



2. REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Wyszczególnienie	Dane
1.	Przedmiot zamówienia	WYKONYWANIE USŁUGI ŻYWIENIA W SYSTEMIE ZLECONYM
2.	Ilość	ok 55 osób dziennie*
3.	CPV	55520000-1
4.	Inne normy	NIE
5.	Oferty częściowe (zadania)	NIE
6.	Oferty równoważne	NIE
7.	Wymogi techniczne	NIE
8.	Usługi dodatkowe	Dowóz

*Liczba osób dla których będzie realizowane żywienie może ulegnąć zmianie w zależności od zgłoszenia się na ćwiczenia.

W dniach 21.05.-30.05.2025r.

Liczba osób podstawowa - 28

Liczba osób opcjonalna - 27.

W dniach 04.06.-13.06.2025r.

Liczba osób podstawowa - 28

Liczba osób opcjonalna - 28.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Wymagane jest by:

1. **Wykonawca** świadczył będzie usługi żywienia wyłącznie w formie gotowych całodziennych posiłków, w „formie na wynos” w **jednostkowych naczyniach jednorazowego użytku wraz z dostawą** do miejscowości Bezwola, zgodnie z **zapotrzebowaniem** złożonym przez Zamawiającego w następujących terminach:
 - Śniadanie I i II do godziny 7⁴⁵;
 - Obiad do godziny 12⁴⁵;
 - Kolacja do godziny 18⁴⁵.
2. Wykonawca codziennie żywienie stanów osobowych realizował będzie następująco:
 - a) Śniadanie – obowiązkowo należy uwzględnić mleko lub jego przetwory. Zaleca się podawanie nabiału z musli, płatkami zbożowymi, makaronem lub ryżem. Pieczywo do śniadania musi być mieszane (białe pszenne i ciemne razowe). Do smarowania pieczywa należy używać masła lub margaryny z dodatkiem masła. Dodatki do pieczywa powinny stanowić produkty wysokobiałkowe pochodzenia zwierzęcego (wędliny, sery, jajka, przetwory rybne, różnego rodzaju pasty) i inne dodatki bez białka jak miód, dżem, powidła oraz warzywno – owocowe – pomidor, ogórek, owoce sezonowe, szczypiorek, rzodkiewki itp.). Najwłaściwsze jest podawanie kilku dodatków, ale w mniejszych porcjach co urozmaica posiłek i daje większą gwarancję dostarczenia w nim różnych składników odżywczych. Celowe jest przygotowanie jednego z dodatków podstawowych w formie dania gorącego np.: parówki na gorąco, jajecznica lub omlet. Uzupełnienie posiłku powinny stanowić napoje gorące – herbata, kakao, kawa z mlekiem i napoje zimne – kefir, sok owocowy itp.
 - b) Śniadanie drugie – powinno być wydawane przy pierwszym śniadaniu w formie konfekcjonowanych – opakowanych kanapek przeznaczonych do spożycia poza stołówką. Kanapki powinny składać się z pszennych bułek i chleba razowego z dodatkiem masła, wędlin, serów lub past rybno – warzywnych i dodatków warzywnych.
 - c) Dodatek – do II śniadania należy dodać batonik, drożdżówka, owoce.
 - d) Obiad- każdego dnia składał się będzie z zupy z pieczywem, drugiego dania z dwoma dodatkami warzywnymi (surówka i jarzyna gotowana) i oraz deseru. Dekadowo w składzie drugich dań muszą być podane minimum sześć potraw mięsnych, do dwóch z mięsa rozdrobnionego bądź półmięsnych (np. gołąbki) oraz do dwóch bezmięsnych np. rybnych. Te same rodzaje zup i dań drugich nie mogą wystąpić częściej

- niż raz w dekadzie. Kompot nie może być podawany częściej niż co drugi dzień na przemian z innymi potrawami deserowymi takimi jak budynie, kisiele, ciasta lub owoce.
- e) Kolacja – powinna być mniej obfitym lekkostrawnym posiłkiem, powinna składać się z gorącego napoju np. herbaty, pieczywa mieszanego z dodatkiem białkowym i owocowo – warzywnym. Szczególnie zalecane są gotowane potrawy wydawane na gorąco np. pierogi z serem, ryż z jabłkami, sałatki z sera, wędlin lub ryb z warzywami.
- f) Dżemy, miody, masło, musztarda, ketchup są traktowane jako dodatki , nie jako składniki podstawowe tych posiłków i powinny być podawane w jednostkowych opakowaniach. Ich przeznaczeniem jest rola wzbogacająca zestaw śniadaniowy i kolacyjny.
- g) Wydawanie posiłków realizowane powinno być w systemie samoobsługowym, na siedząco przy stolikach nakrytych obrusami.

h) Orientacyjny ciężar potraw w podstawowych należnościach żywnościowych:

Zupa na obiad	0,500 l– 0,600 l.
Porcja mięsa lub ryby do drugiego dania	120 g – 140 g.
Ziemniaki do drugiego dania	300 g – 500 g.
Dania z kasz i makaronów	300 g – 360 g.
Masło naturalne do śniadań i kolacji	15 g – 20 g.
Dodatki do śniadań i kolacji	80 g – 120 g.
Owoce do deseru	100 g – 200 g
Pieczywo	630 g

- Wartość kaloryczna całodziennego posiłku powinna wynosić nie mniej niż 4532 kcal, w tym pierwsze śniadanie około 1133 kcal, drugie śniadanie około 453 kcal, obiad około 1813 kcal i kolacja około 1133 kcal.
- Temperatura posiłków gorących powinna wynosić co najmniej : zupy 75 stopni C, drugie dania 75 stopni C, napoi gorących 80 stopni C.
- Wykonawca przed przystąpieniem do realizacji zamówienia musi przedstawić ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej za ewentualne szkody powodowane jego działalnością.
- Wykonawca zobowiąże się do ujawnienia wojskowym organom nadzoru sanitarnego swoich dostawców i podwykonawców celem objęcia ich nadzorem.
- Wykonawca zapewni niezbędną ilość środków higienicznych w urządzeniach sanitarnych stanowiących integralną część udostępnionego obiektu.
- Wykonawca zobowiąże się do przestrzegania zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego Wojska Polskiego wydanych dnia 24 sierpnia 2020 roku przez Dyrektora Departamentu

Wojskowej Służby Zdrowia dotyczących ochrony zdrowia konsumentów w wojskowych obiektach żywienia zbiorowego.

9. Wykonawca oświadcza, że w pomieszczeniach produkcyjnych, w magazynkach przykuchennych i salach konsumenckich jest wdrożony system HACCP i są przestrzegane procedury Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej.
10. Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowywanie próbek żywności oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
11. Wykonawca podda się nadzorowi osób reprezentujących zamawiającego w realizacji postanowień umowy, jednak nie częściej niż jeden raz w dekadzie.

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

Wymagane jest by Wykonawca:

1. Zapewnił stan sanitarno- higieniczny obiektu żywienia zbiorowego, jego wyposażenie techniczne i technologiczne, a także w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków określone w następujących przepisach:
 - a) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
 - b) Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
 - c) Obwieszczeniu Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 23 maja 2024 roku w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi.
2. Zapewnił by produkty żywnościowe będące przedmiotem zamówienia w szczególności nie mogły naruszać wymagań określonych w :
 - a) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
 - b) Rozporządzeniu komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 roku w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
 - c) Rozporządzeniu Komisji (UE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 roku ustalające najwyższe dopuszczające poziomy niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006;
 - d) Rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 roku w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy;
 - e) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 roku w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych.

3. Zapewnił gospodarkę i postępowanie z odpadami powstałymi w trakcie żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą z dnia 27 kwietnia 2001 roku– Prawo ochrony środowiska, ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku o Inspekcji Weterynaryjnej oraz ustawą z dnia 13 września 1996 roku o utrzymaniu i porządku w gminach.
4. Bezwzględnie przestrzegał wszelkich warunków zdrowotnych żywienia i żywności obowiązujących w Unii Europejskiej i Polsce.

III. Wymagania w zakresie rozliczeń finansowych.

Wymagane jest by:

1. Żywienie stanów osobowych realizowane było przez Wykonawcę według dziennej stawki pieniężnej dla normy szkolnej 020 – 31,31 zł, określonej w Decyzji nr 96/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 20 sierpnia 2024 roku powiększonej o % narzutu obejmujący usługę oraz podatek VAT (tak zwane koszty pozawsadowe).
2. Rozliczenie żywienia (wystawianie faktury VAT i jej opłata) nie może następować częściej niż jeden raz na dekadę.

IV. Definicje:

1. Zasadnicza norma żywienia – ilość środków spożywczych przysługujących żołnierzowi w ciągu doby.
2. Wartość pieniężna normy żywienia – wsad do kotła, należy rozumieć wartość produktów spożywczych w cenach zakupu, wchodzących w skład zasadniczej normy żywienia.
3. Wyżywienie należy przyrządzać w kuchni i serwować w formie czterech posiłków, uwzględniając podział wartości kalorycznej produktów spożywczych na poszczególne posiłki w następujący sposób:

a) I śniadanie	20 -25 %
b) II śniadanie	15 -20 %
c) obiad	35 -40 %
d) kolacja	20 -25 %