**Znak sprawy: WT.2370.18.2024**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa:

* przygotowania posiłków i ich dowóz do bazy szkoleniowej Ośrodka Szkolenia zlokalizowanej przy **ul. Powstańców Wielkopolskich 3, 56-300 Milicz**,
* wydanie posiłków w stołówce bazy szkoleniowej Ośrodka Szkolenia,
* sprzątanie naczyń po posiłkach w pomieszczeniach zmywalni bazy szkoleniowej Ośrodka Szkolenia,
* zagospodarowanie resztek żywności.

1. Posiłki należy przygotować w pierwszym gatunku, dobrej jakości, urozmaicone o odpowiednie wartości odżywcze. Posiłki muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28 września 2020 roku w sprawie wyżywienia   
   w Państwowej Straży Pożarnej (Dz. U. 2020 poz. 1675).
2. Dowóz posiłków musi być zrealizowany w sposób zgodny z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi oraz zgodnie z zasadami transportu żywności, w godzinach podanych przez Ośrodek Szkolenia.
3. **Ilość osób żywionych:** do 36 / dobę.
4. **Planowany termin realizacji kursu:** od 16.09.2024 r. do 20.12.2024 r. (70 dni roboczych, od poniedziałku do piątku oraz dodatkowo wskazane soboty)
5. Każdy pełnoporcjowy dzień żywieniowy składa się ze śniadania, obiadu dwudaniowego   
   z kompotem oraz kolacji.
6. Wydawany obiad musi mieć formę ciepłego posiłku (zupa i drugie danie). Śniadanie i kolacja mogą mieć postać ciepłego posiłku.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zlecenia ww. usługi cateringowej, w przypadku realizacji wyżywienia dla kursantów uczestniczących w przedsięwzięciu szkoleniowym poza terenem bazy szkoleniowej Ośrodka Szkolenia, w postaci suchego prowiantu z zachowaniem norm wyżywienia. Dotyczyć może to jednego lub dwóch wybranych posiłków, nie częściej niż przez 10 dni żywieniowych.
8. Wymiar norm wyżywienia w ciągu doby winien być złożony z poniższych produktów:

1) pieczywo (żytnie, razowe, orkiszowe, graham),

2) przetwory zbożowe i strączkowe,

3) przetwory mięsne przeliczone na mięso w elementach,

4) przetwory rybne przeliczone na filety z ryb,

5) masło naturalne,

6) inne tłuszcze zwierzęce i roślinne przeliczone na smalec,

7) napoje mleczne przeliczone na mleko pełnotłuste,

8) sery przeliczone na ser pełnotłusty,

9) jaja,

10) ziemniaki, ryż, makaron durum, kasza gryczana, pęczak, jęczmienna,

11) warzywa,

12) owoce,

13) przetwory owocowe przeliczone na dżem,

14) cukier,

15) herbata,

16) kawa zbożowa, kakao,

17) kawa naturalna,

18) sól i przyprawy.

1. W jadłospisie powinno się uwzględnić:

1) potrawy z ryb,

2) zróżnicowane potrawy mięsne,

3) potrawy z jaj,

4) mieszane pieczywo do śniadań i kolacji,

5) masło ekstra (o minimalnej zawartości tłuszczu 80% mlecznego),

6) napoje do śniadań i kolacji.

Do śniadań, kolacji i obiadów - dodatek sezonowych warzyw i owoców, różnorodnych wędlin, serów, surówek oraz sałatek.

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności  
   z uwzględnieniem zawodowego charakteru swej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
2. Wykonawca oświadcza, że ponosi pełną odpowiedzialność za:

a) zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed właściwym Państwowym Inspektorem Sanitarnym;

b) przekazanie Zamawiającemu na jego żądanie kopii protokołu kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny.

1. Zamawiający składał będzie codziennie na dzień następny zapotrzebowanie na ilości żywionych  
   z wyszczególnieniem ilości poszczególnych posiłków w ciągu dnia z tym, że w piątki będą dokonywanie ustalenia na poniedziałki i wskazane soboty.
2. Wykonawca będzie przygotowywał jadłospis tygodniowy. W jadłospisie tygodniowym będzie umieszczona gramatura składników. Jadłospis będzie przedstawiany na każde żądanie Zamawiającego.
3. Wyżywienie składa się z trzech posiłków dziennie w godzinach:

- śniadanie 7:30 - 8:00

- obiad 13:00 - 13:30

- kolacja 17:30 - 18:00

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin wydawania poszczególnych posiłków   
   w zależności od toku zajęć w danym dniu. O powyższym Zamawiający zawiadomi Wykonawcę.
2. Wykonawca zobowiązany jest do naprawy na własny koszt ewentualnych szkód powstałych   
   w trakcie wykonywania usług na terenie Zamawiającego.