

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
Usługa żywienia systemem zleconym (catering)
żołnierzy w Garnizonie Suwałki
w terminie od 13.01.2025 r. do 13.12.2025 r.

Część 1.

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa żywienia żołnierzy systemem zleconym (catering) polegająca na zapewnieniu całodziennego wyżywienia tj. śniadań, obiadów oraz kolacji w ramach szkoleń, ćwiczeń w Garnizonie Suwałki.

Zamiennie suchy prowiant w zamian za niewydany posiłek tylko w przypadku wcześniej zgłoszonego przez Zamawiającego Zapotrzebowania.

2. Termin realizacji oraz planowana liczba szkolonych:

- 1) od 13.01.2025 r. do 08.02.2025r. – dla planowanej grupy szkoleniowej 20 osób w zamówieniu gwarantowanym oraz do 150 osób w zamówieniu opcjonalnym.
- 2) od 13.03.2025r. do 12.04.2025r. – dla planowanej grupy szkoleniowej 20 osób w zamówieniu gwarantowanym oraz do 150 osób w zamówieniu opcjonalnym.
- 3) od 12.05.2025r. do 07.06.2025r. – dla planowanej grupy szkoleniowej 20 osób w zamówieniu gwarantowanym oraz do 150 osób w zamówieniu opcjonalnym.
- 4) od 09.06.2025r. do 05.07.2025r. – dla planowanej grupy szkoleniowej 20 osób w zamówieniu gwarantowanym oraz do 150 osób w zamówieniu opcjonalnym.
- 5) od 14.07.2025r. do 09.08.2025r. – dla planowanej grupy szkoleniowej 20 osób w zamówieniu gwarantowanym oraz do 150 osób w zamówieniu opcjonalnym.
- 6) od 18.08.2025r. do 13.08.2025r. – dla planowanej grupy szkoleniowej 20 osób w zamówieniu gwarantowanym oraz do 150 osób w zamówieniu opcjonalnym.
- 7) od 17.11.2025r. do 13.12.2025r. – dla planowanej grupy szkoleniowej 20 osób w zamówieniu gwarantowanym oraz do 150 osób w zamówieniu opcjonalnym.

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 1 100 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 jeden raz w dekadzie (tj. 10 dni).

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

KOLACJA - podawać, co najmniej 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 jednorazowego użytku (biodegradowalne) niezbędne do podania posiłków zapewnia Wykonawca usługi. Zestaw całodniowy do posiłków:

- 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 jednorazowego użytku (biodegradowalne) niezbędne do spożycia posiłków zapewnia Wykonawca usługi. Zestaw całodniowy do posiłków:

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

3. Część 3. Pozostałe

3.1. Wykonawca usługi:

- 1) Wykonawca, by spełnić warunek zamówienia musi dysponować punktem odbioru posiłków w odległości maksymalnie 20 km od miejsca żywienia stanów osobowych tj. Garnizon Suwałki, ul. Wojska Polskiego 21, 16-400 Suwałki, woj. Podlaskie.
- 2) Odległość mierzona będzie drogami publicznymi (*za drogę publiczną nie uznaje się dróg wewnętrznych, dróg polnych itp. Pomiaru nie dokonuje się w linii prostej*) od siedziby Zamawiającego tj. ul. Wojska Polskiego 21, 16-400 Suwałki, woj. Podlaskie - do siedziby/adresu punktu odbioru.
- 3) Powyższy warunek podyktowany jest faktem, iż posiłki będą odbierane własnym transportem Zamawiającego, o konkretnej godzinie od Wykonawcy.
- 4) Wykonawca nie musi posiadać punktu odbioru, lecz nim dysponować np. poprzez wynajem, użyczenie albo skorzystać z zasobów podmiotu trzeciego.
- 5) Posiłki wydawane będą w każdy dzień tygodnia od poniedziałku do niedzieli oraz święta.

- 6) Posiłki do wydania muszą być przygotowane 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.
- 7) Do każdego z posiłków Wykonawca usługi przygotowuje i wyda naczynia oraz sztucze jednorazowego użytku (*biodegradowalne*).

3.2. Odbiorca usługi

- 1) Za odbiór posiłków i dostarczenie ich do miejsca stacjonowania żołnierzy w m. Suwałki odpowiada 14 Pułk Przeciwpancerny w Suwałkach, ul. Wojska Polskiego, 16-400 Suwałki.
- 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 jednorazowego użytku wydanych przez Wykonawcę usługi do spożywania posiłków odpowiada - 14 Pułk Przeciwpancerny w Suwałkach, ul. Wojska Polskiego 21, 16-400 Suwałki, woj. Podlaskie.