

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usługi obejmującej całodzienne wyżywienie uczestników szkoleń, kursów i doskonań zawodowych organizowanych w 2021r. w Ośrodku Szkolenia w Nisku - Komendy Wojewódzkiej Państwowej Straży Pożarnej w Rzeszowie.
2. Miejsce wykonywania usługi: siedziba zakładu żywieniowego (kuchnia i stołówka), w którym będzie realizowany przedmiot zamówienia powinna znajdować się na terenie miasta Niska lub w jego okolicy, przy czym droga dojazdu z siedziby Ośrodka Szkolenia w Nisku przy ul. Nowej 42 do zakładu nie powinna przekraczać 8 km w jedną stronę.
3. Termin wykonywania usługi: od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2021 r. przez ok. 148 dni. Przewidywany termin wykonania usługi przedstawia się następująco:

Termin prowadzenia	Ilość osób na kursie	Ilość dni
26-29.01.2021 r.	12	4
02-05.02.2021 r.	12	4
09-12. 02.2021 r.	12	4
16-19.02.2021 r.	12	4
22-26.02.2021 r.	12	5
01-06.03.2021 r.	12	5
08-12.03.2021 r.	12	5
15-19.03.2021 r.	12	5
22-26.03.2021r..	12	5
06-09.04.2021 r.	12	4
12-16.04.2021 r.	12	5
20-22.04.2021 r.	20	3
26-30.04.2021 r.	12	5
kwiecień 2021 r.	15	3
05-07.05.2021 r.	20	3
10-14.05.2021 r.	12	5
24-28.05.2021 r.	12	5
07-11.06.2021 r.	12	5
15-17.06.2021 r.	12	3
21-25.06.2021 r.	12	5
czerwiec 2021 r.	15	3
29.06.-01.07.2021	12	3
05-09.07.2021 r.	12	5
13-15.07.2021 r.	12	3
20-22.07.2021 r.	10	3
27-29.07.2021 r.	10	3
03-05.08.2021 r.	10	3
10-12.08.2021 r.	10	3
17-19.08.2021 r.	10	3
24-26.08.2021 r.	10	3
06-10.09.2021 r.	12	5
14-16.09.2021 r.	12	3
20-24.09.2021 r.	12	5
28-30.09.2021 r.	12	3
12-14.10.2021 r.	12	3
18-22.10.2021 r.	12	5
22-26.11.2021 r.	12	5

4. Wymagania organizacyjne:
 - 1) Wykonawca powinien dysponować w miejscu wydawania posiłków własną kuchnią i własną stołówką dla min. 20 osób, które powinny spełniać obowiązujące wymogi higieniczno-sanitarne (Wykonawca musi posiadać wdrożony system HACCP);
 - 2) Wykonawca w pobliżu miejsca wydawania posiłków musi dysponować miejscem do nieodpłatnego parkowania autobusu dowożącego uczestników kursu w godzinach wydawania posiłków.
5. Obowiązki Wykonawcy:
 - 1) Wykonawca usługi musi zapewnić nakrycia stołowe (talerze, sztućce, itp.);
 - 2) zmywanie naczyń po posiłkach należy do obowiązków Wykonawcy;
 - 3) sprzątanie stołówki leży po stronie Wykonawcy zamówienia;
 - 4) 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;
 - 5) Wykonawca zobowiązany jest do wydania posiłków wg nw. pięciodniowego jadłospisu. Wykonawca może dokonać zmian produktów przewidzianych w powyższym jadłospisie za pisemną zgodą Naczelnika Ośrodka Szkolenia w Nisku. Zmianę w jadłospisie należy zgłosić najpóźniej na dwa dni przed terminem jego realizacji.

JADŁOSPIS

1) Zestaw nr 1

ŚNIADANIE:

Pieczywo 250 g,
Masło 20 g,
Ser żółty 70 g,
Polędwica drobiowa 80 g,
Herbata z cytryną 300 ml,
Sałatka z ogórka i papryki 80 g.

OBIAD:

Zupa pieczarkowa z makaronem 600 ml (makaron min. 80 g),
Bitki wieprzowe 170 g,
Ziemniaki 400 g,
Ćwikła z chrzanem 350 g,
Kompot 300 ml,
Pomarańcze min. 200 g,

KOLACJA:

Pieczywo 250 g,
Masło 20 g,
Baleron 80 g,
Serek topiony 30 g,
Pomidor 80 g,
Musztarda 25 g,
Herbata z cytryną 300 ml,

2) Zestaw nr 2

ŚNIADANIE:

Pieczywo 250 g,
Masło 20 g,
Kiełbasa biała na gorąco (170 g),
Ketchup 30 g,
Ogórek kiszony/konserwowy 80 g,
Herbata z cytryną 300 ml,

OBIAD:

Zupa fasolowa z ziemniakami 600 ml,
Kotlet schabowy b/k 170 g,
Ziemniaki 400 g,
Kapusta zasmażana 350 g,
Kompot 300 ml,
Jabłko min. 200 g.

KOLACJA:

Pieczywo 250 g,
Masło 20 g,
Pasta z jajek (1,5 szt.)
Szynka ogonówka 70 g,
Pomidor 80 g,
Herbata z cytryną 300 ml.

3) Zestaw nr 3

ŚNIADANIE:

Pieczywo 250 g,
Masło 20 g,
Jajecznica z 3 jaj na boczku ze szczypiorkiem (min. 200 g),
Ser żółty 70 g,
Herbata z cytryną 300 ml.

OBIAD:

Zupa węgierska z ziemniakami 600 ml,
Sznycel mielony z indyka 180 g,
Ziemniaki 400 g,
Mizeria 350 g,
Kompot 300 ml,
Banan min.200 g.

KOLACJA:

Pieczywo 250 g,
Masło 20 g,
Buef strogonow 400 g (min. 100 g mięsa),
Herbata z cytryną 300 ml.

4) Zestaw nr 4

ŚNIADANIE:

Pieczywo 250 g,

Masło 20 g,
Ser żółty 70 g,
Parówki 120 g (2 szt.),
Sałatka jarzynowa 100 g,
Herbata z cytryną 300 ml.

OBIAD:

Zupa rosół z makaronem 600 ml (makaron min. 80 g),
Udko z kurczaka pieczone min 350 g,
Ziemniaki 400 g,
Marchew z groszkiem 350 g,
Kompot 300 ml,
Czekolada 100 g.

KOLACJA:

Pieczywo 250 g,
Masło 20 g,
Schab wieprzowy pieczony 80 g,
Jajko gotowane (1,5 szt.) w majonezie,
Herbata z cytryną 300 ml.

5) Zestaw nr 5

ŚNIADANIE:

Pieczywo 250 g,
Masło 20 g,
Żurek z jajkiem i kielbasą 300 ml (jajko 1 szt., 30 g kielbasy),
Ser żółty 70 g,
Herbata z cytryną 300 ml.

OBIAD:

Zupa krupnik z kostką ziemniaczaną 600 ml,
Ryba panierowana smażona 170 g,
Ziemniaki 400 g,
Buraczki 350 g,
Kompot 300 ml,
Jogurt owocowy 150 g,

KOLACJA:

Pieczywo 275 g,
Masło 20 g,
Wątróbka drobiowa z cebulką (min. 220 g wątróbki, 80 g cebuli),
Ogórek kiszony 80 g,
Herbata z cytryną 300 ml.