OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

USŁUGA PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW
UCZESTNIKOM ĆWICZENIA WOJSKOWEGO

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowania i wydawania konsumentom gotowych posiłków w naczyniach jednorazowych zgodnie
z obowiązującymi procedurami i zasadami systemu HACCP w celu realizacji żywienia zbiorowego uczestników ćwiczenia wojskowego przy użyciu własnego ciągu wydawczego.
3. Realizacja zamówienia nastąpi w okresie 28.08 – 03.09.2021 r. Wykonawca zapewni gotowość do realizacji zamówienia w terminie 27.08.2021 r. godz. 12.00.
4. Miejscem wykonania zamówienia są obiekty na terenie kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej 2 w Warszawie.
5. Realizacja przedmiotowego zamówienia obejmuje przygotowanie i wydawanie posiłków przy użyciu własnego ciągu wydawczego w celu realizacji żywienia zbiorowego uczestników ćwiczenia wojskowego, która obejmuje:
6. transport (załadunek i rozładunek) elementów ciągu wydawczego do miejsca świadczenia usługi wskazanego zgodnie przez Zamawiającego;
7. montaż elementów (wszystkich urządzeń ciągu wydawczego wraz z osłoną antywirusową) i przygotowanie ciągu wydawczego do pracy zgodnie z przeznaczeniem w miejscu określonym przez Zamawiającego;
8. przygotowanie sprawnych technicznie elementów ciągu wydawczego do pracy zgodnie
z przeznaczeniem;
9. obsługa ciągu wydawczego tj. odbiór od Zamawiającego gotowych posiłków, dostarczenie przygotowanych posiłków do miejsca wydawania posiłków, przygotowanie do wydania, porcjowanie, terminowe wydanie posiłków przygotowanych przez Zamawiającego w okresie trwania ćwiczenia wojskowego uprawnionym konsumentom z wykorzystaniem posiadanego personelu kuchennego w liczbie minimum 6 osób na 1 ciąg wydawczy, w tym: 3 osoby skierowane do obsługi ciągu wydawczego.
10. ORGANIZACJA WYKONANIA ZAMÓWIENIA
11. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania zamówienia – usługi (montażu ciągów wydawczych i  wydawania posiłków) w punktach wydawczych – namiotach wskazanych przez Zamawiającego, przy wykorzystaniu własnego personelu oraz sprzętu i  materiałów.
12. Planowana realizacja żywienia tj. planowana liczba posiłków do wykonania usługi: śniadanie – 1400 szt., obiad – 900 szt., kolacja – 1300 szt., posiłek nocny – 400 szt.
13. Zamawiający gwarantuje, że minimalna kwota wynagrodzenia będzie równa wartości wydanych przez Wykonawcę posiłków w terminie realizacji ćwiczenia w planowanych liczbach: śniadanie – 980 szt., obiad – 630 szt., kolacja – 910 szt., posiłek nocny – 280 szt.
14. Wykonawca w ramach wykonania zamówienia tj. usługi, zobowiązany jest do porcjowania i wydawania posiłków przygotowanych przez Zamawiającego przy użyciu własnego ciągu wydawczego w okresie trwania ćwiczenia wojskowego - konsumentom z wykorzystaniem posiadanego uprawnionego personelu kuchennego oraz urządzeń, materiałów i sprzętu kuchennego wykonanych ze stali nierdzewnej, sprzętu stołowego i kuchennego.
15. Zamawiający wymaga, aby wydawanie posiłków było wykonywane z wykorzystaniem naczyń jednorazowego użytku.
16. Wykonawca po zakończeniu wydawania poszczególnych posiłków zobowiązany jest do: zebrania resztek, odpadów pokonsumpcyjnych oraz zebrania naczyń i zgromadzeniu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Wykonawca zapewni zachowanie i utrzymanie czystości, tj. zebranie śmieci i odpadów powstałych podczas realizacji Usługi, jak również pozostawionych przez konsumentów, w odległości do 20 m od miejsc spożywania i/lub wydawania posiłków.
17. Wykonawca zapewnieni w miejscu wykonania usługi jeden namiot o wym. 3-4×3-4 m przeznaczony do składowania zużytych naczyń, wyposażony w parawan wolnostojący (wys. min. 2 m, szer. 3-4 m) w celu wydzielenia strefy do składowania brudnych tac konsumenckich.
18. Wykonawca zapewnieni (tj. rozstawi) w miejscu wykonania usługi, namioty/kontenery (w liczbie niezbędnej do zabezpieczenia funkcjonowania personelu) o wym. ok. 5-6×5-6 m przeznaczony do przebierania się personelu kuchennego Wykonawcy realizujących czynności związane z usługą. Wykonawca wyposaży te namioty (kontenery) w: szafki, wieszaki wielokołkowe, oddzielnie na odzież osobistą personelu kuchennego i odzież roboczą, kosze na brudną odzież oraz umywalki z zimną i gorącą wodą i środkami do dezynfekcji rąk.
19. Zamawiający zapewni jeden namiot pomocniczy o wym. 10-11×10-11 m przeznaczony do rozładowania i przygotowania do wydania potraw i posiłków konsumentom, wyposażony zgodnie z jego przeznaczeniem.
20. OBOWIĄZKI WYKONAWCY
21. Wykonawca zobowiązany w okresie realizacji zamówienia do prowadzenia i stosowania wdrożonego systemu HACCP oraz praktyk GHP i GMP dla wykonywanej usługi.
22. Wykonawca zobowiązuje się do poddania kontroli przez przedstawicieli wojskowych organów inspekcji sanitarnej lub/i inspekcji weterynaryjnej oraz w zakresie sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia.
23. Wykonawca zapewni niezbędną ilość środków chemicznych i materiałów higienicznych przeznaczonych do bieżącego utrzymania czystości w pomieszczeniu konsumpcyjnym
i wydawania posiłków.
24. Wykonawca do wykonania zamówienia skieruje personel posiadający aktualne książeczki (lub inny dokument) do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniające do pracy przy żywności.
25. Wykonawca nie będzie kierował osób nieposiadających obywatelstwa polskiego do wykonania przedmiotu zamówienia.
26. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się rygorom procedur bezpieczeństwa zgodnie z wymogami ustawy z dnia 5 sierpnia 2010 r. o ochronie informacji niejawnych oraz rygorom procedur bezpieczeństwa obowiązujących w Jednostce Wojskowej, w której realizowane jest zamówienie.
27. Wykonawca zobowiązany jest do podporządkowania się wymaganiom w zakresie zapobiegania rozprzestrzenianiu się COVID-19, określonym w projekcie umowy.
28. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO
29. Wykonawca wykona zamówienie zgodnie ze złożoną ofertą, Umową i dochowaniem należytej staranności wymaganej przy realizacji tego rodzaju usług oraz według wymagań zawartych w niżej wymienionych przepisach:
30. ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(Dz. U z 2020 r., poz. 2021);
31. ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego
(Dz.U. z 2020 r., poz.1753);
32. ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych
(Dz. U. z 2021 r., poz. 630);
33. ustawie z dnia 14 marca 1985 r. w sprawie Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(Dz.U. z  2021 r., poz.195);
34. ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz.U. z 2021 r., poz. 306);
35. ustawie z dnia 26 kwietnia 2007 r. o zarządzaniu kryzysowym (Dz.U. z 2020 r. poz. 1856);
36. ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o powszechnym obowiązku obrony Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. z 2021r., poz.372);
37. ustawie z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych
(Dz. U. z 2019 r. poz. 1781);
38. ustawie z dnia 5 sierpnia 2010 r. o ochronie informacji niejawnych
(Dz. U. z 2019 r. poz. 742);
39. rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 4 grudnia 2014 r. w sprawie bezpłatnego wyżywienia żołnierzy zawodowych i żołnierzy pełniących służbę kandydacką
(Dz.U. z  2019 r., poz. 1604);
40. rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 4 marca 2011 r. w sprawie wyżywienia żołnierzy czynnej służby wojskowej (Dz. U. z 2019 r., poz. 1134);
41. rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych
(Dz. U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.);
42. rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów
rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz. U. Nr 83, poz. 772);
43. rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania
i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545);
44. rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 13 marca 2020 r. w sprawie Wojskowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2020, poz. 432);
45. rozporządzeniu Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 kwietnia 2004 r. w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. Nr 89, poz. 857 z póżn. zm.);
46. rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających
do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(Dz. U. Nr 106, poz. 730 z późn. zm.);
47. Decyzji Nr 145/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 13 lipca 2017 r. w sprawie zasad postępowania w kontaktach z wykonawcami (Dz. Urz. Min.Obr.Nar. poz. 157 z późn. zm.);
48. Decyzji Nr 55/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 21 kwietnia 2020 r. w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia (Dz. Urz. Min.Obr.Nar. poz. 70);
49. rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia
2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
(Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r., str.1 z późn. zm.);
50. rozporządzeniu (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia
27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG
(Dz. Urz. L 338.4 z 2004 r. z późn. zm.);
51. rozporządzeniu (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia
2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 2004 r., str. 1 z późn. zm.);
52. rozporządzeniu (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia
2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r., str. 55 z późn. zm.);
53. rozporządzeniu (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia
2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31.1 z 2002 r., z późn. zm.);
54. rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
(Dz. Urz. UE L 338/1 z 2005 r., z późn. zm.);
55. rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
(Dz. Urz. UE L 364/5 z 2006 r., z późn. zm.);
56. rozporządzeniu (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy
 (Dz. Urz. UE L 268.1 z 2003 r., z późn. zm.);
57. rozporządzeniu (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności
i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniającym dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. Urz. UE L 70/1 z 2005 r., z późn. zm.).
58. Wykonawca zobowiązany jest posiadać i przedłożyć Zamawiającemu w trakcie wykonywania zamówienia:
59. aktualną (ważną) polisę lub inny dokument ubezpieczenia Wykonawcy od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej) z rozszerzonym zakresem (lub odrębną) od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone w wyniku wykonywania Umowy przez Wykonawcę o wartości równej lub wyższej sumie wartości nie mniejszej niż 200 000,00 zł na dowód czego przedkłada kopię dowodu zawarcia ubezpieczenia i dowód jej opłacenia, który stanowi załącznik do oferty (Umowy). Polisa nie może zawierać zapisów dotyczących obowiązku potwierdzenia podpisów przez bank prowadzący rachunek bankowy Zamawiającego, czy też przez notariusza;
60. pisemny wykaz osób (pracowników Wykonawcy) uprawnionych do wykonywania czynności związanych z realizacją przedmiotu Umowy (pracowników skierowanych przez Wykonawcę do przygotowania i wydania posiłków) posiadających aktualną książeczkę zdrowia (lub inny dokument) Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej kierującego pojazdem o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy.