



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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Wyszczególnienie	Dane
1.	Przedmiot zamówienia	<u>WYKONYWANIE USŁUGI ŻYWIENIA W SYSTEMIE ZLECONYM</u>
2.	Ilość	od 01.04.25 do 31.07.2025 – 9 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

*Zakres dat w których będzie realizowane żywienie może ulegnąć zmianie w zależności od odstąpienia realizowanych zadań lub osiągnięcia zdolności 2.RBLog do realizacji żywienia w ramach własnych struktur.

Zakres dat podstawowy 01.04.2025r. – 31.05.2025r.;

Zakres dat opcjonalny 01.06.2025r. – 31.07.2025r.

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.
2. Wykonawca 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 |
3. 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.
4. Temperatura posiłków gorących powinna wynosić co najmniej : zupy 75 stopni C, drugie dania 75 stopni C, napoi gorących 80 stopni C.
5. Wykonawca przed przystąpieniem do realizacji zamówienia musi przedstawić ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej za ewentualne szkody powodowane jego działalnością.
6. Wykonawca zobowiąże się do ujawnienia wojskowym organom nadzoru sanitarnego swoich dostawców i podwykonawców celem objęcia ich nadzorem.
7. Wykonawca zapewni niezbędną ilość środków higienicznych w urządzeniach sanitarnych stanowiących integralną część udostępnionego obiektu.
8. 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 żywnością 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 wyżywienia – ilość środków spożywczych przysługujących żołnierzowi w ciągu doby.
2. Wartość pieniężna normy wyżywienia – wsad do kotła, należy rozumieć wartość produktów spożywczych w cenach zakupu, wchodzących w skład zasadniczej normy wyżywienia.
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 %