

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
Usługa żywienia w systemie zleconym (catering)
żołnierzy 34brt w dniach:
od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. stacjonujących w m. SOKÓŁKA

Część 1.

1. Przedmiot zamówienia:

- Przedmiotem zamówienia jest usługa żywienia żołnierzy systemem zleconym (catering) polegająca na zapewnieniu całodziennego wyżywienia tj. śniadań, obiadów oraz kolacji - dla 10 osób w zamówieniu gwarantowanym oraz do 25 osób w zamówieniu opcjonalnym w czasie jednego miesiąca, stacjonujących w m. Sokółka.

2. Termin realizacji usługi:

- od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. tj. 365 dni.

Część 2. Wymagania dotyczące posiłków objęte usługą żywienia.

2.1. Posiłki śniadaniowe (35 % normy 020):

ŚNIADANIE – należy uwzględnić: przetwory mleczne, pieczywo, masło bądź inne tłuszcze, dodatki do pieczywa (wędliny, konserwy, produkty nabiałowe - sery, dżem itp.), dodatki warzywne i gorące napoje.

Kaloryczność ww. dań powinna wynosić minimum 1100 kcal.

2.2. Posiłki obiadowe (40 % normy 020):

OBIAD - każdego dnia przygotowywać dania obejmujące: zupę z pieczywem, drugie danie z surówką, deser oraz napój.

Temperatura wydawanego posiłku nie może być niższa niż 60 stopni C.

Kaloryczność ww. dań powinna wynosić minimum 1800 kcal.

Te same rodzaje zup i drugich dań nie mogą występować częściej niż raz w dekadzie (tj. 10 dni).

2.3. Posiłki Kolacyjne (25% % normy 020):

KOLACJA – podawać minimum, co drugi dzień, potrawy gorące uzupełnione pieczywem z dodatkami. W dniach kolacyjnych bez udziału potrawy gorącej, dodatki do pieczywa należy odpowiednio zwiększyć. Niezależnie od formy kolacji (gorącej lub zimnej) zaleca się planować dodatek w formie warzyw. Posiłki kolacyjne, każdego dnia będą przygotowywane w jednym zestawie.

Kaloryczność ww. dań powinna wynosić minimum 1100 kcal

2.4. Naczynia jednorazowe (*biodegradowalne*) niezbędne do podania posiłków zapewnia Wykonawca usługi:

- talerz jednorazowego użytku głęboki (miska) Ø 500 ml;
- talerz jednorazowego użytku Ø 23-26 cm;
- kubek jednorazowy do napojów o pojemności co najmniej 300 ml.(+/-10%).

2.5. Sztućce jednorazowe (*biodegradowalne*) niezbędne do spożycia posiłków zapewnia Wykonawca usługi:

- łyżka jednorazowego użytku 15-20 cm;
- łyżeczki jednorazowego użytku 10-14 cm;
- widelec jednorazowego użytku 15-20 cm;
- nóż jednorazowego użytku 15-20 cm.

Część 3. Pozostałe

3.1. Odbiorca usługi

- 1) Za odbiór posiłków do miejsca stacjonowania żołnierzy odpowiada 34brt.
- 2) Posiłki odbierane będą w każdy dzień tygodnia od poniedziałku do niedzieli oraz święta.
- 3) Posiłki będą odbierane trzy razy dziennie w godzinach:
 - ✓ od 6:00 - śniadanie,
 - ✓ od 13:00 - obiad,
 - ✓ od 17:00 - kolacja.
- 4) Za uprzątnięcie naczyń oraz sztućców jednorazowych wydanych przez Wykonawcę usługi do spożywania posiłków odpowiada **34brt** .

4.1. Wykonawca usługi:

- 1) Wykonawca, by spełnić warunek zamówienia musi dysponować punktem odbioru posiłków.
- 2) Powyższy warunek podyktowany jest faktem, iż posiłki będą odbierane własnym transportem Zamawiającego, o konkretnej godzinie od Wykonawcy.
- 3) Wykonawca nie musi posiadać punktu odbioru, lecz nim dysponować np. poprzez wynajem, użyczenie albo skorzystać z zasobów podmiotu trzeciego.
- 4) Posiłki wydawane będą w każdy dzień tygodnia od poniedziałku do niedzieli oraz święta.
- 5) Posiłki muszą być przygotowane do odbioru w zbiorczych pojemnikach termicznych i gotowe do wydania odbierającemu trzy razy dziennie w godzinach:
 - od 6:00 - śniadanie,

- od 13:00 - obiad,
- od 17:00 - kolacja.

6) Do każdego z posiłków Wykonawca usługi przygotowuje i wyda naczynia oraz sztucze jednorazowe.