**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Komendanta 4 WOG na terenie jednostek wojskowych codziennie, własnym środkiem transportu, w określonych godzinach, w ramach określonej ceny, od dnia zawarcia umowy

**dla części 1:**

- Jednostka Wojskowy Toszek

**dla części 2:**

- Jednostka Wojskowa Cieszyn, ul. Wojska Polskiego 5

**dla części 3:**

- Jednostka Wojskowa Częstochowa, ul. Artyleryjska 1

Dzienny szacunkowy stan żywionych wynosi średnio:

**10 osób dla części nr 1;**

**4 osób dla części nr 2;**

**12 osób dla części nr 3**

Są to ilości zgodne z wiedzą Zamawiającego na dzień wszczęcia zamówienia. Ilości te mogą zostać doraźnie (w niektórych dniach) zwiększone lub zmniejszone.

Przewidywana ilość racji (posiłków) dziennych do wydania w okresie od dnia zawarcia umowy do 31.12.2024 r. wynosi odpowiednio:

**1120 - dla części nr 1;**

**488 – dla części nr 2;**

**1464 – dla części nr 3**

Jest to zamówienie podstawowe liczby te stanowią szacowaną ilość posiłków, która może ulec zmianie. Liczby te nie stanowią podstawy jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy względem Zamawiającego i jego następstw prawnych. Zgodnie z prawem opcji, mogą być zwiększone do maksymalnie 100% i zmniejszone do 50% zamówienia podstawowego (zamówienie gwarantowane).

Dopuszcza się zmiany ilościowe dostarczanych posiłków. W szczególnie uzasadnionych przypadkach (np. w czasie szkoleń żołnierzy, mobilizacji, w sytuacjach kryzysowych,   
a także zmiany przepisów i uprawnień, restrukturyzacji Sił Zbrojnych RP)

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
2. zwiększenia w stosunku do wcześniej złożonych zamówień ilości i częstotliwości dostaw własnym transportem, na swój koszt,
3. zmniejszenia w stosunku do wcześniej złożonych zamówień ilości i częstotliwości dostaw w przypadkach, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
4. Ustala się następujące godziny wydawania posiłków:

Śniadanie – 700 – 730;

Obiad – 1330 – 1400;

Kolacja – 1800 – 1830.

W przypadku podpisania umowy z jednym wykonawcą na dwa lub trzy zadania godziny wydawania posiłków zostaną odpowiednio skorygowane.

1. Żywienie odbywać się będzie według poniższych zasad:
2. posiłki będą przygotowywane w zakładzie Wykonawcy, dowożone do miejsca konsumpcji i wydawane w porach określonych w pkt. 3, w wyznaczonych przez Zamawiającego pomieszczeniach;
3. posiłki będą wydawane w temperaturach właściwych dla danych potraw, w naczyniach jednorazowych (utrzymujących temperaturę);
4. posiłek dzienny składać się będzie z I i II śniadania, obiadu i kolacji;
5. I i II śniadanie może być dostarczane o jednej porze;
6. skład i wartość odżywcza odpowiadać będą ustaleniom zawartym w zał. nr 1 do umowy;
7. zleceniobiorca przedstawi jadłospis dekadowy do akceptacji przez szefa służby żywnościowej 4 WOG. Po sprawdzeniu zgodności jadłospisu z warunkami określonymi w załącznikach a, b, c do umowy, z wykorzystaniem systemu informatycznego SI KONSUMENT obowiązującego w Siłach Zbrojnych RP zostanie on dopuszczony do zastosowania. Propozycja jadłospisu winna być przedłożona najpóźniej 5 dni roboczych przed wprowadzeniem do użytku;
8. w śniadaniach należy uwzględniać: przetwory mleczne, pieczywo, masło naturalne, dodatki (np. wędliny, nabiał, dżemy), dodatki warzywne i napoje gorące;
9. obiady będą stanowiły dania mięsne – 5 dni w tygodniu, a dania bezmięsne 2 dni   
   w tygodniu;
10. określa się przystawki do obiadów – do wyboru: ziemniaki, kasze, ryż, frytki   
    oraz koniecznie dwie przystawki warzywne (w tym jedna na ciepło);
11. na kolację co drugi dzień podawane będą potrawy gorące;
12. w piątki śniadania i kolacje będą zawierały ograniczone ilości mięs i wyrobów wędliniarskich;
13. przynajmniej jeden posiłek w ciągu dnia należy uzupełniać owocami świeżymi, szczególnie w okresach ich sezonowe podaży;
14. do każdego posiłku będzie podawany napój;
15. w przypadku odrębnego planowania wybranych posiłków, w ramach wartości pieniężnych przeznaczać ich części odpowiednio:

- śniadanie: 25 %

- II śniadanie: 10 %

- obiad: 40 %

- kolacja: 25 %

Posiłki mogą być zamawiane w dowolnych konfiguracjach, w zależności od indywidualnych potrzeb Zamawiającego ze względu na dynamicznie zmieniające się warunki charakterystyczne dla działania wojsk tj. wyjazdy na poligon, wprowadzenie stanu wojennego, mobilizacja.

Odbioru potraw dokonywał będzie przedstawiciel jednostki wojskowej korzystającej z usługi.

Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek serwowanych potraw z trzech ostatnich dni, dla celów sanitarnych.

Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych pochodzących   
z dostarczanych potraw oraz do wystawienia raz w miesiącu karty odpadów dla Zamawiającego w ramach ceny usługi.

Załączniki do Opisu przedmiotu zamówienia:

a) asortyment produktów spożywczych zawartych w normach wyżywienia żołnierzy

b) wymiar rzeczowy normy wyżywienia

c) wymagane wielkości potraw w poszczególnych posiłkach