

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia funkcjonariuszy skierowanych do ochrony porządku i bezpieczeństwa publicznego, podczas finału Regat The Tall Ships Races 2024.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie, dostarczenie i wydanie maksymalnie 300 funkcjonariuszom trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja). Ilość żywionych funkcjonariuszy w danym dniu będzie zgłaszana każdorazowo dla Wykonawcy telefonicznie lub pocztą elektroniczną przez przedstawiciela Komendy Miejskiej Policji w Szczecinie, następnie zgłoszenie telefoniczne zostanie potwierdzone pisemnie. Przedmiotowe zamówienie będzie składane codziennie, do godziny 16.00 na następny dzień.
3. **Zakład**, w którym wykonawca będzie przez cały okres realizacji usługi przygotowywał posiłki musi być **zatwierdzony przez Państwowego Inspektora Sanitarnego** zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 1448).
4. Wykonawca przez cały okres realizacji usługi **winien dysponować min. 1 pojazdem** przeznaczonym i przystosowanym do przewozu posiłków zatwierdzonym przez Państwowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 1448)
5. Posiłki będą dowożone i wydawane w pomieszczeniu Wydziału Elektrycznego Zachodniopomorskiego Uniwersytetu Technologicznego przy ul. Władysława Sikorskiego 37, 70-313 Szczecin. Pomieszczenie wyposażone jest w stoły i krzesła.
6. Naczynia jednorazowe, sztućce, serwetki, obrusy na stoły, termosy, zgrzewarkę do posiłków obiadowych na wynos oraz niezbędny sprzęt zapewnia Wykonawca.
7. Dzienna norma żywieniowa (wsad do kotła) obowiązująca w resorcie spraw wewnętrznych i administracji wyliczona na podstawie tzw. normy szkolnej „SZ” wynosi 25 zł i jest powiększona o 5 zł, zgodnie z rozporządzeniem MSWiA z dnia 28 września 2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (DZ.U. 2020 r. poz. 1674 oraz z 2023 r. poz. 306). Normę dzienną powiększa się o wysokość kosztów zapewnienia wyżywienia i należny podatek VAT.
8. Posiłki w zależności od czasu służby mają być dowożone i wydawane w godzinach 6.00-21.00:
 - 1) śniadanie 6.00-9.00
 - 2) obiad 13.00-16.30
 - 3) kolacja 18.00-21.00
9. W zależności od potrzeb Zamawiającego i względów organizacyjnych, **może** zaistnieć konieczność przygotowania i wydania posiłków na wynos dla ok 30 osób dziennie. **Posiłki należy wówczas zapakować w opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością,**

spełniające wymagania sanitarno – higieniczne, utrzymujące odpowiednią temperaturę.

10. W przypadku przygotowania posiłków za śniadanie lub kolację w formie suchych prowiantów należy wyeliminować produkty nietrwałe, łatwo psujące, stwarzające zagrożenie zatrucia pokarmowego. Suchy prowiant należy zapakować w foliowy woreczek przeznaczony do żywności.
11. Posiłek obiadowy na wynos należy odpowiednio zapakować w pojemniki termiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością lub pojemniki zgrzane od góry folią termiczną, następnie pojemniki mają być zapakowane w torby foliowe lub skrzynki żywnościowe.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości osób żywionych oraz godzin wydawania poszczególnych posiłków w zależności od potrzeb, grafiku służb, o czym każdorazowo powiadomi wykonawcę z wyprzedzeniem minimum 12 godzinnym.
13. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia przez cały okres realizacji zamówienia przynajmniej **jednego kucharza z minimum 3 miesięcznym doświadczeniem zawodowym** (podanym w pełnych miesiącach), zgodnie ze złożoną ofertą.
14. 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.
15. 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.
16. Sporządzania menu posiłków na cały okres żywienia po wcześniejszym uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego, w terminie najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem usługi.
17. Struktura posiłków
 - a) śniadanie – jadłospis może uwzględniać np. pieczywo pszenne (w tym bułki), żytnie, ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (zróżnicowane – wieprzowe, drobiowe), produkty mleczne w tym: musli z mlekiem, płatki z mlekiem, kakao, kawę zbożową, herbatę, dżem, jogurt, jajka, grzane parówki lub kielbaski, sery żółte, białe, twarogi, sery wędzone, topione, warzywa surowe w tym: pomidory, ogórki świeże, kiszzone, konserwowe, rzodkiewkę, paprykę, szczypiorek, sałaty; pasty rybne, mięsne, jajeczne; dodatki: ketchup, musztarda, majonez.
 - b) obiady – muszą składać się z dwóch dań tj. zupa i drugie danie oraz deseru. Jadłospis może uwzględniać minimum trzy obiady mięsne w ramach tzw. drugiego dania z uwzględnieniem mięsa wieprzowego, drobiowego, wołowego, jeden obiad z rybą, jeden obiad bezmięsny w postaci: pierogów, naleśników, makaronów itp. Do obiadów oprócz ziemniaków, ryżu, kasz dodatkami muszą być gotowane warzywa lub surówka. Do obiadu codziennie należy zapewnić owoc, batonik lub ciasto.
 - c) kolacja – jadłospis musi uwzględniać dania ciepłe, sałatki, pieczywo pszenne (w tym bułki), żytnie, ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (zróżnicowane – wieprzowe, drobiowe), kawę zbożową, herbatę, dżem, jogurt, sery żółte, białe, twarogi, sery wędzone, topione, warzywa surowe w tym: pomidory, ogórki świeże, kiszzone, konserwowe, rzodkiewkę, paprykę, szczypiorek, sałaty; pasty rybne, mięsne, jajeczne; dodatki: ketchup, musztarda, majonez.

Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia (podczas podawania posiłków) **napojów** (do śniadania i kolacji – herbata, kawa; do obiadu – soki). Herbata i kawa

winna być podawana w termosach z kranikiem.

18. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do faktury zestawienie zbiorcze za okres żywienia.
19. **Wykonawca dowozi posiłki własnym transportem** i w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymagania sanitarno – higieniczne (koszt transportu w cenie przedmiotu zamówienia).
20. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodiennej i sprawnej obsługi dot. wydawania posiłków.
21. 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 2023 r. poz. 1448.)
22. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania porządku i czystości w pomieszczeniach wymienionych w pkt 4 (sprzątanie, wycieranie stołów, mycie podłóg itp.) przy użyciu własnego sprzętu i środków.
23. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru po każdym posiłku odpadów pokonsumpcyjnych. wykonawca we własnym zakresie zabezpieczy do tego celu worki.
24. 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.
25. 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 2023 r. poz. 1284.).
26. Pobierania i przechowywania żywności na potrzeby kontroli sanitarno – epidemiologicznej, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545), w przypadku złożenia reklamacji pod względem jakości dostarczanych posiłków przez osobę upoważnioną ze strony Zamawiającego, lub wystąpienia zatrucia pokarmowego, Wykonawca natychmiast powiadamia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na obszarze województwa. Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego przekazania próbek do badania mikrobiologicznego na własny koszt i po otrzymaniu wyniku, dostarczenie go Zamawiającemu.
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 1 sierpnia 2024 r. do dnia 5 sierpnia 2024 r.**