

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia osób zatrzymanych i osadzonych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych (PdOZ)** w komendach miejskich, powiatowych Policji woj. zachodniopomorskiego 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).
2. 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 2022 r. poz. 2132).
3. Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował dla danej części zamówienia przynajmniej jednym kucharzem z minimum 3 – miesięcznym doświadczeniem zawodowym.
4. Przedmiot zamówienia:
  - 1) **dla części: V, IX - XI** obejmuje oprócz przygotowania posiłków także dowóz posiłków własnym transportem Wykonawcy spełniającym wymogi sanitarno – higieniczne tj. dostosowanym do przewozu posiłków.

<b>Części</b>	<b>Adres dostarczenia posiłków</b>	<b>Szacunkowa ilość żywnionych w okresie miesięcznym</b>
<b>V</b>	KPP Gryfice, ul. Mickiewicza 19	20
<b>IX</b>	KPP Myślibórz, ul. Łużycka 21A	20
<b>X</b>	KPP Police ul. Jana Kasprowicza 3	25
<b>XI</b>	KPP Sławno ul. Polanowska 45D	15

- 2) **dla części: I-IV, VI-VIII, XII- XIV** obejmuje zapewnienie posiłków bez dowozu, ale Zamawiający wymaga, aby zakład gastronomiczny był zlokalizowany na terenie miasta, powiatu danej jednostki KMP/KPP woj. Zachodniopomorskiego, dla której Wykonawca składa ofertę.

<b>Części</b>	<b>Adres jednostki Policji</b>	<b>Szacunkowa ilość żywnionych w okresie miesięcznym</b>
<b>I</b>	KPP Białogard ul. Kołobrzeska 43	15
<b>II</b>	KPP Choszczno ul. Bohaterów Warszawy 7c	35
<b>III</b>	KPP Drawsko Pomorskie ul. Obrońców Westerplatte 3	20
<b>IV</b>	KPP Goleniów ul. Maszewska 9	40
<b>VI</b>	KPP Gryfino ul. Policyjna 2	16
<b>VII</b>	KPP Kołobrzeg, ul. Kilińskiego 20	35
<b>VIII</b>	KPP Łobez ul. Wojska Polskiego 2	15
<b>XII</b>	KPP Stargard ul. Warszawska 29	50
<b>XIII</b>	KPP Świdwin ul. Wojska Polskiego 18a	24
<b>XIV</b>	KPP Wałcz ul. Aleja Zdobywców Wału Pomorskiego 90A	18

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

Każdorazowo oficer dyżurny jednostki będzie zgłaszał Wykonawcy telefonicznie maksymalnie na 2 godziny przed ustalonym czasem dostarczenia lub odbioru 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.

5. 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.

6. Posiłki mają być dowożone (dla części V, IX-XI) i wydawane w godzinach 7.00-19.00:

- 1) śniadanie 7.00-8.00 – suchy prowiant – w ilości odpowiadającej 30% wartości energetycznej posiłków
- 2) obiad 12.00-14.00 – ciepły posiłek (zupa i drugie danie) – w ilości odpowiadającej 40% wartości energetycznej posiłków
- 3) kolacja 18.00-19.00 – suchy prowiant lub ciepły posiłek - w ilości odpowiadającej 30% wartości energetycznej posiłków

7. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie osób zatrzymanych w PdOZ, zgodne są z:

- rozporządzeniem 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 2020 r. poz. 887),

- 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),

- rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 9 lutego 2023 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. 2023 r., poz.306).

**Dzienna norma żywieniowa wynosi odpowiednio:**

a) dla osób umieszczonych w PdOZ , w tym:

- **15,00 zł** dla osób dorosłych, (60%normy SZ)
- **18,75 zł** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (75% SZ)

b) W przypadku zatrzymanych cudzoziemców dzienna norma żywieniowa wynosi odpowiednio:

- **16,25 zł** dla osób dorosłych, (65%normy SZ)
- **18,75 zł** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (75% SZ)

c) W przypadku cudzoziemców doprowadzanych, jeżeli doprowadzenie trwa ponad 6 godzin:

- **24,38 zł** dla osób dorosłych (65%normy SZ) + 50%
- **28,13 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.

8. W przypadku konwojowania osoby zatrzymanej, posiłek wydawany jest w formie suchego prowiantu. 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 w postaci warzyw, w opakowaniu jednorazowym, przeznaczonym do żywności wraz z napojem w kartoniku lub butelce typu PET, oryginalnie zamkniętej.

9. Wykonawca w ramach stawki żywieniowej zobowiązany jest uwzględnić do śniadania i kolacji herbaty, kawy zbożowej (w saszetkach lub termosach) lub wody mineralnej.

10. 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.
11. Posiłki powinny być w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymagania sanitarno – higieniczne w naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę (nie mogą posiadać ostrych krawędzi lub zakończeń) i temperaturę oraz odpowiednio poporcjowane i gotowe do wydania, bez sztuczków. Koszt transportu i naczyń jednorazowych w cenie przedmiotu zamówienia.
  12. 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.
  13. Dzienna norma żywieniowa stanowi wyłącznie koszt produktów żywnościowych użytych do przygotowania posiłku. Dzienną normę żywieniową (stawkę dzienną) podwyższa się o marżę i podatek VAT.
  14. Marża jest wielkością stałą w okresie obowiązywania umowy.
  15. 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 2022 r. poz. 2132).
  16. Wykonawca zobowiązany jest, aby osoby przygotowujące 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 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz.1657) oraz Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).
  17. Wykonawca zobowiązany jest pobierania i przechowywania z każdego posiłku próbek żywności na potrzeby kontroli sanitarno – epidemiologicznej, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i 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 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 Zamawiającemu.
  18. 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.
  19. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywieniowej w oparciu o obowiązujące w resorcie spraw wewnętrznych i administracji przepisy dot. zmiany norm żywieniowych.
  20. Zamawiający każdorazowo o zmianie dziennej normy żywieniowej powiadomi Wykonawcę w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy.
  21. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, zatrudniał osoby, które będą przygotowywały posiłki na podstawie stosunku pracy (umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) w wymiarze pełnego wymiaru czasu pracy, na cały okres realizacji zamówienia Wymóg ten nie dotyczy właściciela(i), podmiotu gospodarczego, który będzie osobiście świadczył przedmiotowe usługi.
  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 10 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: **od dnia podpisania umowy przez okres 12 miesięcy**