

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi hotelarskiej i gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia **funkcjonariuszy skierowanych do ochrony porządku bezpieczeństwa publicznego, podczas Pol'and' Rock Festiwal 2022, który odbędzie na lotnisku w Broczynie Gmina Czaplinek** na warunkach określonych w umowie i ofercie Wykonawcy, stanowiącej integralną część umowy.  
**Część II** – zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 115 funkcjonariuszy na terenie powiatu drawskiego.  
**Część III** – zapewnienie zakwaterowania i całodziennego szacunkowo dla 115 funkcjonariuszy wyżywienia funkcjonariuszy na terenie powiatu szczecineckiego.  
**Część IV** – zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 120 funkcjonariuszy funkcjonariuszy na terenie powiatu świdwińskiego.  
**Część V** – zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 100 funkcjonariuszy funkcjonariuszy na terenie powiatu wałeckiego.  
**Część VI** – zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 300 funkcjonariuszy funkcjonariuszy na terenie miasta Piły.
2. Zakwaterowanie w obiektach spełniający wymogi określone przez Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie. (Dz. U. z 2017 r., poz. 2166).
3. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie naczynia porcelitowe, obrusy, sztućce, serwetki, termosy naczynia jednorazowe termiczne do posiłków na wynos, podgrzewacze, zgrzewarkę, torby foliowe oraz niezbędny sprzęt.
4. Posiłki mają być przygotowywane **według dziennej normy żywieniowej** (tzw. wsad do kotła) obowiązującej w resorcie spraw wewnętrznych i administracji, która wynosi:  
- **23 zł. netto/dziennie.**  
Dzienna norma żywieniowa została wyliczona na podstawie tzw. normy szkolnej „SZ” wynoszącej 18 zł powiększonej o 5 zł. zgodnie z :  
- rozporządzeniem MSWiA z dnia 28 września 2020 r. w sprawie przypadków otrzymywania wyżywienia przez policjanta (Dz. U. z 2020 r. , poz. 1674).
5. 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 lub płatki z mlekiem, kawę, herbatę, dżem, jogurt, jajka, parówki lub kielbaski na ciepło, sery żółte, białe, twarogi, sery wędzone, topione, warzywa surowe w tym: pomidory, ogórki świeże, kiszzone, konserwowe, rzodkiewkę, paprykę, szczypior, 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 obiadu oprócz ziemniaków, ryżu, kasz dodatkami muszą być gotowane warzywa lub surówka. Deser np. owoc (jabłko), drożdżówka lub batonik.
  - c) kolacja – jadłospis musi uwzględniać dania ciepłe, sałatki, pieczywo pszenne (w tym bułki), żytnie, ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (zróżnicowane – wieprzowe,

- drobiowe), kawę, 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.
6. Posiłki w zależności od czasu służby mają być 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
  7. W zależności od potrzeb Zamawiającego i względów organizacyjnych może zaistnieć konieczność przygotowania i wydania na wynos suchego prowiantu (za śniadanie, obiad lub kolację.) Zamawiający poinformuje Wykonawcę z chwilą składania zapotrzebowania dziennego.
  8. Suchy prowiant należy przygotować z produktów trwałych, które nie psują się szybko i nie stwarzają zagrożeń zatrucia pokarmowego i zapakować w foliowy woreczek przeznaczony do żywności.
  9. 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.
  10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości osób żywionych oraz godziny wydawania poszczególnych posiłków w zależności od potrzeb, grafiku służb, o czym każdorazowo powiadomi Wykonawcę z wyprzedzeniem minimum 12 godzinnym.
  11. Sporządzając posiłki należy kierować się następującym podziałem dziennej normy żywieniowej:
    - 1) śniadanie - 25% wartości dziennej normy żywieniowej,
    - 2) obiad - 50% wartości dziennej normy żywieniowej,
    - 3) kolacja - 25% wartości dziennej normy żywieniowej.
  12. Sporządzania menu posiłków na cały okres żywienia po wcześniejszym uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego, w terminie najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem usługi.
  13. 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.**
  14. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia (podczas podawania posiłków) napojów (do śniadania i kolacji – herbata, kawa; do obiadu – soki, woda).

## **I. USŁUGI HOTELARSKIE**

### **Wymagania ogólne:**

- 1) Obiekt, spełniający wymogi określone przez Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz .U. z 2017 r., poz. 2166).
- 2) Pokoje jedno-, dwu-, trzy- i czteroosobowe wyposażone w jednoosobowe łóżka lub kanapy z pościelą (poduszka, kołdra i komplet pościeli), z łazienkami (z ciepłą i zimną wodą).
- 3) Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach, działające ogrzewanie i klimatyzacja.
- 4) Zamawiający przed podpisaniem umowy dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w obiekcie Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza celem weryfikacji oferty w zakresie jej zgodności z opisem przedmiotu zamówienia.
- 5) Przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów p. poż.

Przestrzeganie wytycznych Ministerstwa Rozwoju i GIS dla funkcjonowania hoteli/obiektów/pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce.

- 6) Zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmiany ostatecznej liczby uczestników, najpóźniej na 2 dni przed terminem , bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat.

**W przypadku pogorszenia się sytuacji epidemiologicznej oraz wprowadzenia dodatkowych obostrzeń związanych z COVID-19, Komenda Wojewódzka Policji w Szczecinie, zastrzega sobie możliwość rezygnacji z realizacji usługi bez ponoszenia kosztów z tego tytułu.**