

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usługi obejmującą całodienne wyżywienie uczestników szkoleń i kursów organizowanych w 2021 r. przez Ośrodek Szkolenia Komendy Wojewódzkiej PSP w Rzeszowie na poligonie szkoleń wodnych w Polańczyku.
2. Miejsce wykonywania usługi: teren miejscowości Polańczyk.
3. Przewidywany termin wykonywania usługi i szacunkowa ilość żywionych osób:

Termin szkolenia/kursu/doskonalenia	Ilość osób na kursie
1.02 – 5 .02.	15
08.02. - 12.02.	16
12.02 – 17.02.	16
17.02. - 22.02.	16
22.02 - 27.02.	16
26.04. - 30.04.	7
24.05. - 28.05	7
01.06.-05.06	15
01.07. -12.07.	17
12.07. – 24.07.	17
24.07.- 05.08	17
05.08- 17.08	17
23.08.-27.08.	10
13.09. -17.09.	15
20.09. – 24.09.	7
27.09. -01.10.	15

4. Wymagania organizacyjne: Wykonawca powinien dysponować na terenie miejscowości Polańczyk kuchnią i punktem wydawania posiłków (stołówką) dla min. 25 osób, które powinny spełniać obowiązujące wymogi higieniczno-sanitarne (Wykonawca musi posiadać wdrożony system HACCP).
5. Obowiązki wykonawcy:
  - Wykonawca posiłków musi zapewnić nakrycia stołowe (talerze, sztućce, itp.),
  - zmywanie naczyń po posiłkach należy do obowiązków Wykonawcy,
  - sprzątanie stołówki leży po stronie wykonawcy zamówienia,
  - wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia jadłospisu do zatwierdzenia u Naczelnika Ośrodka Szkolenia w Nisku z wyprzedzeniem trzydniowym do realizacji jadłospisu,
  - codzienne wyżywienie uczestników szkoleń i kursów musi się składać z trzech posiłków - śniadanie, obiad, kolacja, które będą wydawane w porach ustalonych przez służbę kwatermistrzowską Ośrodka Szkolenia PSP w Nisku,
  - dzienny jadłospis powinien odpowiadać normom przewidzianym w załączniku do Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 11 grudnia 1997r.  
w sprawie długotrwałych akcji ratowniczych, szczegółowych norm, zasad i warunków otrzymywania wyżywienia w czasie tych akcji oraz ćwiczeń lub szkolenia

przez strażaków Państwowej Straży Pożarnej lub inne osoby biorące w nich udział, a także przypadków, w których wypłaca się równoważnik pieniężny w zamian za przysługujące wyżywienie, sposobu ustalania jego wysokości oraz szczegółowych zasad wypłacania (Dz. U. Nr 160, poz. 1098 z późn. zm.).

**Wymiar rzeczowych zasadniczych i dodatkowych norm wyżywienia w ciągu doby, w gramach na osobę.**

Lp.	Nazwa grupy produktów	„SZ”	„DU”
1.	pieczywo	670	50
2.	przetwory zbożowe i strączkowe	100	0
3.	przetwory mięsne przeliczone na mięso w elementach	290	85
4.	przetwory rybne przeliczone na filety z ryb	40	0
5.	masło naturalne	40	20
6.	inne tłuszcze, zwierzęce i roślinne przeliczone na smalec	30	0
7.	napoje mleczne przeliczone na mleko pełnotłuste	400	150
8.	sery przeliczone na ser pełnotłusty	60	40
9.	jaja	0,5 szt.	0,5 szt.
10.	ziemniaki	700	0
11.	warzywa	340	0
12.	owoce	280	250
13.	soki z owoców	0	250
14.	przetwory owocowe przeliczone na dżem	15	0
15.	cukier	60	20
16.	herbata	1	0
17.	kakao	2	0
18.	kawa zbożowa	6	0
19.	kawa naturalna	0	6
20.	sól i przyprawy	41	0

**Uwaga:** Dopuszczalne jest wykorzystanie także innych artykułów żywnościowych, nie objętych normami, w granicach stawki pieniężnej.