

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **CPV – 55300000-3**
2. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług w zakresie całodziennego wyżywienia**:
  - funkcjonariuszy skierowanych do wsparcia sezonu letniego na terenie KMP w Świnoujściu:
  - słuchaczy Szkoły Policji ze Słupska skierowanych na praktykę do KMP w Świnoujściu.
3. **Przedmiot zamówienia** obejmuje przygotowanie i wydawanie funkcjonariuszom i słuchaczom trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) w tym co najmniej jednego gorącego przez siedem dni w tygodniu, również w dni wolne od pracy i święta.
4. **Ilość żywionych** funkcjonariuszy i słuchaczy oraz terminy będą zgłaszane pisemnie, każdorazowo dla Wykonawcy przez przedstawiciela jednostki z co najmniej 7- dniowym wyprzedzeniem przed ustalonym, wymaganym czasem żywienia. **Szacunkowa dzienna ilość żywionych - 25 osób.**
5. Posiłki mają być przygotowywane **według dziennej normy żywieniowej (tzw. wsad do kotła) obowiązującej w resorcie spraw wewnętrznych** zgodnie z Decyzją nr 1/11 z dnia 04 października 2011 r. Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA, która wynosi:  
**- 14,83 zł. netto/dziennie**
6. Dzienna norma żywieniowa stanowi wyłącznie koszt produktów żywnościowych użytych do przygotowania posiłku. Dzienną normę żywieniową podwyższa się o marżę max 100% oraz należny Vat.
7. Marża jest wielkością stałą w okresie obowiązywania umowy.
8. Posiłki mają być wydawane w godzinach 7.00-20.00:
  - 1) śniadanie 7.00-10.00 (suchy prowiant)
  - 2) obiad 13.00-17.00 (ciepły posiłek)
  - 3) kolacja 18.00-20.00 (suchy prowiant, lub ciepły posiłek)
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin wydawania poszczególnych posiłków w zależności od potrzeb, o czym każdorazowo powiadomi wykonawcę z wyprzedzeniem minimum 24 godzinnym.
10. Sporządzając posiłki należy kierować się następującym podziałem normy żywieniowej:
  - 1) śniadanie - 25% wartości dziennej normy żywieniowej,
  - 2) obiad - 50% wartości dziennej normy żywieniowej,
  - 3) kolacja - 25% wartości dziennej normy żywieniowej.
11. Posiłki mają być urozmaicone, smaczne, zdrowe, świeże, przygotowywane zgodnie ze sztuką kulinarną oraz o odpowiedniej wartości energetycznej. **Wartość energetycznej dziennej normy żywieniowej powinna zawierać nie mniej niż 2600 kcal.**
12. Posiłki mają być wydawane na zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami.
13. Wykonawca musi dysponować lokalem gastronomicznym uniemożliwiającym dostęp osób z szeroko pojętego marginesu społecznego.
14. 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 2010 r. Nr 136, poz. 914 tekst jednolity).
15. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji takiej jak: kalkulacja potraw, jadłospisy dzienne z wyceną i gramaturą, zestawienie zbiorcze za okres żywienia.
16. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania menu posiłków na cały tydzień po wcześniejszym uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego.
17. 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.

18. 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 (Dz. U. z 2008 r. Nr 234, poz. 1570 ze zm.).
19. 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 w zakresie dostarczonych posiłków przez osobę upoważnioną ze Strony Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego przekazania próbek żywnościowych do badania mikrobiologicznego na własny koszt i po otrzymaniu wyniku dostarczenia go Zamawiającemu.
20. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywieniowej w oparciu o obowiązujące w resorcie spraw wewnętrznych 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 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 dzienne otrzymywane od oficera dyżurnego jednostki oraz kalkulację potraw wraz z zestawieniem zbiorczym ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
24. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia podpisania umowy do 31.12.2013 r.