I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla uczestników ćwiczenia wojskowego. Świadczenie przez Wykonawcę Usługi obejmuje pobranie i transport przekazanych przez Zamawiającego (JW Nr 2063) surowców i artykułów spożywczych, ich przechowywanie i obróbkę, transport sporządzonych potraw oraz wydanie konsumentowi gotowych posiłków w naczyniach jednorazowych zgodnie z obowiązującymi procedurami i zasadami systemu HACCP. Usługa obejmuje w szczególności wykonanie następujących czynności:
2. terminowe pobranie z magazynu Jednostki Wojskowej Nr 2063 (ul. Radiowa 2 w Warszawie) surowców i artykułów spożywczych przeznaczonych na przygotowanie posiłków zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, z wykorzystaniem posiadanych specjalistycznych środków transportowych;
3. przygotowanie posiłków z wykorzystaniem posiadanego przez Wykonawcę sprzętu gastronomicznego i zaplecza kuchennego oraz personelu kuchennego zgodnie
z jadłospisem, recepturami i innymi dokumentami przekazanymi przez Zamawiającego;
4. dostarczenie przygotowanych potraw do miejsca wydawania posiłków z wykorzystaniem posiadanych wyłącznie specjalistycznych środków transportowych;
5. terminowe wydanie przygotowanych posiłków konsumentom z wykorzystaniem posiadanego uprawnionego personelu kuchennego oraz urządzeń, materiałów i sprzętu kuchennego.
6. Przedmiot zamówienia (usługa), jest zgodny z ofertą złożoną przez Wykonawcę, jak również spełnia wymagania zawarte w niżej wymienionych przepisach:
7. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(Dz. U z 2019 r., poz. 1252);
8. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego
(Dz.U. z 2019 r., poz. 824);
9. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych
(Dz. U. z 2019 r., poz. 2178);
10. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. w sprawie Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(Dz.U. z  2019 r., poz. 59);
11. Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej
(Dz.U. z 2016 r., poz. 1077 z późn. zm.);
12. Ustawa z dnia 26 kwietnia 2007 r. o zarządzaniu kryzysowym
(Dz.U. z 2019 r. poz. 1398);
13. Ustawa z dnia 21 listopada 1967 r. o powszechnym obowiązku obrony Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. z 2018 r., poz.1459 z późn. zm.);
14. Ustawa z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych
(Dz. U. z 2019 r. poz. 1781);
15. Ustawa z dnia 05 sierpnia 2010 r. o ochronie informacji niejawnych
(Dz. U. z 2019 r. poz. 742);
16. Rozporządzenia 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);
17. Obwieszczenie Ministra Obrony Narodowej z dnia 27 maja 2019 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Obrony Narodowej w sprawie wyżywienia żołnierzy czynnej służby wojskowej (Dz. U. z 2019 r., poz. 1134);
18. Rozporządzenie 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.);
19. Rozporządzenie 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);
20. Rozporządzenie 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);
21. Rozporządzenie Ministra Obrony Narodowej z dnia 14 czerwca 2002 r. w sprawie organizacji oraz warunków i trybu wykonywania zadań przez Wojskową Inspekcję Sanitarną (Dz. U. Nr 97, poz. 872 z póżn. zm.);
22. Rozporządzenie Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 kwietnia 2004 r. w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. Nr 89, poz. 857 z póżn. zm.);
23. Rozporządzenie 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);
24. Decyzja 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);
25. Decyzja Nr 114/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 26 lipca 2019 r. w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia (Dz. Urz. Min.Obr.Nar. poz. 142);
26. Rozporządzenie (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.);
27. Rozporządzenie (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.);
28. Rozporządzenie (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.);
29. Rozporządzenie (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.);
30. Rozporządzenie (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.);
31. Rozporządzenie 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.);
32. Rozporządzenie 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.);
33. Rozporządzenie (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.);
34. Rozporządzenie (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.).
35. Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w dwóch etapach. Etap pierwszy planowany w okresie od 07.05.2020 r. do 22.05.2020 r., etap drugi planowany w okresie
od 15.06.2020 r. do 26.06.2020 r. Wykonawca przystąpi do realizacji pierwszego etapu zamówienia nie później niż w dniu 06.05.2020 r. oraz do realizacji drugiego etapu zamówienia nie później niż w dniu 14.06.2020 r.
36. Planowana realizacja pierwszego etapu zamówienia w oparciu o jeden namiot konsumencki. Planowana realizacja drugiego etapu umowy w oparciu o trzy namioty konsumenckie.
37. Miejscem wykonania usługi są obiekty na terenie kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej 2 w Warszawie.
38. Wykonawca wykona Usługę zgodnie ze złożoną ofertą, umową i dochowaniem należytej staranności wymaganej przy realizacji tego rodzaju usług.
39. Wykonawca będzie świadczył usługę żywienia wyłącznie w formie gotowych posiłków lub suchego prowiantu, zgodnie z terminowym, ilościowym i asortymentowym zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego.
40. Posiłki będą przygotowywane w obiektach, pomieszczeniach zakładu tj. kuchni macierzystej Wykonawcy. Obiekt ten musi być w dyspozycji Wykonawcy przez cały okres realizacji Umowy i nie mogą być udostępniane przez Wykonawcę innym podmiotom.
41. Posiłki będą wydawane po uzgodnieniu upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego z upoważnionymi przedstawicielami Wykonawcy w pomieszczeniach obiektów kuchennych lub namiotach na terenie kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej 2 w Warszawie lub w innym miejscu na terenie Garnizonu Warszawa wskazanym przez Zamawiającego.
42. Realizacja przez Wykonawcę Usługi dla uczestników ćwiczenia wojskowego będzie polegała na: terminowym pobraniu od Zamawiającego surowców i artykułów spożywczych, transporcie przekazanych przez Zamawiającego surowców i artykułów spożywczych do obiektów Wykonawcy; ich przechowywaniu, obróbce produkcyjnej, sporządzeniu potraw i przygotowaniu posiłków na podstawie zamówienia (według jadłospisu); transporcie gotowych potraw i posiłków oraz terminowym wydaniu konsumentowi gotowych posiłków – tj. śniadania, obiadu, kolacji, posiłku nocnego
w naczyniach jednorazowych –  zgodnie z postanowieniami Umowy.
43. Wykonanie Usługi dla uczestników ćwiczenia wojskowego realizowane będzie w systemie 24-godzinnym, ciągłym (tzn. przez całą dobę, również w święta, weekendy itp.).
44. Wykonawca będzie realizował Usługę dla uczestników ćwiczenia wojskowego według przykładowego planu:
45. w czasie ćwiczenia w trybie jednozmianowym:

śniadanie (07.00-09.00) gotowany posiłek

obiad (12.00-14.00) gotowany posiłek

kolacja (19.00-21.00) suchy prowiant

1. w czasie ćwiczenia w trybie dwuzmianowym:

śniadanie (07.00-09.00) gotowany posiłek

obiad (12.00-14.00) gotowany posiłek

kolacja (19.00-21.00) suchy prowiant

posiłek nocny (00.00-02.00) gotowany posiłek

1. planowana realizacja żywienia do Usługi tj. planowana liczba posiłków:
* etap 1: śniadanie – 6525, obiad – 4500, kolacja – 6750, posiłek nocny – 2475;
* etap 2: śniadanie – 10125, obiad – 10800, kolacja – 14850, posiłek nocny – 4725.
1. Zamawiający przekaże Wykonawcy harmonogram godzinowy wydawania posiłków związany z wykonaniem Usługi najpóźniej 24 godziny przed rozpoczęciem wydawania pierwszego posiłku w dniu rozpoczęcia żywienia uczestników ćwiczenia wojskowego.
2. W celu wykonania czynności związanych z Usługą,  planowane liczby, terminy, godziny żywienia (harmonogram godzinowy wydawania posiłków), formy żywienia (gotowany posiłek, suchy prowiant) uczestników ćwiczenia wojskowego z przyczyn niezależnych od Zamawiającego mogą ulec zmianie, o czym upoważniony przedstawiciel Zamawiającego niezwłocznie poinformuje Wykonawcę, z zastrzeżeniem wszystkich postanowień Umowy. W takim przypadku Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie wobec Zamawiającego z tytułu skutków spowodowanych zmianami ilości (liczby) posiłków oraz godzin i terminów ich wydania, na które zmiany Zamawiający nie ma żadnego wpływu.
3. Wykonawca przez świadczenia Usługi zobowiązuje się do bezwzględnego przestrzegania wymagań dotyczących:
4. wielkości, jakości, estetyki przygotowywanych potraw i napojów sporządzonych według receptury SW Nr 12 – przykładowy jadłospis wraz z recepturą – Załącznik nr 7.1 do SIWZ;
5. utrzymania stanu sanitarno-higienicznego podczas wykonywania Usługi oraz sprawowania stałego nadzoru sanitarnego, zgodnie z postanowieniami Umowy w tym zakresie;
6. organizacji wykonania Usługi zgodnie z postanowieniami zawartymi w projekcie Umowy.
7. Posiłki sporządzane przez Wykonawcę będą zgodne z przepisami prawa określonymi
w projekcie Umowy i odpowiadać wszelkim rygorom bezpieczeństwa, sanitarnym i normom wyżywienia obowiązującym w resorcie obrony narodowej.
8. Wykonawca w celu wykonania Usługi otrzyma od Zamawiającego, w terminie do dnia rozpoczęcia wykonywania Usługi, jadłospisy na czas obowiązywania Umowy z wykazem zawierającym nazwy potraw i posiłków: śniadanie, obiad, kolacja, nocny posiłek oraz będzie otrzymywał od Zamawiającego każdorazowo pisemne zamówienie dotyczące wykonania Umowy, tj. przygotowania potraw i posiłków na dany dzień wydania, zawierające następujące informacje:
9. zmiany jadłospisu, które nastąpiły po dniu rozpoczęcia wykonywania Usługi;
10. receptury potraw, zgodnie z jadłospisem, zawierające wykaz składników wraz z ich zawartością i gramaturą dla 1 porcji potrawy;
11. daty wydania posiłków, stany żywionych tj. liczby osób uprawnionych do żywienia według określonych norm wyżywienia, informacje w sprawie dodatkowych posiłków, formy przygotowania posiłków tj. np. suchy prowiant, zgodnie z jadłospisem.
12. Zamawiający przekaże Wykonawcy zamówienie w formie pisemnej za pośrednictwem faksu, poczty elektronicznej e-mail (wyjątkowo dopuszcza się składanie zamówień dostaw posiłków w formie telefonicznej) nie później niż do godz. 12.00 dnia poprzedzającego dzień wydania posiłku. Wyżej wymieniony termin zamówienia dotyczy również przypadków gdy dniami wydania posiłku są dni wolne od pracy (soboty, niedziele, święta) i następujący po nich pierwszy dzień roboczy. W wyjątkowych sytuacjach niezależnych od Zamawiającego czas ten może być skrócony z uwzględnieniem czasu niezbędnego do przygotowania posiłku przez Wykonawcę.
13. Wykonawca w trakcie świadczenia Usługi zobowiązuje się do przygotowania posiłków wyłącznie z artykułów spożywczych przekazanych przez Zamawiającego. Wydanie przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego upoważnionym przedstawicielom Wykonawcy artykułów spożywczych przeznaczonych do przygotowania potraw, posiłków w związku z wykonaniem Usługi nastąpi niezwłocznie po przekazaniu Wykonawcy pisemnego zamówienia dotyczącego wykonania Usługi na dany dzień wydania posiłków. Miejscem przekazania artykułów spożywczych przeznaczonych do przygotowania posiłków będzie magazyn żywnościowy Stołówki Wojskowej Nr 12 przy ul. Radiowej 2 w Warszawie. Przedstawiciel Zamawiającego w ustalonym terminie wyda jednorazowo przedstawicielowi Wykonawcy artykuły spożywcze przeznaczone do przygotowania potraw do każdego posiłku oddzielnie na podstawie dokumentów zgodnych z zamówieniem przekazanym przez Zamawiającego Wykonawcy, w tym celu Wykonawca skieruje każdorazowo (2 pracowników podstawowych i do 2 pracowników zgodnie z kryterium) swoich pracowników do wykonania czynności związanych z pobraniem, przeniesieniem, załadunkiem artykułów spożywczych przeznaczonych do przygotowania posiłków.
14. Wykonawca w trakcie świadczenia Usługi podczas transportu przygotowanych posiłków do kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej 2 w Warszawie zobowiązuje się do przestrzegania warunków i rygorów bezpieczeństwa żywienia i żywności ze szczególnym uwzględnieniem co następuje:
15. potrawy przywożone wyłącznie w czystych termoportach i pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością przy zachowaniu obowiązujących w procedurach wartości temperaturowych;
16. kontrola przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego temperatur przewożenia potraw, temperatur potraw wewnątrz i procesu bemarowania – musi być we właściwy sposób udokumentowana na kartach lub rejestrach z ich nadzoru prowadzonych przez pracowników Wykonawcy.
17. Zamawiający dokona odbioru przygotowanych przez Wykonawcę posiłków po sprawdzeniu:
18. organoleptycznie jakości posiłków oraz stanu higienicznego naczyń i sprzętu gastronomicznego;
19. wielkości wagowych przygotowanych do wydania porcji poszczególnych potraw posiłków zgodnych z recepturą potraw zawierającą wykaz składników wraz z ich zawartością i gramaturą dla 1 porcji potrawy;
20. zgodności dostarczonych potraw z przekazanym jadłospisem i zamówieniem stosownie do postanowień zawartych w projekcie Umowy;
21. Karty rejestru temperatury potraw na podstawie Załącznika nr 6.2 do SIWZ;
22. dokumentów potwierdzających przeprowadzone zabiegi mycia, dezynfekcji i dezynsekcji środków transportu wykorzystanych w dostawie towaru oraz aktualnej książeczki zdrowia (lub inny dokument) Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej kierującego pojazdem o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy.
23. Wykonawca zobowiązany jest zakończyć wszelkie czynności przygotowawcze do wydania posiłków konsumentom, zgodnie z przekazanym przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego harmonogramem godzinowym wydawania posiłków najpóźniej na 30 minut przed planowanym rozpoczęciem wydawania posiłku, w tym:
24. dostarczenie gotowych, poporcjowanych i przygotowanych bezpośrednio do spożycia potraw w pojemnikach GN do miejsca wydawania posiłków,
25. rozliczenie wykonanych i przygotowanych do wydania potraw, posiłków
z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego,
26. właściwe przygotowanie punktów wydawczych tj. ciągów wydawczych przeznaczonych do wydawania posiłków,
27. właściwe przygotowanie odpowiedniej liczby naczyń, sztućców, jednorazowych przeznaczonych do dystrybucji posiłków;
28. utrzymanie w czystości stołów i krzeseł konsumenckich, sprzętów gastronomicznych, ciągów wydawczych w pomieszczeniach konsumenckich,
29. utrzymanie wyznaczonego personelu kuchennego w nienagannym stanie estetycznym i higienicznym oraz w gotowości do wydawania posiłków.
30. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków tj. wykonania Usługi w dwóch punktach wydawczych w pierwszym etapie ćwiczenia oraz w ………(zgodnie z ofertą zał. nr do SIWZ) punktach wydawczych w drugim etapie (po jednym bazowym ciągu wydawczym na drugi i trzeci namiot konsumencki oraz dodatkowo do jednego ciągu wydawczego na drugi i trzeci namiot konsumencki- zgodnie z kryterium), przy wykonaniu we własnym zakresie (w każdym punkcie wydawczym) ciągów wydawczych wykonanych ze stali nierdzewnej, sprzętu stołowego i kuchennego tj. pojemniki GN, tace (1350 szt.), bemary, urządzenia podgrzewające do właściwej temperatury wydania potraw, witryny chłodnicze, termosy cateringowe, które będą wykonane z polietylenu oraz gwarantować utratę wartości cieplnej posiłku nie więcej niż 8ºC w ciągu 4 godzin oraz tablice magnetyczne o wym. 70×100cm na stojaku w liczbie 2 szt. Na każdy namiot konsumencki, każda tablica wyposażona w 40 szt. magnesów do mocowania pisemnych informacji. Ciągi wydawcze o długości 4-5m wyposażone będą w systemy przesuwania tac konsumenckich, witryny sałatkowe, witryny grzewcze, bemary, blaty robocze oraz pomocniki kelnerskie i dyspensery do serwetek. Wyżej wymienione urządzenia, sprzęty i naczynia gastronomiczne zapewnia Wykonawca; będą one posiadały atest PZH oraz właściwe zezwolenie, dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Ciąg wydawczy będzie wyposażony w wystarczającą liczbę urządzeń podgrzewczych i chłodniczych w ten sposób, żeby potrawy i produkty żywnościowe nie przebywały nawet przez najkrótszy czas w strefie niebezpiecznych dla nich temperatur. Urządzenia i sprzęt stanowiące wyposażenie ciągu wydawczego muszą być łatwe do czyszczenia i dezynfekcji oraz posiadać przeznaczenie do kontaktu z żywnością.
31. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydzielenie w namiotach w każdym punkcie wydawczym ciągów komunikacyjnych umożliwiających sprawne przemieszczanie i pobieranie posiłków przez konsumentów. W tym celu Wykonawca, w uzgodnieniu z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego, rozstawi słupki wolnostojące odgradzające paskowe – 10 szt. (stal nierdzewna, polerowana), połączone taśmą czerwoną każdy słupek (szer. 40–50mm, maksymalny wysuw taśmy 1,8-2,5m).
32. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wyposażenie stołów konsumenckich w liczbie od 190 szt. do 210 szt. (wym. stołu ok. 220×80cm) – tzn. każdy stół konsumencki (ilość stołów
w jednym namiocie konsumenckim od 60 do 70 szt.) będzie wyposażony w obrusy jednorazowego użytku odporne na uszkodzenia mechaniczne i przebarwienia (zmiana obrusów następuje po każdym posiłku) oraz zestaw pojemników do przypraw – pieprz i sól (na każdy stół konsumencki). Wyposażenie namiotów konsumenckich w stoły i krzesła przeznaczone do konsumpcji leży po stronie Zamawiającego.
33. Zamawiający wymaga, aby wydawanie posiłków było wykonywane z wykorzystaniem naczyń jednorazowego użytku. Wykonawca gwarantuje, iż wyżej wymienione naczynia jednorazowego użytku będą estetyczne, wykonane z materiału trwałego, zapobiegające poparzeniu, talerze do zupy z uchwytami do przenoszenia (szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Załącznik Nr 7.3 do SIWZ.
34. Zamawiający wymaga, aby wydawanie posiłków było wykonywane przez co najmniej
4 (czterech) uprawnionych pracowników Wykonawcy na każdy ciąg wydawczy przy Stołówce Wojskowej Nr 12 na terenie kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej 2 w Warszawie lub innym miejscu wskazanym przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, zgodnie z postanowieniami Umowy. Wydanie posiłków przez pracownika Wykonawcy będzie realizowane przez pobranie od konsumenta ważnej karty żywnościowej i/lub przez złożenie czytelnego podpisu na pisemnym wykazie konsumentów uprawnionych do pobrania posiłku.
35. Wykonawca po zakończeniu wydawania poszczególnych posiłków zobowiązany jest do: zebrania resztek, odpadów pokonsumpcyjnych oraz zebrania naczyń tj. kubków, sztućców jednorazowych ze stołów konsumenckich i zgromadzenia ich w po pojemnikach przeznaczonych na odpady i śmieci, jak również do sprzątnięcia i utrzymania w czystości wyżej wymienionych pojemników, ciągów wydawczych, stołów i krzeseł konsumenckich podczas wydawania i spożywania posiłków, jak również najpóźniej do 2 godzin po zakończeniu wydawania każdego posiłku. Wykonawca zapewni utrzymanie czystości, właściwego stanu sanitarno-higienicznego użytkowanego pomieszczenia konsumenckiego Zamawiającego w trakcie i po spożyciu posiłku, jego wyposażenia technicznego i technologicznego, a także zapewni spełnienie wymagań w zakresie higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i wydawania przygotowanych posiłków. Wykonawca odpowiada za utrzymanie w czystości wszystkich własnych naczyń, urządzeń i innych sprzętów kuchennych i gastronomicznych wykorzystanych do wykonania Usługi oraz zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach z użyciem własnych środków chemicznych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i zasadami systemu HACCP. Wyposażenie namiotów konsumenckich w wyżej wymienione ciągi wydawcze leży po stronie Wykonawcy.
36. Wykonawca zapewnieni (tj. rozstawi) na terenie kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej 2 w Warszawie, według wskazań upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, 3 (szt.) namiotów (jeden namiot na każdy funkcjonujący namiot konsumencki) o wym. 3×3m lub 4×4m przeznaczone do składowania zużytych naczyń, wyposażone w parawany wolnostojące (wys. min. 2m, szer. 3-4m) w celu wydzielenia strefy do składowania brudnych tac konsumenckich. Wykonawca zapewni utrzymanie czystości i właściwego stanu sanitarno-higienicznego w tych namiotach.
37. Wykonawca zapewnieni (tj. rozstawi) na terenie kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej 2 w Warszawie, według wskazań upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, namioty/kontenery (w liczbie niezbędnej do zabezpieczenia funkcjonowania personelu) o wym. ok. 5×5m przeznaczony do przebierania się personelu kuchennego Wykonawcy realizujących czynności związane z Usługą. Wykonawca wyposaży ten namiot (kontener) 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. Wykonawca odpowiada za utrzymanie czystości i właściwego stanu sanitarno-higienicznego w tym namiocie. Zamawiający umożliwi podłączenie namiotu (kontenera) energii elektrycznej 380V, 32A.
38. Zamawiający zapewni i udostępni pracownikom Wykonawcy dwa namioty pomocnicze o wym. 10×10m przeznaczone do rozładowania i przygotowania do wydania potraw i posiłków konsumentom. Wykonawca odpowiada za właściwe, rozładowanie i przygotowanie do wydania przewiezionych potraw i posiłków konsumentom, zgodnie z warunkami i rygorami bezpieczeństwa żywienia i żywności, jak również zobowiązany jest do utrzymania czystości i właściwego stanu sanitarno-higienicznego w tych namiotach.
39. Zamawiający zapewni i udostępni pracownikom Wykonawcy dwa namioty pomocnicze o wym. 10×10m przeznaczone do rozładowania i przygotowania do wydania potraw i posiłków konsumentom. Wykonawca odpowiada za właściwe, rozładowanie i przygotowanie do wydania przewiezionych potraw i posiłków konsumentom, zgodnie z warunkami i rygorami bezpieczeństwa żywienia i żywności, jak również zobowiązany jest do utrzymania czystości i właściwego stanu sanitarno-higienicznego w tych namiotach.
40. każda ze stref musi być wyposażona w podłogę (palety) łatwe
w utrzymaniu w czystości oraz w myciu i dezynfekcji;
41. urządzenia gastronomiczne, sprzęt kuchenny i naczynia jednorazowe muszą być przechowywane na regałach łatwych do mycia i dezynfekcji;
42. wydzielenie zamykanego schowka ze sprzętem porządkowym i środkami chemicznymi niezbędnymi do przeprowadzania procesów mycia i dezynfekcji.
43. Zamawiający zapewni rozstawienie niezbędnej liczby toalet wolnostojących, wyposażonych w środki higieny, przenośnych przeznaczonych dla personelu kuchennego pracowników Wykonawcy wykonujących czynności związanych z realizacją Usługi na terenie kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej 2 w Warszawie.
44. Wykonawca zapewni zachowanie i utrzymanie czystości, tj. zebranie śmieci i odpadów powstałych podczas realizacji Usługi, jak również pozostawionych po konsumentach, w odległości do 20m od miejsc spożywania i/lub wydawania posiłków (namiotów) oraz zagwarantuje wymianę dostarczonych przez Zamawiającego pojemników (typu „BOBER”) na odpady pokonsumpcyjne z pełnych na puste w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

II WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wykonawca zobowiązany w okresie realizacji Umowy do prowadzenia i stosowania wdrożonego systemu HACCP oraz praktyk GHP i GMP dla wykonywanej Usługi. Przed podpisaniem Umowy Wykonawca przekaże upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego niezbędną dokumentację GHP/GMP i HACCP (instrukcje, procedury, plany, analizę zagrożeń) w 1 egzemplarzu.
2. Strony ustalają, iż przed podpisaniem przedmiotowej Umowy w obiektach
i w pomieszczeniach Wykonawcy, w których będą wykonywane czynności związane z Usługą zostanie przeprowadzona kontrola przez przedstawicieli wojskowych organów inspekcji sanitarnej lub/i inspekcji weterynaryjnej oraz upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego w zakresie przygotowania do wykonania i realizacji Umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się, w trakcie całego okresu obowiązywania Umowy, do poddania nadzorowi i kontroli w obiektach, pomieszczeniach, środkach transportu Wykonawcy, w których będą wykonywane czynności związane z Usługą. Takie kontrole będą realizowane przez przedstawicieli wojskowych organów inspekcji sanitarnej lub/i inspekcji weterynaryjnej oraz w zakresie sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, przez cały okres obowiązywania i wykonywania Umowy. Wykonawca oświadcza, iż świadomie wyraża zgodę na przeprowadzenie wyżej wymienionych czynności kontrolnych.
4. Wykonawca w trakcie całego okresu obowiązywania Umowy, zapewni dostęp i możliwość przeprowadzenia czynności kontrolnych upoważnionym przedstawicielom Zamawiającego – w zakresie wykonywanej Usługi, zgodności z przedmiotem Umowy (tj. czynności w zakresie transportu przekazanych przez
JW Nr 2063 surowców i artykułów spożywczych, ich przechowywania i obróbki, transportu sporządzonych potraw oraz wydania konsumentowi gotowych posiłków),
a w szczególności:
5. zgodności sporządzonych posiłków z zamówieniem, jadłospisem i z recepturą,
6. wielkości wagowych przygotowanych do wydania porcji poszczególnych potraw, posiłków zgodnych z recepturą potraw zawierającą wykaz składników wraz z ich zawartością i gramaturą dla 1 porcji potrawy,
7. organoleptycznie jakości i estetyki sporządzonych potraw posiłków, stanu jakościowego i sanitarno-higienicznego opakowań, naczyń i sztućców jednorazowego użytku,
8. stanu estetycznego i sanitarno-higienicznego personelu, urządzeń i sprzętu gastronomicznego, środków transportu, obiektów i pomieszczeń Wykonawcy,
9. stosowania przez Wykonawcę procedur oraz zasad systemu HACCP w miejscu przechowywania, przygotowywania i wydawania posiłków,
10. zgodności przygotowanych posiłków z zawartą Umową tzn. specyfikacją zamówienia Usługi i kompletności Usługi stosownie do danych zawartych w Umowie,
11. aktualności dokumentów potwierdzających przeprowadzone zabiegi mycia, dezynfekcji i dezynsekcji środków transportu oraz aktualności książeczek zdrowia (lub inny dokument) Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej kierujących pojazdem i personelu kuchennego z potwierdzeniem braku przeciwwskazań do wykonywania pracy związanej z kontaktem z żywnością,
12. właściwego użytkowania sprzętu gastronomicznego zgodnie z jego przeznaczeniem,
13. wydania konsumentowi gotowego posiłku na podstawie przekazania ważnej karty żywnościowej i/lub po złożeniu czytelnego podpisu na pisemnym wykazie konsumentów uprawnionych do pobrania posiłku.
14. Wykonawca oświadcza, iż świadomie wyraża zgodę na przeprowadzenie czynności kontrolnych. Każdorazowo podczas takiej kontroli zostanie sporządzony protokół kontroli (Załącznik nr 6.3 do do SIWZ) podpisany przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego oraz przez uczestniczącą w nadzorze osobę ze strony Wykonawcy, negatywny wynik przeprowadzonej kontroli opisany wyżej wymienionym protokole będzie podstawą do naliczenia kar umownych.
15. Wykonawca w celu wykonania Umowy zapewni niezbędną ilość środków chemicznych i materiałów higienicznych przeznaczonych do bieżącego utrzymania czystości w pomieszczeniu konsumpcyjnym i wydawania posiłków (w celu utrzymania w czystości stolików, ciągu wydawczego, urządzeń, sprzętów i naczyń gastronomicznych) oraz niezbędną ilość woreczków foliowych (z atestem np. PZH z dopuszczeniem do kontaktu z żywnością) do pakowania drugiego śniadania oraz wydania suchych prowiantów, serwetek gastronomicznych, papieru pakowego i/lub śniadaniowego.
16. Wykonawca zapewni w celu wykonania Umowy niezbędna liczbę sprawnych technicznie specjalistycznych środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności przeznaczonych do wykonania Umowy (min. dwa pojazdy specjalistyczne).
17. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych, dostarczanych i wydawanych potraw, tj. posiłków wydawanych w okresie obowiązywania Umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa określonymi w projekcie Umowy.
18. Wykonawca oświadcza, iż osoby skierowane przez niego do przygotowania, wydawania i przewozu każdego posiłku, personel kuchenny i kierowcy pojazdów wykonujący Umowę posiadają aktualną książeczkę (lub inny dokument) do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności, którą okażą na każde wezwanie upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego.
19. Wykonawca każdorazowo przy dostawie posiłków wyznaczy uprawnioną osobę odpowiadającą w jego imieniu za punktualne, terminowe, kompletne (zgodnie z dokumentem wydania JW Nr 2063) i zgodne z wcześniejszymi ustaleniami oraz zamówieniem pobranie od Zamawiającego artykułów spożywczych, przygotowanie, dowóz i wydanie posiłków zgodnie z postanowieniami Umowy.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu (kierownikowi Stołówki Wojskowej Nr 12) niewydanych posiłków, każdorazowo po zakończeniu wydawania posiłków, zgodnie z obowiązującymi procedurami i zasadami systemu HACCP oraz wszystkimi postanowieniami Umowy.
21. Strony ustalają, iż utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych w tym naczyń jednorazowego użytku leży po stronie Zamawiającego.
22. Wykonawca zobowiązuje się rejestrować temperaturę przyrządzonych potraw, posiłków każdorazowo przed ich wydawaniem w pomieszczeniu konsumenckim Zamawiającego oraz prowadzić stosowny rejestr temperatury wydawanych potraw tj. odnotowywać wskazania właściwie przeprowadzonego pomiaru w karcie rejestru temperatury potraw – Załącznik nr 6.2 do SIWZ oraz okazywać ją każdorazowo na żądanie upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.
23. Wykonawca nie będzie obciążony kosztami użytkowania udostępnionych obiektów, pomieszczeń i dostarczenia do nich mediów.
24. Wykonawca oświadcza, iż posiłki będą wykonywane w obiektach i w pomieszczeniach, które będą w jego dyspozycji przez cały okres obowiązywania Umowy.
25. Wykonawca w ramach realizacji Umowy ponosi pełną odpowiedzialność za właściwy i bezpieczny transport przekazanych przez JW Nr 2063 surowców i produktów, ich przechowywanie i obróbkę oraz za transport gotowych potraw i ich wydanie konsumentowi zgodnie z obowiązującymi procedurami i zasadami systemu HACCP.
26. Wykonawca w czasie obowiązywania Umowy i wykonywania Usługi będzie właściwie użytkował, zgodnie z przeznaczeniem, udostępnione pomieszczenia i sprzęt Zamawiającego i ponosi odpowiedzialność za szkody powstałe we wskazanym mieniu.
27. Wykonawca w obiekcie udostępnionym przez Zamawiającego nie będzie prowadził innej działalności nie związanej z realizacją Usługi i wykonaniem przedmiotu Umowy.
28. Zamawiający nie wyraża zgody na wykorzystanie, sprzętu gastronomicznego lub kuchennego wykonanego z aluminium podczas czynności związanych z realizacją przedmiotu Umowy.
29. Wykonawca wystąpi do Zamawiającego, najpóźniej w dniu podpisania Umowy, z pisemnym wnioskiem o wydanie przepustek osobowych przedstawicielom Wykonawcy uczestniczącym w wykonaniu Usługi, uprawniających do wejścia na teren kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej  2 w Warszawie oraz o wydanie przepustek uprawniających pojazdy Wykonawcy do wjazdu na teren kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej 2 w Warszawie w związku z realizacją Usługi w ramach wykonywania Umowy.
30. Każdorazowa zmiana pracowników Wykonawcy uczestniczących w wykonaniu Usługi musi odbyć się za zgodą Zamawiającego z minimum 3-dniowym wyprzedzeniem. Wyjątkowo zmiana taka będzie możliwa z wyprzedzeniem krótszym niż 3 dni, o ile będzie to spowodowane nagłą chorobą czy wypadkiem pracownika Wykonawcy. Wówczas jednak na nowego pracownika, stawiającego do pracy w miejsce pracownika nieobecnego, będzie wystawiana przepustka jednorazowa Zamawiającego.
31. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osoby (osób) upoważnionej do jego reprezentowania w sprawie wykonania Umowy. Osoba (osoby) upoważniona przez Wykonawcę do jego reprezentowania w sprawie wykonania Umowy zobowiązana jest do ciągłej obecności tj. przez 24 godziny na dobę w miejscu wykonywania Umowy tj. na terenie kompleksu wojskowego Dowództwa Operacyjnego Rodzajów Sił Zbrojnych przy ul. Radiowej 2 w Warszawie, oraz do utrzymywania stałego kontaktu z upoważnionymi przedstawicielami Zamawiającego, tj. do odbierania telefonów i podpisywania dokumentów związanych z wykonaniem Umowy (załączniki do Umowy) oraz do podjęcia działań w celu należytego wykonania Umowy.