

Opis przedmiotu zamówienia

1. Żywnienie realizowane będzie od poniedziałku do niedzieli przez 7 dni tygodnia wraz ze świętami w formie:
 - Śniadania I z II w formie gotowanego posiłku lub suchego prowiantu
 - Kolacji w formie gotowanego posiłku lub suchego prowiantu wydawanego przy śniadaniu lub jako oddzielny gotowany posiłek.
2. Wykonawca będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków, suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego.
3. Maksymalna przewidywana dzienna ilość żywionych **osób – 270** – dokładna liczba będzie podawana z minimum 24 godzinnym wyprzedzeniem przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego
4. Termin realizacji: od dnia podpisania, jednak nie wcześniej jak od dnia 01.01.2025 do dnia 31.12.2025 r lub do wyczerpania kwoty zamówienia podstawowego oraz opcjonalnego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wcześniejszego rozwiązania umowy z 30 dniowym okresem wypowiedzenia jeśli zaistnieją przyczyny niezależne od Zamawiającego.
6. Posiłki śniadaniowe, będą przygotowywane w jednym zestawie z zachowaniem nw. wymogu w trakcie układania jadłospisu:
 - jeżeli w pierwszym śniadaniu występuje dodatek podstawowy w formie jarskiej to w drugim śniadaniu musi wystąpić w formie mięsnej – i odwrotnie;
 - kolacje wydawane w formie gotowanych posiłków (zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym) lub suchego prowiantu wydawanego w danym dniu każdemu z konsumentów indywidualnie.
7. Wydawanie takich środków spożywczych jak masło, musztarda, ketchup, majonez, dżemy, miód realizowane będzie w opakowaniach jednostkowych (w naliczeniu 1 szt. na jednego żywionego).
8. 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.
9. W okresie dekady (10 dni) nie będzie następowała powtarzalność dań podstawowych wchodzących w skład wszystkich posiłków.
10. Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowanie próbek żywności oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych powstałych w procesie żywienia.
11. Wydawanie i spożywanie posiłków będzie odbywało się zgodnie z wytycznymi określonymi w *Przepisach o działalności służby żywnościowej DU-4.21.1(B), Instrukcji o zabezpieczeniu sanitarnohigienicznym i przeciwepidemicznym Sił Zbrojnych Rzeczypospolitej Polskiej w czasie pokoju, kryzysu i wojny* w kompleksie wojskowym przy ul. Żelaznej 46 we Wrocławiu.
12. Spożywanie posiłków przez stany osobowe będzie odbywało się na siedząco przy wykorzystaniu krzeseł i stołów, które zapewni Zamawiający.

13. Wykonawca zapewni możliwość dezynfekcji rąk przed pobraniem posiłków przez konsumentów.
14. Wykonawca zapewni utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczenia żywienia zbiorowego w trakcie i po spożyciu posiłku szczególny nacisk kładąc na dezynfekcję stołów, krzeseł oraz sprzętu używanego przez konsumentów i personel obsługi, oraz wyposażenia technicznego i technologicznego, a także - w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków.
15. Spożywanie posiłków prowadzone będzie w oparciu o naczynia (talerze, kubki, sztućce) **jednorazowe** – które zabezpieczy Wykonawca – sztućce jednorazowe muszą być pakowane w komplecie nóż, łyżka, widelec dla jednego konsumenta.
16. Wydawanie i spożywanie posiłków będzie następowało przy wykorzystaniu sprzętu gastronomicznego, stołowego i kuchennego które zabezpieczy Zamawiający oraz termosów cateringowych – (termosy cateringowe muszą być wykonane z polietylenu, posiadać atest producenta do kontaktu z żywnością oraz gwarantować utratę wartości cieplnej posiłku nie więcej niż 8°C w ciągu 4 godzin; itp.), który zapewnia Wykonawca.

Posiłki będą wydawane w czasie:

Śniadanie I, II: 5.30 – 6.30

Kolacja: 18:00-19:30

lub w innych godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Wykonawca zapewni minimum 4 (czterech) pracowników do wydawania każdego posiłku zgłoszonego przez Zamawiającego, posiadających aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności, których może wydelegować do przygotowania i wydawania posiłków w **obiekcie wojskowym przy ul. ŻELAZNEJ 46 we Wrocławiu**

17. Wykonawca musi posiadać minimum jeden pojazd samochodowy umożliwiający właściwe i higieniczne zabezpieczenie przewożonych produktów i posiłków – samochody zatwierdzone przez PIS do przewożenia posiłków (konieczność posiadania aktualnej decyzji).
18. Wykonawca odpowiada za stan techniczny urządzeń użytkowanych do przygotowania i wydawania posiłków. W przypadku powstania niesprawności urządzeń Wykonawca niezwłocznie zgłasza ten fakt osobie odpowiedzialnej za obiekt. Dokonywanie napraw i serwisów odbywa się tylko za zgodą Zamawiającego przez wskazany przez Zamawiającego serwis na podstawie odrębnej umowy. W przypadku wystąpienia niesprawności z winy Wykonawcy zostanie on obciążony naprawą przez Zamawiającego.
19. Osoby biorące udział w realizacji zamówienia (Wykonawca główny i Podwykonawcy) powinni posiadać obywatelstwo polskie. W przypadku nieposiadania polskiego obywatelstwa powinny posiadać pozwolenie jednorazowe uprawniające do wstępu obcokrajowców na teren chronionej jednostki i instytucji wojskowej zgodnie z Decyzją Nr 107/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 18 sierpnia 2021 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON 2021 poz. 177 z późn. zm.).

20. W przypadku realizacji usługi/zamówienia/przedsięwzięcia z wykorzystaniem osób nieposiadającym obywatelstwa polskiego zgłoszenie osób do wykonania czynności zleconej powinno zostać zrealizowane w terminie 14 dni roboczych przed wejściem na obiekty wojskowe. Brak zgody w formie pozwolenia jednorazowego skutkowało będzie niewpuszczeniem danej osoby na teren obiektów wojskowych, przy czym nie może to być traktowane, jako utrudnianie realizacji zamówienia przez Zamawiającego.
21. Wykonawca zobowiązuje się do:
- realizacji wyżywienia zgodnie z procedurami HACCP oraz zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
 - dopuszczenia do pracy personelu posiadającego odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie do wykonania przedmiotu umowy;
 - umożliwienia prowadzenie kontroli (nadzoru) nad procesem przygotowania posiłków i żywienia, Zamawiającemu, Wojskowemu Ośrodkowi Medycyny Prewencyjnej oraz innym organom kontrolnym Resortu Obrony Narodowej. Do zadań i uprawnień organów kontrolnych należy:
 - ustalanie przydatności do spożycia źródeł wody i środków spożywczych;
 - kontrolowanie przestrzegania zasad higieny żywienia;
 - nadzór sanitarny nad żywnością dostarczaną dla wojska (mięso i jego przetwory, mleko i przetwory mleczne, jaja, drób i ryby itd.), obejmując nim wszystkie fazy przygotowania żywności, tj. pozyskiwanie w zakładach, transport oraz magazynowanie;
 - wyrywkowa organoleptyczna kontrola wydawanych posiłków;
 - sprawdzanie badań okresowych personelu zatrudnionego w procesie żywienia.

**PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE NORMY WYŻYWIENIA SZKOLNEJ 60%
020 I DODATKOWEJ 110 (w wymiarze 40%)**

Lp.	Wyszczególnienie	J.m.	Norma żywienia	
			020	110
1	2	3	4	5
1	Wartości energetyczne	kcal	2575	1716,8
2	Białko roślinne	g	40	26,4
3	Białko zwierzęce	g	48	32
4	Tłuszcze roślinne	g	15,6	10,4
5	Tłuszcze zwierzęce	g	70	46,8
6	Węglowodany	g	363	242
7	Wapń	mg	810	540
9	Żelazo	mg	19	12,8
10	Magnez	mg	333	222,4
11	Witamina A	ug	779	519,6
12	Witamina C	mg	86	57,6

**MINIMALNE WIELKOŚCI PORCJI POTRAW I NAPOJÓW NALEŻNOŚĆ ZASADNICZA
SZKOLNA 020**

PIERWSZE ŚNIADANIE

Grupy potraw	J.m.	Wielkość porcji
Zupy śniadaniowe: - zupy mleczne	g	300
		Wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych
Podstawowe dania śniadaniowe	g	60-70
- wędzonki i kielbasy wydawane na zimno	g	100
- kielbasy wydawane na gorąco	g	70
- wędliny podrobowe	g	50
- konserwy mięsne i mięsne produkty blokowe	g	50
- mięsa wydawane na zimno	g	60-70
- wyroby podrobowe	g	50-60
- pasty śniadaniowe zawierające w swym składzie produkty stanowiące źródła białka zwierzęcego	szt.	1
- jaja (gotowane)	g	100-120
- jajecznice	g	70-75
- konserwy rybne	g	50-60
- sery twarde	g	50
- sery topione	g	70-80
- sery twarogowe, twarożki	g	25
- dżemy, marmolady, miód naturalny	g	150-200
- naleśniki, pierogi		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
Pieczycwo, w tym:		
- chleb żytnio-pszeny (pakowane hermetycznie)	g	100-150
- bułki różne (pakowane hermetycznie)	g	100
Ciasto	g	70-100
Napoje	g	400-450

DRUGIE ŚNIADANIE

Grupy potraw	J.m.	Wielkość porcji
Podstawowe dania śniadaniowe:		
- wędzonki i kielbasy	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

W przypadku posiłków gotowanych WYKONAWCA będzie stosował się do poniższych zasad.

Grupy potraw	J.m.	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	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	g	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
<u>Dania kolacyjne zimne:</u>		
- wędzonki, kiełbasy i mięsne produkty blokowe	g	50-60
- mięsa pieczone (zimne)	g	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>Pieczczywo</u>		
- chleb żytnio-pszenny oraz inne asortymenty chleba (razowy, sitkowy itp. Pakowany hermetycznie)	g	150-200
<u>Napoje</u>	g	400-450

Suchy prowiant – każda porcja musi być pakowana osobno dla jednego konsumenta w torbę papierową.

W skład suchego prowiantu muszą wchodzić produkty w opakowaniach jednostkowych zamkniętych, konserwy w alupakach lub puszkach z otwieraczami. Wędliny i sery w opakowaniach zamkniętych próżniowo lub pakowane w atmosferze ochronnej. Wszystkie produkty muszą być zabezpieczone w taki sposób, aby konsument mógł przechować je bez uszczerbku od momentu ich otrzymania do końca dnia w którym przysługuje dany posiłek.

Skład asortymentowy suchego prowiantu ustala WYKONAWCA.

W skład każdego suchego prowiantu muszą wchodzić:

- konserwa mięsna lub wędlina pakowana,
- dodatek z nabiału (ser, jogurt, kefir),
- pieczywo,
- masło lub margaryna,
- dżem lub miód (lub inny dodatek),
- owoce,
- herbata lub kawa w saszetce,
- cukier lub inny słodzik jednorazowy,
- naczynia jednorazowe,
- woreczek z folii HDP,
- chusteczka,
- guma do żucia z xylitolem (w opakowaniu jednostkowym zawierającym 2 szt.)

Zsumowana wartość kcal poszczególnych produktów przeznaczonych na jeden posiłek kolacyjny nie może być niższa niż 1100 kcal.