Załącznik nr 6 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Wykonywanie usługi żywienia w systemie zleconym realizowanego**

**na podstawie ,,Przepisów o działalności służby żywnościowej DU-4.21.1(B)’’**

 **(Dec. Nr 86/Log./P4 MON) pkt 0503**

 **podczas szkolenia w m. Gdynia**

### Przedmiotem zamówienia jest żywienie:

* **8 osób w dniach 11-13.08.2021 r.**

### Wymagania organizacyjne i jakościowe żywienia*.*

1. Wykonawca świadczył będzie usługi żywieniowe w formie gotowych posiłków **zgodnie
z zapotrzebowaniem złożonym przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego do bezpośredniej współpracy z Wykonawcą do miejsca przez nią wskazanego.**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do całości dokumentacji związanej
z żywieniem.
3. Wykonawca żywienie stanów osobowych realizował będzie następująco:
	* w dni robocze oraz w niedziele i dni świąteczne ustawowo wolne od pracy wydawane będą trzy posiłki (śniadanie I i II, obiad i kolacja) lub według innej konfiguracji ustalonej przez strony (Wykonawcę z osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego);
	* godziny wydawania posiłków zostaną uzgodnione z Wykonawcą przez osobę odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Zamawiającego najpóźniej trzy dni przed rozpoczęciem realizacji usługi żywienia;
	* śniadania pierwsze – w ich składzie uwzględniać: przetwory mleczne, pieczywo, masło bądź inne tłuszcze, dodatki do pieczywa (wędliny, konserwy, produkty nabiałowe, dżem itp.), dodatki warzywne i gorące napoje;
	* śniadania drugie - w zależności od potrzeb zamawiającego, w postaci posiłków wydawanych wraz ze śniadaniem pierwszym lub w formie konfekcjonowanych - opakowanych kanapek przeznaczonych do spożycia poza stołówką;
	* obiady - przygotowywać w zestawie trzech dań obejmujących: zupę z pieczywem, drugie danie z dwoma dodatkami warzywnymi (w tym jeden w postaci surówki) oraz napój; dla urozmaicenia żywienia dekadowo w składzie drugich dań obiadowych planować do wyboru co najmniej dwie z następujących grup potraw: mięsnych nierozdrobnionych, z mięsa rozdrobnionego, półmięsnych, bezmięsnych, rybnych; 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; dodatkowo zaleca ,się stosowanie deserów w postaci: budyni, kisieli wzbogaconych owocami, galaretek, koktajli mlecznych, ciast, słodyczy itp.,
	* kolacje – podawać, co najmniej co drugi dzień, potrawy gorące uzupełnione pieczywem z dodatkami oraz gorącym napojem. W daniach kolacyjnych bez udziału potrawy gorącej dodatki do pieczywa należy odpowiednio zwiększać. Niezależnie od formy kolacji (gorącej lub zimnej) zaleca się planować dodatek w formie warzyw;
	* przynajmniej jeden posiłek w ciągu dnia należy uzupełniać świeżymi owocami, zwłaszcza w okresach ich sezonowej podaży rynkowej;
	* **Zleceniobiorca zapewni naczynia jednorazowego użytku w ilości odpowiedniej do ilości oraz rodzaju wydawanych posiłków;**
	* 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 i dodatków do dania drugiego.
4. Wykonawca przygotowywał i wydawał będzie ilość 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.
5. W przypadkach zamawiania oddzielnie poszczególnych posiłków stosowane będą procentowe podziały ceny wynoszące odpowiednio: pierwsze śniadanie – 25%, drugie śniadanie – 10%, obiad – 40% i kolacja – 25%.
6. Wydawanie takich środków spożywczych jak masło, musztarda, dżemy, miód realizowane będzie w opakowaniach jednostkowych (na jednego żywionego);
7. 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.
8. Wykonawca zapewni w żywieniu stanów osobowych wymagane parametry wartości energetycznych i odżywczych dla normy podstawowej lub szkolnej zawartymi
w przepisach wojskowych oraz programie SI KONSUMENT;
9. Wykonawca zapewni, by w żywieniu nie następowała powtarzalność dań podstawowych, wchodzących w skład wszystkich posiłków w okresie dekady (10 dni).
10. Wykonawca przed podpisaniem umowy musi przedstawić ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej za ewentualne szkody powodowane jego działalnością.
11. Zaopatrywanie w produkty spożywcze do zabezpieczenia wyżywienia zorganizuje Wykonawca.
12. Wykonawca zobowiąże się do ujawnienia wojskowym organom nadzoru sanitarnego swoich dostawców i podwykonawców celem objęcia ich nadzorem.
13. **Wykonawca podda się kontroli wojskowemu nadzorowi sanitarnemu i przedstawi procedurę HACCP.**
14. **Wykonawca podda się nadzorowi osób reprezentujących zamawiającego
w realizacji postanowień umowy.**
15. Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowanie próbek żywności oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
16. Wydawanie posiłków odbywać się będzie w terminach określonych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
17. Zamawiający zobowiązuje się przekazywać Wykonawcy każdego dnia do godz. 13.00 zbiorcze zestawienie stanów żywionych na dzień następny. Natomiast w piątek będzie przekazywane zbiorcze zestawienie stanów żywionych na sobotę, niedzielę
i poniedziałek. Jeżeli w tygodniu wypada dzień wolny od pracy zbiorcze zestawienie stanów żywionych będzie przekazywane w przeddzień dnia wolnego za wszystkie dni wolne od pracy i pierwszy dzień pracy włącznie.

Zbiorcze zestawienie będzie zawierało:

* + ilość żywionych według stosowanych w wojsku norm wyżywienia i napojów,
	+ podział według stosowanych form wyżywienia (żywienie w stołówce, suchy prowiant).
1. **W związku z aktualną sytuacja epidemiologiczną spowodowaną COVID-19, celem zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żołnierzy i pracowników RON, Wykonawca zapozna się i wdroży do realizacji zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego Wojska Polskiego oraz zalecenia Wojskowego Inspektora Sanitarnego przekazane podczas kontroli zakładu produkcyjnego.**

### Wymagania w zakresie utrzymania stanu sanitarno-higienicznego oraz nadzoru nad żywieniem wojska*.*

Wymagane jest by WYKONAWCA:

1. Zapewnił stan sanitarnohigieniczny obiektu żywienia zbiorowego, 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 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 549);
2. Zapewnił by produkty żywnościowe będące przedmiotem dostaw w szczególności nie mogły naruszać wymagań określonych w:
	* ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 549);
	* rozporządzeniu komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
	* rozporządzeniu komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych;
	* rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia
	22 września 2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy;
3. **Zapewnił gospodarkę i postępowanie z odpadami, powstającymi w trakcie żywienia zbiorowego, zgodnie z Ustawą o odpadach z 2001r. (Dz. U. z 2013 r., poz. 21 z późn. zm.).**

4. Bezwzględnie przestrzegał wszelkich warunków zdrowotnych żywienia i żywności obowiązujących w Unii Europejskiej i Polsce.

1. **Wymagania w zakresie wzajemnych rozliczeń finansowych.**

Wymagane jest by:

1. Żywienie stanów osobowych w jednostki wojskowej realizowane było przez Wykonawcę według dziennej stawki pieniężnej dla normy zasadniczej szkolnej 020 oraz dodatkowych 110 40% oraz 160 (wsad do kotła – koszty surowcowe) określonych w Rozporządzeniu MON z dnia 04 grudnia 2014 r. w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych i żołnierzy pełniących służbę kandydacką (Dz. U. z 2015 r. poz. 42) powiększonej o % narzutu obejmującego usługę oraz podatek VAT (koszty poza wsadowe - poza surowcowe):
* dla zasadniczej normy wyżywienia 020 oraz narzut obejmujący koszt usługi oraz podatek VAT;
* dla dodatkowej normy wyżywienia 110 w wymiarze 40% oraz narzut obejmujący koszt usługi oraz podatek VAT;
* dla dodatkowej normy napojów 160 oraz narzut obejmujący koszt usługi oraz podatek VAT.

Stawki te odnoszą się do poszczególnych posiłków, odpowiednio:

* I śniadanie 25%;
* II śniadanie 10%;
* Obiad 40%;
* Kolacja 25%.
1. Rozliczenie żywienia (wystawianie faktury VAT i jej opłata) nastąpi po zakończeniu żywienia i musi zawierać załącznik w postaci wykazu wydanych całodziennych posiłków według poszczególnych norm wyżywienia za każdy dzień osobno oraz sumarycznie za okres żywienia.
2. **Definicja zasadniczej i dodatkowej normy żywnościowej oraz ich wymiar finansowy.**
3. Przez zasadniczą normę wyżywienia należy rozumieć ilość środków spożywczych przysługujących żołnierzowi w ciągu doby.
4. Norma wyżywienia ma ustaloną wartość pieniężną:

zasadnicza norma wyżywienia szkolna „**020**” – **19,87 zł;**

dodatkowa „**110 40%**” – **2,83 zł;**

dodatkowa napoju ,,**160**’’ – **1,95 zł.**

Na podstawie Rozporządzenia Ministra Obrony Narodowej z dnia 03.12.2014 r. (Dz. U.
z 2014 r., Poz. Nr 1841) w sprawie równoważnika pieniężnego przysługującego żołnierzom zawodowym i żołnierzom pełniącym służbę kandydacką w zamian za bezpłatne wyżywienie niewydane w naturze oraz Decyzji Nr 97/MON z dnia 15 maja 2017 r. w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia.

1. Przez wartość pieniężną normy wyżywienia (wsad do kotła – koszty surowcowe) należy rozumieć wartość produktów spożywczych, w cenach zakupu, wchodzących w skład zasadniczej lub dodatkowej normy wyżywienia.
2. Wyżywienie należy przyrządzać w kuchni oraz serwować w formie czterech posiłków, uwzględniając podział wartości kalorycznej produktów spożywczych na poszczególne posiłki w następujący sposób:
* I śniadanie 20-25 %;
* II śniadanie 15-20%;
* Obiad 35-40 %;
* Kolacja 20-25 %.

W ofercie Wykonawca poda jednostkową cenę za całodniowe wyżywienie jednego żołnierza według normy:

1. zasadnicza norma wyżywienia szkolna **„020”** (19,87 zł + koszty poza surowcowe);
2. dodatek wg normy **„110 40%”** (2,83 zł + koszty poza surowcowe);
3. dodatek napojów wg normy **„160”** (1,95 zł + koszty poza surowcowe) - dla napojów gorących.

Wartość kosztów poza surowcowych poda kwotowo oraz procentowo w stosunku do wartości całodniowego żywienia według normy wyżywienia 020 oraz dodatkowych norm wyżywienia,

przedstawi również koszt żywienia jednego żołnierza razem z narzutem wg wszystkich norm wyżywienia oraz koszt żywienia razem za cały kres trwania usługi.

Skład ilościowy i asortyment środków spożywczych zawartych w zasadniczych oraz dodatkowych normach wyżywienia żołnierzy zawodowych i żołnierzy pełniących służbę kandydacką:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Symbol grupy środków spożywczych** | **Nazwa grupy środków spożywczych** | **Normy wyżywienia** |
| Zasadnicza  | Dodatkowe |
| szkolna | ogólna | napoju |
| 020 | 110 | 160 |
| 01 | Strączkowe | 27 |  |  |
| 02 | Przetwory zbożowe | 73 |  |  |
| 03 | Pieczywo | 670 | 100 |  |
| 04 | Mięso i przetwory w przeliczeniu na mięso | 292 | 83 |  |
| 05 | Tłuszcze zwierzęce w przeliczeniu na smalec | 19 |  |  |
| 06 | Tłuszcze roślinne w przeliczeniu na olej | 10 |  |  |
| 07 | Mleko i przetwory mleczne w przeliczeniu na mleko | 850 | 370 |  |
| 08 | Masło i śmietana w przeliczeniu na masło | 46 | 20 |  |
| 09 | Jaja | 25 (0,5)X | 25 (0,5)X |  |
| 10 | Ryby i przetwory rybne w przeliczeniu na filety ryb morskich | 58 |  |  |
| 11 | Ziemniaki | 700 |  |  |
| 12 | Warzywa i owoce bogate w witaminę C | 132 | 65 |  |
| 13 | Warzywa i owoce karotenowe | 160 | 110 |  |
| 14 | Inne warzywa i owoce | 365 | 420 |  |
| 15 | Cukry i słodycze w przeliczeniu na cukier | 73 | 20 |  |
| 16 | Woda pitna butelkowana | - |  | (1,5) \* |

Uwaga: liczby w nawiasie oznaczają wymiar: ()X – w sztukach lub ()\* - w litrach.

1)Skład ilościowy i asortyment środków spożywczych został określony dziennie w gramach na osobę.

**Wymagane parametry energetyczne i odżywcze:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie** | **Jm** | **020** |
| 1 | Wartość energetyczna | kcal | 4670 |
| 2 | Białko ogółem | g | 165 |
| 3 | Białko zwierzęce | g | 92 |
| 4 | Tłuszcze ogółem | g | 161 |
| 5 | Tłuszcze roślinne | g | 38 |
| 6 | Węglowodany | g | 693 |
| 7 | Wapń (Ca) | mg | 1216 |
| 8 | Magnez | mg | 682 |
| 9 | Żelazo (Fe) | mg | 29 |
| 10 | Witamina A | mg | 1734 |
| 11 | Witamina C | mg | 166 |

**Podstawa: system oceny wyżywienia żołnierzy wg SI Konsument wer. 7.3.06**

**Tabele kalkulacyjne**