

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. **CPV – 55300000-3 , 55321000-6**
2. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia:**
 - funkcjonariuszy skierowanych do wsparcia sezonu letniego
 - funkcjonariuszy skierowanych w ramach stażu adaptacyjnego do jednostek terenowych woj. zachodniopomorskiego (KMP Świnoujście, KPP Kołobrzeg)
3. **Przedmiot zamówienia** obejmuje przygotowanie i wydawanie funkcjonariuszom trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) przez siedem dni w tygodniu, również w dni wolne od pracy i święta.
4. Zakład gastronomiczny, w którym Wykonawca będzie przez cały okres realizacji usługi przygotowywał i wydawał 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 (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252).
5. Przedmiot zamówienia obejmuje 2 części:

Nr części	Jednostka	Szacunkowa ilość żywionych osób dziennie	Wymagana lokalizacja zakładu gastronomicznego
1	KMP Świnoujście	22	Miasto Świnoujście w odległości do 1,6 km od Komendy Miejskiej Policji w Świnoujściu przy ul. Sienkiewicza 25, odległość obliczona na podstawie Google Maps
2	KPP Kołobrzeg	12	Miasto Kołobrzeg w odległości do 1 km od Komendy Powiatowej Policji w Kołobrzegu, odległość obliczona na podstawie Google Maps
		150 – w lipcu	

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. **Ilość żywionych** funkcjonariuszy oraz terminy będą zgłaszane telefonicznie, następnie potwierdzone w formie pisemnej, każdorazowo dla Wykonawcy przez przedstawiciela jednostki z co najmniej 5- dniowym wyprzedzeniem przed ustalonym, wymaganym czasem żywienia.
7. Posiłki mają być przygotowywane według **dziennej normy żywieniowej** obowiązującej w resorcie spraw wewnętrznych i administracji wyliczonej na podstawie tzw. **normy szkolnej „SZ” wynoszącej 18 zł., oraz normy dodatkowo uzupełniającej DU wynoszącej 7 zł.** zgodnie z:
 - 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).
 - rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 31.12.2019 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta równoważnika pieniężnego w zamian za wyżywienie oraz wysokości tego równoważnika (Dz.U. z 2019 r. poz. 2562).

Dzienna norma żywieniowa wynosi: 22,00 zł (SZ+50 %DU zaokrąglenie do pełnych złotych)

6. Dzienna norma żywieniowa stanowi wyłącznie koszt produktów żywnościowych użytych do przygotowania posiłku. Dzienną normę żywieniową podwyższa się o marżę oraz należny VAT maksymalnie do 100% dziennej normy żywieniowej.
7. Marża jest wielkością stałą w okresie obowiązywania umowy.
8. Posiłki mają być wydawane w godzinach 8.00-19.00:
 - 1) śniadanie 8.00-9.00
 - 2) obiad 14.00-15.00 (zupa i drugie danie)
 - 3) kolacja 18.00-19.00
9. Do każdego posiłku Wykonawca winien zapewnić napoje: gorące do śniadania i kolacji, zimne do obiadu.
10. Każdy z posiłków może zostać wydany zamiennie w postaci suchego prowiantu w zależności od potrzeb.
11. 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
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin wydawania poszczególnych posiłków w zależności od potrzeb, o czym każdorazowo powiadomi Wykonawcę z wyprzedzeniem minimum 24 godzinnym.
13. Sporządzając posiłki należy kierować się następującym podziałem normy żywieniowej:
 - 1) śniadanie - 30% wartości dziennej normy żywieniowej,
 - 2) obiad - 40% wartości dziennej normy żywieniowej,
 - 3) kolacja - 30% wartości dziennej normy żywieniowej.
14. 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. **Wartość energetyczna dziennej normy żywieniowej powinna zawierać nie mniej niż 3200 kcal.**
15. Posiłki mają być wydawane na zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami.
16. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych wynikających z Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252).
17. 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.
18. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji takiej jak: kalkulacja potraw,

jadłospisy dzienne z wyceną i gramaturą, zestawienie zbiorcze za okres żywienia.

19. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania menu posiłków na cały tydzień po wcześniejszym uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego.
20. Zamawiający wymaga, aby na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia były przestrzegane zasady wynikające z systemu HACCP (ang. Hazard Analysis and Critical Control Point) – Analiza Ryzyka i Kontrola Punktów Krytycznych, który ma na celu zapewnienie czystości higienicznej produktów spożywczych przeznaczonych dla konsumentów.
21. Wykonawca zobowiązany jest, aby osoby przygotowujące oraz wydające posiłki spełniały określone wymagania zdrowotne, posiadały odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadały aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z Ustawą z dnia 05 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1239) oraz Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252).
22. 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.
23. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywieniowej w oparciu o obowiązujące w resorcie spraw wewnętrznych przepisy dot. zmiany norm żywieniowych.
24. Zamawiający każdorazowo o zmianie dziennej normy żywieniowej powiadomi Wykonawcę w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy.
25. Regulowanie płatności za zrealizowane usługi następować będzie na podstawie faktury VAT, przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej (pod względem merytorycznym, formalnym bądź rachunkowym) faktury.
26. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych w ciągu 7 dni po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca dołącza zapotrzebowania dzienne otrzymywane od oficera dyżurnego jednostki oraz kalkulację potraw wraz z zestawieniem zbiorczym ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
27. **Wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia stanowią koszty Wykonawcy i zawarte będą w cenie wynikającej ze złożonej oferty.**
28. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia 01.04.2020 r. przez okres 12 miesięcy.