**Znak sprawy: ZS/2/2025**

**Załącznik nr 2 do Umowy /**

**Załącznik nr 6 do SWZ**

**ZESTAW ASORTYMENTOWO-ILOŚCIOWY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH ORAZ WYMAGANE PARAMETRY ENERGETYCZNE l 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 w ol. | 10 |  |  | Sałata | 25 |  |  |
| Kons. rybna filet z makreli w pom. | 18 |  |  | Kapusta świeża biała | 30 |  |  |
| Antrykot wołowy b/k kręgosłupa | 20 |  |  | Kapusta świeża czerwona | 8 |  |  |
| Wołowina zrazowa b/k | 24 |  |  | Kapusta pekińska | 10 |  |  |
| Udo z kurczaka | 17 |  |  | Kapusta brukselska świeża | 5 |  |  |
| Pierś z kurczaka | 15 |  |  | Kalafior świeży | 10 |  |  |
| Karkówka wieprzowa b/k | 25 |  |  | Rzodkiewka | 10 |  |  |
| Łopatka wieprzowa b/k | 25 |  |  | Pietruszka korzeniowa | 10 |  |  |
| Schab wieprzowy b/k | 20 |  |  | Seler korzeniowy | 10 |  |  |
| Szynka wieprzowa surowa b/k | 10 |  |  | Por | 10 |  |  |
| Mięso wieprz od szynki drobne | 10 |  |  | Natka pietruszki | 1 |  |  |
| Schab wieprzowy b/k | 20 |  |  | Koperek zielony | 1 |  |  |
| Kiełbasa parówkowa specjalna | 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 łuszczony | 12 |  |  |
| Kiełbasa krakowska parzona | 10 |  |  | Pyzy ziemniaczane | 25 |  |  |
| Kiełbasa szynkowa wieprzowa | 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 podsmażany | 6 |  |  | Groszek kons. | 10 |  |  |
| Gulasz wołowy podsmażany | 5 |  |  | Fasola kons. | 5 |  |  |
| Pasztet wiejski | 4 |  |  | Kapusta brukselska zamroż. | 3 |  |  |
| Pasztet turystyczny | 4 |  |  | Fasola szparag zamroż. | 10 |  |  |
| Konserwa salceson saperski | 2 |  |  | Drożdżówki z nadzieniem | 50 |  |  |
| Mielonka drobiowa | 1 |  |  | Makowiec | 5 |  |  |
| Konserwa pasztet z drobiu | 1 |  |  | Jabłecznik | 5 |  |  |
| Konserwa z boczku | 1 |  |  | Suchary specjalne | 30 |  |  |
| Fasola po bretońsku | 2 |  |  | Makarony | 22 |  |  |
| Kapusta biała z mięsem | 2 |  |  | Cukier kryształ | 50 |  |  |
| Gołąbki w sosie pomidorowym | 5 |  |  | Batony czekoladowe | 5 |  |  |
| Klopsiki w sosie pomidorowym | 5 |  |  | Miód naturalny | 5 |  |  |
| Jaja świeże | 0,50 szt. |  |  | Dżem wysokosłodzony śliwk. | 6 |  |  |
| Mleko spożywcze 2% tł. | 300 |  |  | Dżem wysokosłodzony trusk. | 6 |  |  |
| Śmietana 18% tł. | 23 |  |  | Koncentrat rosół wołowy | 2 |  |  |
| Jogurt naturalny 2% tł. | 50 |  |  | Olej rzepakowy uniwersalny | 10 |  |  |
| Kefir 1,5-2% tł. | 50 |  |  | Słonina kons. spec. | 4 |  |  |
| 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 płynie | 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 spożywczy | 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  w wit. C | 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 słodycze | 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 l ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA SZKOLNEJ 020**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Wyszczególnienie** | **Jm.** | **Norma wyżywienia** | | |
| **020** |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** |  |
|  | kcal | 4282 |  |  |
| Białko roślinne | g | 66 |  |  |
| Białko zwierzęce | g | 80 |  |  |
| Tłuszcze roślinne | g | 46 |  |  |
| Tłuszcze zwierzęce | g | 96 |  |  |
| Węglowodany | g | 605 |  |  |
| Wapń | mg | 1350 |  |  |
| Żelazo | mg | 32 |  |  |
| Magnez | mg | 666 |  |  |
| Witamina C | mg | 185 |  |  |
| Witamina A | mg | 1299 |  |  |