

dla części I-X

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia osób zatrzymanych i osadzonych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) w jednostkach terenowych Policji woj. zachodniopomorskiego oraz w Policyjnej Izbie Dziecka (PID) Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie osobom umieszczonym w PdOZ i PID przez siedem dni w tygodniu, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb jednostki. :
 - trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja)
 - posiłek w formie suchego prowiantu dla osób przebywających w konwoju,
 - napojów w ilości niezbędnej do zaspokojenia pragnienia (herbata, kawa zbożowa w termosach lub w saszetkach, woda mineralna).
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. Przedmiot zamówienia obejmuje 10 części:

Nr części	Adres dostarczenia posiłków	Szacunkowa ilość żywionych w okresie miesięcznym
1	KPP Choszczno ul. Bohaterów Warszawy 7c	30
2	KPP Goleniów ul. Maszewska 9	27
3	KPP Gryfino ul. Policyjna 2	30
4	KPP Łobez ul. Wojska Polskiego 2	20
5	KPP Myślibórz ul. Łużycka 21A	32
6	KPP Police ul. Jana Kasprowicza 3	24
7	KPP Szczecinek ul. Polna 25	20
8	KMP Świnoujście ul. Bolesława Krzywoustego2A	30
9	KMP Szczecin ul. Małopolska 47	190
10	KWP Szczecin (PID) Kaszubska 35	30

Ostateczna ilość żywionych będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego, a w przypadku mniejszych potrzeb, nie mogą one stanowić podstaw do roszczeń ze strony Zamawiającego.

6. Dowiezione posiłki będą odbierane przez uprawnionego funkcjonariusza PdOZ, PID. Każdorazowo oficer dyżurny jednostki będzie zgłaszał Wykonawcy telefonicznie maksymalnie na 2 godziny przed ustalonym czasem dostarczenia posiłków: ilość posiłków, z zaznaczeniem dla kogo (osoba dorosła, osoba poniżej 18 roku życia, kobieta w

ciąży, osoba konwojowana, cudzoziemiec). Następnie oficer dyżurny zgłoszenie telefoniczne potwierdzi Wykonawcy pisemnie w formie zapotrzebowania dziennego.

7. Wartość energetyczna posiłków powinna wynosić nie mniej niż:
 - 1) 2.600 kcal dla osób dorosłych
 - 2) 3.200 kcal dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży.

8. Posiłki mają być dowożone i wydawane w godzinach 7.00-19.00:
 - 1) śniadanie 7.00-8.00 – suchy prowiant – w ilości odpowiadającej 30% wartości energetycznej posiłków określonej w pkt. 7
 - 2) obiad 12.00-14.00 – ciepły posiłek (zupa i drugie danie) – w ilości odpowiadającej 40% wartości energetycznej posiłków określonej w pkt. 7
 - 3) kolacja 18.00-19.00 – suchy prowiant lub ciepły posiłek. - w ilości odpowiadającej 30% wartości energetycznej posiłków określonej w pkt. 7.

9. 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. 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 Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 4 czerwca 2012 r. w sprawie pomieszczeń przeznaczonych dla osób zatrzymanych lub doprowadzonych w celu wytrzeźwienia, pokoi przejściowych, tymczasowych, pomieszczeń przejściowych i policyjnych izb dziecka, regulaminu pobytu w tych pomieszczeniach, pokojach i izbach oraz sposobu postępowania z zapisami obrazu z tych pomieszczeń, pokoi i izb (Dz. U. z 2012 r. poz. 638),
 - rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 24 kwietnia 2015 r. w sprawie strzeżonych ośrodków i aresztów dla cudzoziemców (Dz. U. z 2018 r., poz. 1576)

Dzienna norma żywieniowa wynosi odpowiednio:

- a) dla osób umieszczonych w PdOZ
 - **8,90 zł.** dla osób dorosłych, (60%normy SZ)
 - **11,12 zł.** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (75% SZ)

- b) W przypadku zatrzymanych cudzoziemców dzienna norma żywieniowa wynosi odpowiednio:
 - **9,64 zł.** dla osób dorosłych, (65%normy SZ)
 - **11,12 zł.** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (75% SZ)

- c) W przypadku cudzoziemców doprowadzanych , jeżeli doprowadzenie trwa ponad 6 godzin:
 - **14,46 zł.** dla osób dorosłych (65%normy SZ) + 50%
 - **16,68 zł.** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (75% SZ) + 50%

- d) w sytuacji, gdy wymaga tego stan zdrowia osoby zatrzymanej, należy przygotować posiłek z uwzględnieniem diety według wskazań lekarza.

- e) przygotowując posiłek dla zatrzymanego cudzoziemca należy uwzględnić jego wymogi religijne i kulturowe

f) dla osób umieszczonych w PID powyżej 18 roku życia :

- **8,90 zł.** (60% normy SZ)

- **15,13 zł.** - w dniach świątecznych, ustawowo wolnych od pracy oraz w dniu 1 czerwca (60% normy SZ) + 70%

g) dla osób umieszczonych w PID poniżej 18 roku życia (nieletni)

- **11,12 zł.** (75% normy SZ)

- **18,90 zł.** w dniach świątecznych, ustawowo wolnych od pracy oraz w dniu 1 czerwca (75% normy SZ) + 70%

- **16,68 zł.** (75% normy SZ) + 50 % na wniosek lekarza lub gdy nieletni jest doprowadzany lub w trakcie konwoju trwającego powyżej 6 godzin.

Suchy prowiant należy przygotować i wydać przed konwojowaniem. Suchy prowiant winien być przygotowany z produktów świeżych, wysokiej jakości, odpornych na wysokie temperatury otoczenia. Przez suchy prowiant należy rozumieć gotową do spożycia kanapkę z dodatkami (warzywa) zapakowaną w opakowanie jednorazowe przeznaczone do żywności wraz z napojem w kartoniku lub butelce typu pet o poj. do 0,5l wraz z dodatkiem energetycznym np. batonikiem.

10. Wykonawca w ramach stawki żywieniowej zobowiązany jest uwzględnić do śniadania i kolacji herbaty, kawy zbożowej (w saszetkach lub termosach) lub wody mineralnej.
11. 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.
12. Posiłki muszą być dostarczane w naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę (nie mogą posiadać ostrych krawędzi lub zakończeń) i temperaturę oraz odpowiednio poporcjowane i gotowe do wydania, bez sztuczków.
13. Wykonawca zapewni dowóz posiłków własnym transportem i w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymagania sanitarno – higieniczne, (koszt transportu i naczyń jednorazowych) w cenie przedmiotu zamówienia).
14. Posiłki powinny być przygotowywane ze świeżych produktów spożywczych dobrej jakości, zgodnie z zasadami higieny i technologii produkcji, z zachowaniem wymogów sanitarno – higienicznych oraz zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
15. Dzienna norma żywieniowa stanowi wyłącznie koszt produktów żywnościowych użytych do przygotowania posiłku. Dzienną normę żywieniową (stawkę dzienną) podwyższa się o marżę uwzględniającą podatek VAT.
16. Marża jest wielkością stałą w okresie obowiązywania umowy.
17. 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.).
18. 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.
19. 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.).

20. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywieniowej w oparciu o obowiązujące w resorcie spraw wewnętrznych i administracji przepisy dot. zmiany norm żywieniowych.
21. Zamawiający każdorazowo o zmianie dziennej normy żywieniowej powiadomi Wykonawcę w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy.
22. 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.
23. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych w ciągu 7 dni po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca dołącza zapotrzebowania codzienne otrzymywane od oficera dyżurnego jednostki oraz zestawienie zbiorczy ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
24. **Wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia stanowią koszty Wykonawcy i zawarte będą w cenie brutto wynikającej ze złożonej oferty.**
25. Termin realizacji przedmiotu zamówienia:
Dla części 1,2,3,4,6,7,8 - od dnia podpisania przez okres 15 miesięcy
Dla części 5,9,10 – od dnia 23.12.2019 r. przez okres 15 miesięcy