

dla części nr XIII
usługi cateringowe dla KWP

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie:**
 - a) Usługi cateringowej zapewniającej wyżywienie funkcjonariuszy uczestniczących w szkoleniach, naradach i odprawach służbowych na terenie Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie przy ul. Małopolskiej 47. Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków wraz z serwisem kawowym dla ok 80 osób, w zależności od potrzeb Zamawiającego. W wyjątkowych sytuacjach dowóz posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego na terenie miasta Szczecina.
 - b) Usługi cateringowej zapewniającej wyżywienie funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych, mających na celu ochronę porządku publicznego (mecze, imprezy masowe na terenie miasta Szczecina). Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i wydanie ciepłego posiłku lub suchego prowiantu dla ok 300 osób, w zależności od potrzeb Zamawiającego.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie funkcjonariuszom posiłków w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb Zamawiającego, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta:
 - 1) trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja);
 - 2) posiłek w formie suchego prowiantu;
 - 3) cateringowych wraz z serwisem kawowym (zupa, ciasto, ciastka kruche, kanapki, kawa, herbata, napoje).
3. Zakład, w którym Wykonawca będzie przez cały okres realizacji usługi przygotowywał posiłki musi być zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r. poz. 1541 t.j.).
4. Wykonawca przez cały okres realizacji usługi winien dysponować min 1 pojazdem przeznaczonym i przystosowanym do przewozu posiłków, zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r. poz. 1541 t.j.).
5. Wykonawca dowozi posiłki własnym transportem i w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymagania sanitarno – higieniczne (koszt transportu w cenie przedmiotu zamówienie).
6. Wykonawca zapewnia naczynia, sztućce, serwetki, termosy, kociołki podgrzewające, warniki, niezbędny sprzęt, naczynia i sztućce jednorazowe – w zależności od rodzaju świadczonej usługi cateringowej.
7. Posiłki dostarczane w naczyniach jednorazowych dla funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych mają mieć zapewnioną odpowiednią temperaturę, poporcjowane, gotowe do spożycia.
8. Posiłki mają być urozmaicone, smaczne, zdrowe, przygotowywane ze świeżych produktów spożywczych, zgodnie z zasadami higieny i technologii produkcji, z zachowaniem

wymogów sanitarno – higienicznych i zasadami racjonalnego żywienia oraz o odpowiedniej wartości energetycznej.

9. W przypadku konieczności przygotowania, dla funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych, suchych prowiantów, należy wyeliminować produkty nietrwałe, łatwo psujące, stwarzające zagrożenie zatrucia pokarmowego. Suchy prowiant należy zapakować w foliowy woreczek przeznaczony do żywności.
10. **Ilość zamawianych posiłków, miejsce dowozu oraz godzina, będzie zgłaszana każdorazowo Wykonawcy** telefonicznie lub faksowo przez przedstawiciela Wydziału Zaopatrzenia i Inwestycji KWP w Szczecinie w zależności od potrzeb Zamawiającego:
 - a) Usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy uczestniczących w szkoleniach, naradach i odprawach służbowych - zgłoszenie z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
 - b) Usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych, mających na celu ochronę porządku publicznego – Zamawiający zastrzega sobie wydawanie posiłków w porze nocnej oraz pełną dyspozycyjność ze strony Wykonawcy. Zamawiający przez określenie „pełna dyspozycyjność” rozumie konieczność dostosowania przez Wykonawcę organizacji pracy dla faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający wymaga dyspozycyjności przez cały okres trwania umowy tj. 24 godziny na dobę przez okres na jaki zostanie zawarta umowa.
11. Faktyczna ilość funkcjonariuszy objętych przedmiotowymi usługami tj. ilość posiłków wynikać będzie z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego w tym zakresie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków odpowiednio do stwierdzonych potrzeb.
12. Posiłki mają być przygotowywane według **dziennej normy żywieniowej** obowiązującej w resorcie spraw wewnętrznych i administracji wyliczonej na podstawie tzw. **normy szkolnej „SZ” wynoszącej 14,83 zł., oraz normy dodatkowo uzupełniającej DU wynoszącej 6,64 zł.** zgodnie z:
 - Decyzją nr 1/11 Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 04 października 2011 r. *zmieniająca* decyzję nr 2/08 Dyrektora Departamentu bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 r. *w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej straży pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i Biura Ochrony Rządu*
 - rozporządzeniem MSWiA z dnia 12 września 2002 r. w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. z 2002 r. Nr 166, poz. 1366).

Dzienna norma żywieniowa wynosi odpowiednio:

- a) usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy uczestniczących w szkoleniach, naradach i odprawach służbowych:
18,15 zł. (SZ+50 %DU)
 - b) usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych:
19,48 zł. (SZ+70%DU)
13. Sporządzając posiłki należy kierować się następującym podziałem dziennej normy

żywieniowej:

- 1) śniadanie - 30% wartości dziennej normy żywieniowej,
- 2) obiad - 40% wartości dziennej normy żywieniowej,
- 3) kolacja - 30% wartości dziennej normy żywieniowej.

14. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji takiej jak: kalkulacja potraw, jadłospisy z wyceną i gramaturą, zestawienie ilości wydanych posiłków każdorazowo za daną usługę cateringową.
15. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwej jakości surowców żywienia, poprzez:
 - a) odpowiednią gramaturę,
 - b) wartość energetyczną i odżywcza,
 - c) temperaturę posiłków,
 - d) czystość mikrobiologiczną potraw,
 - e) dobór właściwych surowców
 - f) dobór właściwych procesów technologicznych
16. Dzienna norma żywieniowa stanowi wyłącznie koszt produktów żywnościowych użytych do przygotowania posiłku. Dzienną normę żywieniową (stawkę dzienną) podwyższa się o marżę uwzględniającą podatek VAT.
17. Marża jest wielkością stałą w okresie obowiązywania umowy.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych wynikających z Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 t.j.) i realizacji przedmiotu zamówienia w oparciu o zasady wynikające z systemu HACCP.
19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli zgodności posiłków przez osobę upoważnioną ze Strony Zamawiającego polegającej min. na degustacji oraz sprawdzeniu gramatury porcji z losowo wybranego posiłku.
20. Wykonawca zobowiązany jest, aby osoby przygotowujące oraz dostarczające posiłki spełniały określone wymagania zdrowotne, posiadały odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadały aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z Ustawą z dnia 05 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2018 r. poz. 151 t.j.) oraz Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 t.j.).
21. Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545) z każdego posiłku tzw. próbek żywności na potrzeby kontroli sanitarno – epidemiologicznej. W przypadku złożenia reklamacji pod względem jakości dostarczonych posiłków przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego, lub wystąpienia zatrucia pokarmowego Wykonawca natychmiast zawiadamia Państwowego Inspektora Sanitarnego na obszarze województwa. Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego przekazania próbek żywnościowych do badania mikrobiologicznego na własny koszt i po otrzymaniu wyniku dostarczenia go Zamawiającemu.
22. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywieniowej w oparciu o obowiązujące w resorcie spraw wewnętrznych i administracji przepisy dot. zmiany norm żywieniowych.

23. Zamawiający każdorazowo o zmianie dziennej normy żywniowej powiadomi Wykonawcę w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy.
24. Regulowanie płatności za zrealizowane usługi następować będzie na podstawie faktury VAT, przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy w terminie minimum 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej (pod względem merytorycznym, formalnym bądź rachunkowym) faktury.
25. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur każdorazowo w ciągu 7 dni od zakończenia danej usługi cateringowej.
- 26. Wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia stanowią koszty Wykonawcy i zawarte będą w cenie brutto wynikającej ze złożonej oferty.**
27. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:
od dnia podpisania przez okres 15 miesięcy

Przykładowy Opis posiłków:

- I. **Usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy uczestniczących w szkoleniach, naradach i odprawach służbowych** na terenie Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie przy ul. Małopolskiej 47. Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków wraz z serwisem kawowym dla ok 80 osób, w zależności od potrzeb Zamawiającego. W wyjątkowych sytuacjach dowóz posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego na terenie miasta Szczecina:
- 1) **Wariant I** - całodzienne wyżywienie:
Śniadanie: w formie tzw. „szwedzkiego stołu”. (np. różne rodzaje i gatunki serów, wędliny wysokiej jakości, jajka podane pod różnymi postaciami, pieczywo mieszane, masło, dżemy, miód, jogurty (owocowe i naturalne), warzywa, owoce, napoje zimne i gorące (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe);
Obiad składający się z zupy, drugiego dania, sałatek, deseru, napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, mleko, woda mineralna, soki owocowe), możliwość wyboru wersji mięsnej lub wegetariańskiej,
Kolacji: składającej się z przystawki, co najmniej dwóch dań ciepłych, napojów zimnych i gorących (kawa, herbata, cytryna, mleko, woda mineralna, soki owocowe), wędliny wysokiej jakości, deski serów, sałatek (min. 3 rodzaje do wyboru) - możliwość wyboru wersji mięsnej lub wegetariańskiej, pieczywo, masło,
 - 2) **Wariant II** - zupa np. gulaszowa, żurek (co najmniej 250ml / na osobę), chleb, ciasto min. 2 rodzaje np. jogurtowe, jabłecznik (co najmniej 200g / na osobę), napoje gorące: kawa, herbata (łącznie, co najmniej 300ml / na osobę), mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry; woda gazowana, niegazowana w butelkach o poj. nie większej niż 500ml
 - 3) **Wariant III** - zupa co najmniej 250ml / na osobę), chleb; danie główne: dwa rodzaje mięsa do wyboru, ziemniaki, zestaw surówek , ciasto, kawa, herbata, sok, mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry; woda gazowana, niegazowana w butelkach o poj. nie większej niż 500ml
 - 4) **Wariant IV** - zupa co najmniej 250 ml/na osobę, kanapki dekoracyjne (3 szt. / na osobę) co najmniej 150 g, ciastka kruche (co najmniej 40 g / na osobę), ciasto min 2 rodzaje; kawa, herbata, sok, mleko do kawy, śmietanka do kawy, cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry; woda gazowana, niegazowana w butelkach o poj. nie większej niż 500ml
- II. **Usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy biorących udział**

w akcjach policyjnych mających na celu ochronę porządku publicznego (mecze, imprezy masowe na terenie miasta Szczecina). Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i wydanie ciepłego posiłku lub suchego prowiantu dla ok 300 osób, w zależności od potrzeb Zamawiającego:

- 1) **Wariant I** - zupa np. gulaszowa, żurek (co najmniej 250ml / na osobę) w odpowiednim pojemniku termicznym, suchy prowiant w woreczku przeznaczonym do żywności : dwie kanapki z wędliną, serem żółtym, z dodatkami (sałata, ogórek), woda mineralna w butelce typu pet o poj. 500ml, owoc (jabłko, banan), dodatek energetyczny batonik
- 2) **Wariant II** - zupa np. gulaszowa, żurek (co najmniej 250ml / na osobę) w odpowiednim pojemniku termicznym, II danie: kotlet schabowy, ziemniaki, surówka w odpowiednim trójdzielny pojemniku termicznym