * Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz.U. z 2020r. poz. 2021);
   * Rozporządzeniu komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2005.338.1)
   * Rozporządzeniu komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U.UE.L.2006.364.5)
   * Rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy,(Dz.U.UE.L.2003.268.1)
   * Rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 4 grudnia 2014 r. w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych i żołnierzy pełniących służbę kandydacką (t.j.: Dz.U.   
     z 2019r. poz. 1604).
   * Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996r. w sprawie profilaktycznych posiłków   
     i napojów (t.j.: Dz. U. z 1996r. nr 60 poz. 279 ze zm.).
3. Będzie bezwzględnie przestrzegał wszelkich warunków zdrowotnych żywienia i żywności obowiązujących w Unii Europejskiej, Polsce i Resorcie Obrony Narodowej.
4. Zapewni Personel kuchenny, osoby przewożące oraz osoby wydające posiłki posiadający aktualne **Orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.**
5. Będzie posiadał w swojej dyspozycji **co najmniej dwa** środki transportowe do przewozu posiłków, które są zatwierdzone i zarejestrowane w Państwowej Inspekcji Sanitarnej poprzez wydanie **opinii lub decyzji o dopuszczeniu środka transportu do transportu żywności**, umożliwiające dokonanie kontroli sanitarnej pojazdu przez upoważnione osoby i organa kontroli sanitarnej (WOMP, Sanepid).
6. **Będzie posiadał wdrożony system HACCP w zakładzie macierzystym i miejscach przygotowywania posiłków.**
7. 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).
8. 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.

**WARUNKI**

**wzajemnych rozliczeń finansowych**

1. Przygotowywanie przez Wykonawcę posiłków będących przedmiotem niniejszej umowy będzie realizowane według dziennej wartości pieniężnej dla zasadniczej normy wyżywienia szkolnej 020 w wymiarze 100% (I śniadanie - 25%, II śniadanie - 10%, obiad - 40%, kolacja - 25%), zgodnie z rozporządzeniem Ministra Obrony Narodowej z dnia 4 grudnia 2014 r. w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych i żołnierzy pełniących służbę kandydacką (t.j.: Dz. U. z 2019 r. poz. 1604) oraz rozporządzeniem Ministra Obrony Narodowej z dnia 4 marca 2011 r. w sprawie wyżywienia żołnierzy czynnej służby wojskowej (t.j.: Dz. U. z 2019 r. poz. 1134). Norma wyżywienia szkolna 020 będzie powiększona o proporcjonalną wartość narzutu określoną w załączniku nr 2 do umowy – „Szczegółowa oferta cenowa”.

* dla zasadniczej normy wyżywienia „020” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 100% + narzut brutto.
* dla zasadniczej normy wyżywienia „020” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 40% + proporcjonalna wartość narzutu brutto.
* dla zasadniczej normy wyżywienia „020” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 35% + proporcjonalna wartość narzutu brutto.
* dla zasadniczej normy wyżywienia „020” - stawki pieniężnej normy „020” w wymiarze 25% + proporcjonalna wartość narzutu brutto.

1. Wykonawca gwarantuje stałą i niezmienną cenę przedmiotu umowy przez okres trwania umowy.
2. Wykonawca po zrealizowaniu żywienia otrzyma zapłatę przelewem **w rozliczeniu miesięcznym na wskazane konto.** Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie wydane posiłki zgodnie   
   z otrzymaną fakturą. W przypadku zamawiania przez Zamawiającego poszczególnych posiłków, zgodnie z podziałem procentowym normy żywnościowej, zapłata następuje po przeliczeniu na pełne racje żywnościowe.

**Wymiar finansowy zasadniczej normy wyżywienia**

1. Przez zasadniczą normę wyżywienia należy rozumieć ilość środków spożywczych przysługujących żołnierzowi w ciągu doby.
2. Normy wyżywienia mają ustaloną wartość pieniężną (brutto):

* zasadnicza „020” w wymiarze 100% 30,80 zł
* zasadnicza „020” w wymiarze 40% 12,32 zł
* zasadnicza „020” w wymiarze 35% 10,78 zł
* zasadnicza „020” w wymiarze 25% 7,70 zł

1. Przez wartość pieniężną normy wyżywienia należy rozumieć wartość produktów spożywczych (brutto), w cenach zakupu, wchodzących w skład zasadniczej normy wyżywienia. Cena produktów w opakowaniach jednostkowych tj. (ketchup, miód, dżem, musztarda itp.) stanowi koszt wchodzący w wartość całodziennej normy wyżywienia.
2. W warunkach wymagających odrębnego planowania posiłków podział wartości pieniężnej zasadniczej normy wyżywienia szkolnej 020 na poszczególne posiłki wynosi:

* I śniadanie + II śniadanie 35 %
* Obiad 40 %
* Kolacja 25 %