# 

**Załącznik nr 1 do Umowy /**

**Załącznik nr 5 do SWZ**

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

# **WYMAGANIA**

**w zakresie organizacji i jakości żywienia**

1. Żywienie realizowane będzie w weekendy oraz w dniach roboczych w przypadku odbywania ćwiczeń 8 lub 16 dniowych. Śniadanie, obiad i kolacja oraz dodatkowa należność wody wydawane będą jako oddzielne posiłki w czasie określonym Porządkiem Dnia ćwiczących pododdziałów. W razie zaistnienia potrzeby posiłek kolacyjny wydawany będzie przy obiedzie.
2. Żywienie w czasie sytuacji kryzysowych i ogłoszenia mobilizacji realizowane będzie następująco: śniadanie, obiad i kolacja wydawane będą jako oddzielny posiłki w czasie określonym zgodnie z wcześniejszymi zgłoszeniami.
3. **WYKONAWCA** będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków lub suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez **ZAMAWIAJĄCEGO.**
4. 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.
5. 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.
6. 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).
7. 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.
8. 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 stosowany wykaz asortymentowo - ilościowy produktów spożywczych wyspecyfikowanych w załączniku 2.
3. Stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości.
4. 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..
5. Jadłospis będzie dostarczany do Szefa Służby Żywnościowej celem weryfikacji i zatwierdzenia który podlega zaakceptowaniu przez Szefa Logistyki 34 WOG lub osobę wyznaczoną min. 5 dni roboczych przed rozpoczęciem żywienia i podlega archiwizacji w służbie żywnościowej 34 WOG Rzeszów.
6. W dekadzie (10 dni) nie będzie następowała powtarzalność dań podstawowych wchodzących w skład wszystkich posiłków.
7. Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowanie próbek żywności.
8. Wykonawca na własny koszt zapewni niezbędną ilość pojemników sztywnych zamykanych na odpady pokonsumpcyjne, odbiór i utylizację odpadów.
9. Odbiór odpadów z posiłku realizowany jest przez Wykonawcę podczas dostawy kolejnego posiłku.
10. Odbiór odpadów z ostatniego posiłku po zakończeniu szkolenia odbędzie się po zakończeniu spożywania posiłku przez żołnierzy.
11. Wykonawca zapewni dowóz posiłków do nw. miejscowości lub oddalonego od nich w promieniu maksymalnie 20 km do wskazanego miejsca. Wydawanie posiłków będzie następowało zbiorczo dla dowódcy pododdziału, szefa pododdziału lub upoważnionego żołnierza w opakowaniach zbiorczych (termosy, termoporty WYKONAWCY). Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia odpowiedniej ilości naczyń jednorazowych do wydania posiłków oraz przypraw(sól i pieprz) . Za dystrybucję posiłków odpowiadają dowódcy pododdziałów.
12. Miejsca odbioru posiłków: Dębica, Mielec, Strzyżów, Ropczyce, Jasło, Sędziszów, Sanok Ustrzyki Dolne, Lesko, Brzozów, Krosno, Rzeszów, Jarosław, Gniewczyna Łańcucka, Żurawica, Nisko, Przemyśl, Trzcianiec.” Za organizację miejsca wydawania i spożywania posiłków odpowiadające warunkom sanitarno – higienicznym odpowiadają dowódcy ćwiczących pododdziałów.
13. Posiłki będą wydawane w czasie (od godziny do godziny) ustalonym przez dowódcę jednostki wojskowej – zgodnie z porządkiem dnia lub harmonogramem (programem) szkolenia.

Porządek dnia przewiduje następujące godziny wydawania posiłków:

Śniadanie – 06.00 – 08.00

Obiad – 13.00 – 15.00

Kolacja – 18.00 – 19.00

1. ZAMAWIAJĄCY zobowiązuje się przekazywać wykonawcy planowane zbiorcze zestawienie stanów żywionych do godz. 13.00 w każdą środę poprzedzającą weekend szkoleniowy. Zmiany w ilościach żywionych musza być przekazywane przez Zamawiającego do piątku do godz. 13.00. W przypadku żywienia szkoleń odbywających się w dniach roboczych, zestawienie stanów żywionych będzie przekazywane do godz. 12.00 dnia poprzedzającego żywienie. Zbiorcze zestawienie będzie zawierało:

ilość żywionych według stosowanych w wojsku norm wyżywienia w rozbiciu na pododdziały (miejsce dowozu),

podział według stosowanych form wyżywienia (żywienie ciepłym posiłkiem, suchy prowiant).

Zmiany w ilościach żywionych, które mogą zaistnieć po rozpoczęciu szkolenia weekendowego (różnica pomiędzy ilością zaplanowanych - powołanych na ćwiczenia

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 żywioną. Wykonawca wystawi fakturę za faktyczną ilość wydanych posiłków.”

1. 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

1. Wykaz planowanych w 2025 r. należności:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I | II | III | IV | V | VI | VII | VIII | IX | X | XI | XII | Razem |
| 470 | 470 | 470 | 470 | 471 | 471 | 471 | 471 | 471 | 471 | 471 | 471 | 5 648 |

1. Zamówienie podstawowe: 5 648 rdz
2. Zamówienie opcjonalne: 5 648 rdz