**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na zapewnieniu wyżywienia (w formie obiadu) żołnierzy (36 osób) realizujących zadania wzmocnienia systemu ochrony powietrza w ramach wzmocnienia granicy polsko-ukraińskiej w m. Oszczów-Kolonia.
2. Przykładowe minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące menu cateringu – porcja na 1 osobę:

* Zupa warzywna (500 ml) z pieczywem (50 g)

Drugie danie

* Danie z mięsa nierozdrobnionego lub z mięsa rozdrobnionego, półmięsnych lub bezmięsnych bądź rybnych (110 g)
* Ziemniaki z wody (300 g)
* Surówka warzywna (120 g)
* Kompot wieloowocowy lub sok (300 ml)

**Kaloryczność ww. dań powinna wynosić minimum 2000kcal.**

**Te same rodzaje zup i drugich dań nie mogą występować częściej niż raz w dekadzie (tj. 10 dni).**

* Naczynia jednorazowe niezbędne do podania posiłków:

- talerz jednorazowego użytku głęboki 500 ml;

- talerz jednorazowego użytku fi 22 cm

- kubek jednorazowy do napojów 300 ml

* Sztućce jednorazowe niezbędne do spożycia posiłków:

- łyżka plastikowa jednorazowego użytku 18 cm;

- widelec jednorazowego użytku;

- nóż plastikowy jednorazowego użytku 18 cm

1. Całkowite wynagrodzenie Wykonawcy będzie ustalane według faktycznej liczby spożywających. Przedstawiciel Zamawiającego poinformuje Wykonawcę   
   o faktycznej liczbie spożywających posiłek.
2. Termin realizacji usługi: **od 23 maja 2022 r. do 31 lipca 2022 r.** bądź do wyczerpania środków finansowych na realizację usługi.
3. Miejsce realizacji usługi: usługa realizowana będzie w nw. miejscu:

* **Oszczów-Kolonia**

1. W ramach usługi określonej w ust. 1 Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:
2. dostarczenia potraw wysokiej jakości;
3. potrawy zostaną dostarczone w naczyniach jednorazowego użytku wraz ze sztućcami jednorazowymi oraz serwetkami.
4. posiadania odpowiednich uprawnień umożliwiających wykonanie przedmiotu umowy;
5. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z należytą starannością, wymaganą przy usługach tego rodzaju oraz w sposób zgodny z wymaganiami prawa w tym zakresie.
6. Serwowane posiłki będą podlegały stałej ocenie/kontroli przedstawiciela Zamawiającego. W przypadku, gdy przedstawiciel Zamawiającego stwierdzi,   
   że jakość posiłków lub poszczególnych ich składników jest niezgodna   
   z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w Opisie przedmiotu zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany do wymiany wadliwego asortymentu, tj.   
   do dostarczenia nowego towaru w ciągu max. 1h od momentu stwierdzenia   
   i zgłoszenia zastrzeżeń.
7. Wykonawca zobowiązuje się do:
8. realizacji wyżywienia zgodnie z procedurami HACCP oraz zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021, z późn. zm.);
9. dopuszczenia do pracy personelu posiadającego odpowiednie kwalifikacje   
   i doświadczenie do wykonania przedmiotu umowy.
10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu zamówienia w czasie trwania umowy.

11. Za należyte wykonanie usługi Wykonawca otrzyma wynagrodzenie zgodnie   
ze złożoną przez niego ofertą cenową, stanowiącą załącznik do umowy.