

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego :

Wynajem polowego punktu żywnościowego w celu zabezpieczenia potrzeb ośrodka szkolenia w ramach szkolenia podstawowego podchorążych Akademii Wojsk Lądowych w m. Żagań

- 2) Adres przedsięwzięcia:

m. Żagań

- 3) Termin realizacji: minimalny gwarantowany 30 dni z możliwością przedłużenia

Przewidywany termin od 05.09.2023 do 05.10.2023 r.*

***ostateczny termin zostanie określony do dnia 11.08.2023 r.**

Nazwa i kody CPV:

70310000-7 – Usługi wynajmu lub sprzedaży obiektów budowlanych

- 4) Zamawiający:

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

DATA OPRACOWANIA: czerwiec 2023

I. Przedmiot zamówienia

Wynajem polowego punktu żywnościowego w celu zabezpieczenia potrzeb ośrodka szkolenia w ramach szkolenia podstawowego podchorążych Akademii Wojsk Lądowych w m. Żagań (w terminie od 05.09.2023 do 05.10.2023 r.)

II. Zakres usługi

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

Punkt wydawczy – hala namiotowa klimatyzowana przeznaczona do spożywania posiłków przez 350 osób jednocześnie (żywienie ok. 1000 osób w trzech zmianach), wyposażona w całość sprzętu niezbędnego do wydawania i spożywania posiłków (stoliki, krzesła, tace, ciąg wydawczy z regałami, witryny chłodnicze).

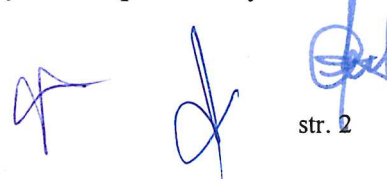
Zaplecze kuchenne namioty/kontenery klimatyzowane z przeznaczeniem do produkcji posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) dla 1000 osób (przykładowy jadłospis na końcu dokumentu), wyposażone w całość sprzętu niezbędnego w procesie produkcji posiłków m.in.:

- a) urządzenia do obierania warzyw o wydajności 250-300 kg/h,
- b) trzy kotły warzelne 500 L i jeden 300 L,
- c) trzy piece konwekcyjno-parowe 20 GN 1/1 z wózkiem,
- d) wilki do mięsa o wydajności 300-400 kg/h,
- e) mieszalki do farszu, mięsa, surówek o pojemności około 150 kg,
- f) szatkownice o wydajności 500kg/h,
- g) dziesięć stołów roboczych e stali nierdzewnej o wymiarach ok. 200x60 cm,
- h) cztery półautomatyczne krajalnice do sera i wędlin (z możliwością ustawienia ilości plastrów),
- i) kotleciarka do mięsa o wydajności około 1000 porcji/h,
- j) regały magazynowe ze stali nierdzewnej o łącznej długości około 10-12 metrów.

Zaplecze kuchenne wyposażone w obiekt (namiot/kontener) z przeznaczeniem do mycia sprzętu gastronomicznego.

Magazyn przykuchenny wyposażony w:

- a) dwie szafy chłodnicze,
- b) regały magazynowe ze stali nierdzewnej o łącznej długości około 5-6 metrów,
- c) lodówkę wraz z pojemnikami na przechowywanie próbek żywności z ostatnich 3 dni.



str. 2

Kontenery magazynowe 5 chłodni kontenerowych o orientacyjnych wymiarach zewnętrznych:

- długość około 6 m (+-10%):
- szerokość około 2,4 m (+-10%):
- wysokość około 2,6 m (+-10%):
- wysokość otworu drzwiowego do 2,3 m.

Kontenery wyposażone w oświetlenie wewnętrzne oraz agregat chłodniczy umożliwiający utrzymanie temperatury w przedziale od -20°C do +20°C. Każdy kontener musi posiadać odpływ umożliwiający odprowadzenie wody w sposób równomierny z całej powierzchni podłogi. Kontenery wyposażone w regały magazynowe przystosowane do przechowywania żywności.

Punkt wydawczy i zaplecze kuchenne muszą być wyposażone w podłogę.

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 w terminie **22.06.2023** r. w m. Żagań. Osoba wyznaczona do kontaktu nr tel.
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 ich w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. Podłączenie wszystkich urządzeń. Obiekt musi zostać ustawione w sposób stabilny, tak aby nie powodował zagrożenia dla zdrowia i życia ludzi.
 - b) dostosowanie obiektu polowego punktu żywnościowego do wymogów sanitarnych, HACCP, oraz ustawy z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U.2022.0.2132 tj z póź. zmianami).
 - c) elektryczne przewody przyłączeniowe każdego kontenera należy doprowadzić do rozdzielnicy zlokalizowanej w odległości nieprzekraczającej 20 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.



str. 3

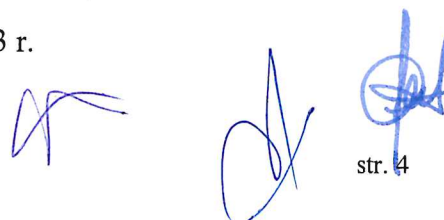
5. Wynajmujący zapewni interwencję serwisanta w czasie do 24 godzin w celu usunięcia awarii, lub w przypadku stwierdzenia braku możliwości usunięcia awarii wymianę/naprawę poszczególnego kontenera/sprzętu w czasie do 48 godzin.
6. Wynajmujący zapewnia stałą telefoniczną opiekę konsultanta technicznego 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. Wszystkie urządzenia chłodnicze i mroźnicze muszą być wyposażone w termohigrometry wraz ze świadectwem wzorcowania.
2. 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 w właściwych warunkach termicznych oraz ich dystrybucję. Proponowana oferta musi zawierać szczegółowy wykaz wynajmowanego sprzętu oraz schemat rozmieszczenia wraz z parametrami technicznymi.
3. Najemca zapewnia dostęp do mediów (prąd, woda, system odprowadzania ścieków). W ofercie proszę przedstawić zapotrzebowanie na energię elektryczną do zasilenia wynajmowanych urządzeń.
4. Za proces produkcji potraw odpowiada personel Akademii Wojsk Lądowych. 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 05.09. 2023r Należy uwzględnić dopuszczenie obiektu przez WOMP (w porozumieniu z Zamawiającym).
- b) świadczenie przedmiotu zamówienia :
 - zakres minimalnym 30 dni – od dnia dostawy i montażu obiektu do przewidywany termin 05.09-05.10.2023 r.



str. 4

- zakres maksymalny 60 kolejnych dni

Ostateczny termin zostanie podany przez Zamawiającego w terminie do dnia 11.08.2023 r.

Należy podać wynagrodzenie za okres minimalny świadczenia przedmiotu zamówienia tj. 30 dni.

Wynagrodzenie za każdy kolejny dzień ponad 30 dni wynajmu wynikający z przedłużenia okresu minimalnego zostanie wyliczone zgodnie ze wzorem

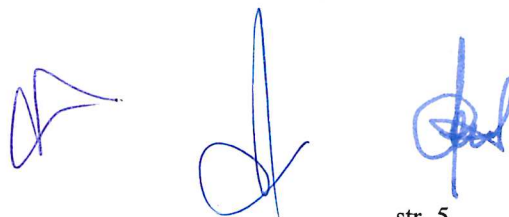
$$W_D = \frac{W_P}{30} \times L$$

Gdzie:

W_D – Wynagrodzenie za okres jednego dnia

W_P – Wynagrodzenie za okres 05.09-05.10.2023 r.

L – Liczba dni o które zostanie przedłużony okres wynajmu obiektu



Śniadanie 1

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
1	Musli truskawkowej/ czekoladowe na mleku (1,7)	1	1	300 ML
2	Chleb zwykły krojony (1)	1	1	50 G
3	Chleb z ziarnami (1)	1	1	45 G
4	Chleb żytni (1)	1	1	5 G
5	Masło extra porcjowane (7)	1	1	15 G
6	Twarożek z czerwoną cebulką (7)	1	1	100 G
7	Pomidory	1	1	50 G
8	Herbata	1	0,5	300 ML
9	Jabłka	1	1	200 G

Śniadanie 2

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
10	Bułka pszenna (1)	1	1	50 G
11	Bułka pszenna-żytnia wieloziarnista (1)	1	1	70 G
12	Masło extra porcjowane (7)	1	1	15 G
13	Szynka staropolska	1	1	60 G
14	Kakao naturalne z mlekiem (7)	1	0,5	300 ML
15	Bułka drożdżowa z serem (1,7)	1	1	100 G

Obiad 1 danie

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
16	Zurek (1,7,9)	1	1	450 G
17	Chleb zwykły krojony (1)	4	1	30 G

Obiad 2 danie

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
18	Karczek pieczony w sosie (1)	1	1	130 G
19	Ziemniaki gotowane ^	1	1	300 G
20	Kalafior gotowany z tartą bułką (1)	1	1	100 G
21	Salata zielona z ogórkiem i rzodkiewką (7)	1	1	100 G
22	Napój jabłkowy	1	1	350 ML

Kolacja

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
23	Pęczonko z indykiem, dynią i fasolką szparagową (1)	1	1	300 G
24	Masło extra porcjowane (7)	1	1	15 G
25	Chleb zwykły krojony (1)	4	1	30 G
26	Herbata	1	1	300 ML

WARTOŚCI ODŻYWCZE I ENERGETYCZNE

Wart. energetyczna	Białko		Tłuszcze		Węglowodany	Ca	Fe	Magnez	Witaminy	
	rost. g	zwie. g	rost. g	zwie. g					A ug	C mg
4257,8	80,2	74,5	25,0	93,5	624,1	1102,2	19,5	463,9	1252,0	112,8

Śniadanie 1

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
1	Płatki kukurydziane na mleku (7)	1	1	300 ML
2	Chleb zwykły krojony (1)	1	1	50 G
3	Chleb z ziarnami (1)	1	1	45 G
4	Chleb żytni (1)	1	1	5 G
5	Masło extra porcjowane (7)	1	1	15 G
6	Parówki drobiowe na gorąco (6)	1	1	70 G
7	Ketchup/musztarda (10)	1	1	20 G
8	Ser Edamski pełnotłusty (7)	2	1	55 G
9	Salata masłowa	1	1	15 G
10	Herbata	1	0,5	300 ML

Śniadanie 2

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
11	Bulka pszenna (1)	1	1	50 G
12	Rogal pszenny (1)	1	1	80 G
13	Masło extra porcjowane (7)	1	1	15 G
14	Kiełbasa krakowska sucha (1,6,7,9,10)	1	1	60 G
15	Kawa zbożowa [nka na mleku (7)	1	0,5	300 ML
16	Banany	1	1	200 G

Obiad 1 danie

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
17	Zupa ogórkowa z koperkiem	1	1	550 ML
18	Chleb zwykły krojony (1)	4	1	30 G

Obiad 2 danie

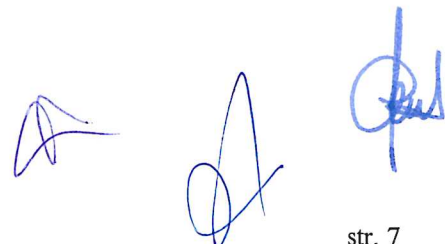
LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
19	Udka z kurczaka w sosie cytrynowo- ziołowym	1	1	210 G
20	Ziemniaki gotowane	1	1	325 G
21	Buraczki na ciepło z jabłkiem (1)	1	1	110 G
22	Surówka wiosenna ^	1	1	100 G
23	Kompot z wiśni	1	1	300 ML

Kolacja

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
24	Naleśniki z owocami z sosem jogurtowym i cynamonem (1,3,7)	1	1	300 G
25	Masło extra porcjowane (7)	1	1	15 G
26	Chleb zwykły krojony (1)	4	1	30 G
27	Herbata	1	1	300 ML

WARTOŚCI ODŻYWCZE I ENERGETYCZNE

Wart. energetyczna	Białko		Tłuszcze		Węglowodany	Ca	Fe	Magnez	Witaminy	
	rośl.	zwie.	rośl.	zwie.					A	C
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	µg	mg
5176,9	72,8	116,3	25,2	154,1	913,7	1897,2	40,0	786,3	1687,5	117,4



Śniadanie 1

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
1	Kasza manna na mleku (1,7)	1	1	300 ML
2	Chleb zwykły krojony (1)	1	1	50 G
3	Chleb z ziarnami (1)	1	1	45 G
4	Chleb żytni (1)	1	1	5 G
5	Masło extra porcjowane (7)	1	1	15 G
6	Jajko gotowane (3)	1	1	1 SZT
7	Ser topiony krążki, Hochland (7)	1	1	22,5 G
8	Rzadkiewka	1	1	60 G
9	Herbata	1	0,5	300 ML

Śniadanie 2

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
10	Bulka pszenna (1)	1	1	50 G
11	Bulka z dynią (1)	1	1	70 G
12	Masło extra porcjowane (7)	1	1	15 G
13	Szynka z beczki (1,6)	1	1	60 G
14	Kawa naturalna mielona	1	0,5	300 ML
15	Baton Snickers (3,5,6,7)	1	1	50 G

Obiad 1 danie

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
16	Krem z pomidorów (1,9)	1	1	550 ML
17	Chleb zwykły krojony (1)	1	1	50 G

Obiad 2 danie

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
18	Filet z piersi indyka w sosie pleczarkowym (1,7)	1	1	130 G
19	Kasza bulgur na sypko (1)	1	1	290 G
20	Pesto z zielonego groszku, z suszonymi pomidorami (7)	1	1	100 G
21	Salatka Grecka (7)	1	1	90 G
22	Napój jabłkowo- miętowy	1	1	350 ML

Kolacja

LP	Nazwa surowca	Wersja	Mnożnik	Porcja
23	Makaron Tagliatelle z kurczakiem i warzywami po chińsku (1)	1	1	320 G
24	Masło extra porcjowane (7)	1	1	15 G
25	Chleb zwykły krojony (1)	4	1	30 G
26	Herbata	1	1	300 ML

WARTOŚCI ODŻYWCZE I ENERGETYCZNE

Wart. energetyczna	Białko		Tłuszcze		Węglowodany	Ca	Fe	Magnez	Witaminy	
	rośl.	zwle.	rośl.	zwle.					A	C
Kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	ug	mg
4383,2	89,4	84,0	34,4	121,3	542,1	910,3	32,0	723,1	1185,2	171,9

SZEFEKSIJNATERIAŁOWEJ

cz.p.o. kpt. Piotr STYKOWSKI
R-z dz. Nr 34/22 z dn. 18.02.2022 r.

RADCA PRAWNY

MARIUSZ KRYSZTOFOLSKI
WR 3009

str. 8