

Załącznik nr 1 OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego :

Wynajem polowego punktu żywnościowego w celu zabezpieczenia potrzeb ośrodka szkolenia w ramach szkolenia realizowanego przez Akademię Wojsk Lądowych w m. Żagań.

2) Adres przedsięwzięcia:

m. Żagań

3) Termin realizacji usługi:

od 30.08.2024 r. do 28.09.2024 r.*

***ostateczny termin zostanie określony do dnia 16.08.2024 r.**

4) Nazwa i kody CPV:

44211400-6 - Usługi wynajmu lub sprzedaży obiektów budowlanych

5) Zamawiający:

**Akademia Wojsk Lądowych
imienia generała Tadeusz Kościuszki
ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław**

I. Przedmiot zamówienia.

Wynajem polowego punktu żywnościowego w celu zabezpieczenia potrzeb ośrodka szkolenia w ramach szkolenia realizowanego przez Akademię Wojsk Lądowych w m. Żagań (w terminie od 30.08.2024 do 28.09.2024 r.)*

II. Zakres usługi

1. Przedmiotem zamówienia jest wynajem obiektu do organizacji polowego punktu żywnościowego.
2. Obiekt do organizacji polowego punktu żywnościowego obejmuje:

Część stołówkowa – hala namiotowa klimatyzowana przeznaczona do spożywania posiłków przez 250 osób jednocześnie (żywienie ok. 750 osób w trzech zmianach), wyposażona w:

- a) stoły i krzesła/ławki przeznaczone do spożywania posiłków z miejscem dla 250 konsumentów jednocześnie,
- b) ciąg wydawczy składający się z:
 - 4 modułów grzewczych z możliwością podgrzewania 4-6 pojemników GN 1/1,
 - 2 modułów chłodniczych z możliwością chłodzenia 4-6 pojemników GN 1/1,
- c) trzy szafy chłodnicze 2-drzwiowe o wysokości 1,9-2,1 m i szerokości 1,4-1,6 m,
- d) dwa wózki na termosy, 2-stanowiskowe jezdne, z ociekaczem (wymiarzy termosów 100 cm x 60 cm x 90 cm).

Część stołówkowa wyposażona w dwa wejścia i dwa wyjścia dla konsumentów oraz połączona z częścią kuchenną dwoma osobnymi przejściami.

Część kuchenna - namioty/kontenery klimatyzowane z przeznaczeniem do produkcji posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) dla 750 osób, wyposażone w całość sprzętu niezbędnego w procesie produkcji posiłków m.in.:

- a) dwa urządzenia do obierania warzyw o wsadzie 20-30 kg każde,
- b) trzy kotły warzelne 500 L i dwa 300 L,
- c) trzy piece konwekcyjno-parowe 20 GN 1/1 każdy z wózkiem,
- d) mieszalka z wychylną dzieżą o pojemności w przedziale 120-160 kg,
- e) dwie szatkownice o wydajności 600 kg/h każda, z kompletami tarcz (tarcza do kostek 14x14 mm, plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm),
- f) osiem stołów roboczych ze stali nierdzewnej o wymiarach ok. 200x60 cm,
- g) cztery półautomatyczne krajalnice do sera i wędlin (z możliwością ustawienia ilości plastrów),
- h) dwie patelnie elektryczne uchylno-przechylne o poj. 50-70 L,

- i) dwie szafy bankietowe grzewcze o wys. maksymalnej 1,5 m i pojemności 8-12 pojemników GN 2/1 200 mm
- j) 60 pojemników ze stali nierdzewnej GN 1/1 65mm,
- k) 50 pojemników ze stali nierdzewnej GN 1/1 200mm,
- l) 20 pojemników perforowanych ze stali nierdzewnej GN 1/1 100mm,
- m) 20 pokrywek z uszczelkami do pojemników GN 1/1,
- n) 20 pokrywek bez uszczelki do pojemników GN 1/1,
- o) blatowy otwieracz do konserw,
- p) cztery wózki platformowe stalowe o wymiarach 500-600 mm x 800-1000 mm,
- q) cztery wózki kelnerskie 2-półkowe,
- r) trzy wózki do przewożenia termosów o wymiarach 60mmx,
- s) wywietrzniki mobilne (urządzenia do pozbywania się z obiektu kuchennego oparów).

Część kuchenna wyposażona w obiekt (namiot/kontener) z przeznaczeniem do mycia sprzętu gastronomicznego wyposażony w:

- zlew 3-komorowy,
- regały ociekowe 4-półkowe o wys. 1,8-2,2 m i dł. 4-5 m,
- zmywarka kapturowa,
- stanowisko do mycia sprzętu gastronomicznego wyposażone w myjkę ciśnieniową.

Obiekt z przeznaczeniem na mycie sprzętu gastronomicznego musi zapewniać dostęp do gorącej wody.

Część kuchenna przystosowana do odprowadzania dużej ilości wilgotnego powietrza, wyposażona w system uniemożliwiający powstawanie skroplin na suficie (poszyciu dachowym obiektu).

Część kuchenna z częścią stołówkową musi być połączona dwoma osobnymi przejściami (wymogi HACCP – droga czysta i ścieżka brudna).

Magazyn przykuchenny wyposażony w:

- a) 3 szafy chłodnicze o wymiarach 1,4-1,6m x 0,75-0,95 m x 1,9-2,1 m,
- b) lodówkę wraz z pojemnikami na przechowywanie próbek żywności z ostatnich 3 dni,
- c) regały magazynowe 4-półkowe ze stali nierdzewnej o wysokości w przedziale 1,8-2,0 m oraz łącznej długości 20-22 m.,
- d) dwa stoły robocze ze stali nierdzewnej o wymiarach ok. 200x60 cm.

Maksymalna wilgotność powietrza w magazynie przykuchennym nie może przekroczyć 60%.

Szatnia personelu:

- a) pomieszczenie wyposażone w szafki na odzież roboczą (z przegrodą na odzież czystą i brudną) wraz z ławkami – pomieszczenie dla 24 osób,
- b) dwa kontenery sanitarne z nw. wyposażeniem (każdy):
 - dwie kabiny z toaletą,
 - dwie kabiny prysznicowe,
 - trzy – cztery umywalki z dozownikiem mydła i podajnikiem ręcznika papierowego,
 - podgrzewacz wody.

Dodatkowe wyposażenie:

- a) sześć lamp owadobójczych,
- b) dwie umywalki przenośne (wyposażone w podgrzewacz wody) z pojemnikiem na mydło i podajnikiem papieru,
- c) sześć dozowników do dezynfekcji rąk.

Całość obiektu musi być wyposażona w utwardzoną, wypoziomowaną i odporną na wilgoć podłogę, która w części kuchennej jest wyposażona w kratki ociekowe (odprowadzanie ścieków do studzienki kanalizacyjnej znajdującej się w odległości maksymalnej 20 m od obiektu kuchennego).

Wszystkie urządzenia w obiekcie muszą być przystosowane do kontaktu z żywnością.

Wykonawca zapewni min. 3 szkolenia, w zakresie obsługi przedmiotu zamówienia (w tym sprzętu i wyposażenia) dla pracowników Zamawiającego w terminach uzgodnionych z Zamawiającym. Szkolenie musi się odbyć po zamontowaniu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego namiotów/hal/kontenerów oraz sprzętu i wyposażenia.

3. Lokalizacja miejsca: Zamawiający umożliwi wizję lokalną w celu zapoznania się z terenem lokalizacji obiektu do organizacji polowego punktu żywnościowego we wcześniej umówionym terminie w m. Żagań. Osoba wyznaczona do kontaktu: kpt. Michał Szwajcak nr tel. 261-658-131.
4. Podstawowe obowiązki Wykonawcy w ramach realizacji przedmiotu zamówienia obejmują:
 - a) dostawę obiektu do organizacji polowego punktu żywnościowego spełniającego wymagania Zamawiającego. Dostawa obiektu uwzględnia: transport, rozładunek oraz ustawienie obiektu i urządzeń będących na jego wyposażeniu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Podłączenie wszystkich urządzeń do mediów (woda i prąd, a także do kanalizacji). Obiekt musi zostać ustawiony w sposób stabilny, tak aby nie powodował zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi;
 - b) dostosowanie obiektu polowego punktu żywnościowego do wymogów sanitarnych, HAACP oraz Ustawy z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

- c) elektryczne przewody przyłączeniowe urządzeń elektrycznych należy doprowadzić do rozdzielnicy zlokalizowanej w odległości nieprzekraczającej 50 m od kontenerów;
 - d) demontaż, załadunek i wywóz polowego punktu żywnościowego oraz uporządkowanie terenu po demontażu po zakończeniu umowy;
 - e) dostosowanie się do zaleceń Wojskowego Ośrodka Medycyny Prewencyjnej (WOMP) w zakresie dopuszczenia obiektu do użytkowania.
5. Wynajmujący zapewni interwencję serwisanta w czasie do 24 godzin w celu usunięcia awarii, lub w przypadku stwierdzenia braku możliwości usunięcia awarii wymianę/naprawę poszczególnego kontenera/sprzętu w czasie do 24 godzin po stwierdzeniu braku możliwości usunięcia awarii.
 6. Wynajmujący zapewnia stałą telefoniczną opiekę konsultanta technicznego dostępnego 24/7.
 7. Wszelkie szkody, które wystąpiły w czasie montażu/demontażu obiektu do organizacji polowego punktu żywnościowego obciążają Wykonawcę.
 8. Dostarczenie energii elektrycznej i wody zapewnia Zamawiający.

III. Wymogi ogólne

1. Usługa musi być zorganizowana w sposób zapewniający ciągłość procesów technologicznych, przestrzeganie wymogów sanitarnych i przepisów BHP. Proces technologiczny produkcji kuchennej obejmuje: pobranie surowca, przygotowanie oraz obróbkę surowca, obróbkę półproduktów i przygotowanie potraw, przechowywanie we właściwych warunkach termicznych oraz ich dystrybucję. Proponowana oferta musi zawierać szczegółowy wykaz wynajmowanego sprzętu oraz schemat rozmieszczenia wraz z parametrami technicznymi.
2. Najemca zapewnia dostęp do mediów (prąd, woda, system odprowadzania ścieków). W ofercie proszę przedstawić zapotrzebowanie na energię elektryczną do zasilania wynajmowanych urządzeń.
3. Za proces produkcji potraw odpowiada personel Akademii Wojsk Lądowych.
4. Poszycia namiotów/malowanie kontenerów nie może zawierać widocznych elementów reklamowych. Kolor poszycia namiotów/malowania kontenerów nie może być jaskrawy. Ostateczny kolor zostanie uzgodniony z Zamawiającym.
5. W przypadku niedopuszczenia przez WOMP obiektu do użytkowania w określonym umową terminie opłata za najem rozpocznie się po usunięciu usterek i dopuszczeniu obiektu do użytkowania. Koszt najmu zostanie pomniejszony o kwotę najmu wynikającą z liczby dni, w których obiekt nie został dopuszczony do użytku.

IV. Przedmiot umowy zostanie zrealizowany w terminie:

- a) dostawa i montaż obiektu musi nastąpić przez Wykonawcę z takim wyliczeniem aby obiekt mógł w pełni funkcjonować od dnia 29.08.2024 r. z uwagi na

konieczność dopuszczenia obiektu przez WOMP (uzgodnienie szczegółów w porozumieniu z Zamawiającym).

b) świadczenie przedmiotu zamówienia:

- Zamawiający przewiduje okres wynajmu obiektu w terminie 30.08-28.09.2024 r.
- Zamawiający zastrzega możliwość zmiany przewidywanego terminu wynajmu. Ostateczny termin zostanie określony do dnia 16.08.2024 r.

Należy podać wynagrodzenia za okres jednego dnia świadczenia przedmiotu zamówienia.

Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy będzie ilorazem podanego przez Wykonawcę wynagrodzenia i liczby dni świadczenia usługi wynajmu polowego punktu żywnościowego.