

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia **funkcjonariuszy skierowanych do ochrony porządku bezpieczeństwa publicznego, podczas Poľand' Rock Festiwal 2022, który odbędzie na lotnisku w Broczynie Gmina Czaplinek** na warunkach określonych w umowie i ofercie Wykonawcy, stanowiącej integralną część umowy.

Przygotowanie, dostarczenie i podanie szacunkowo 100 funkcjonariuszom trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) w Szkole Podstawowej w Czaplinku przy ul. Wałeckiej 49, dowóz suchego prowiantu (za śniadanie, obiad i kolacje) do Szkoły Podstawowej w Broczynie 73 – gmina Czaplinek.

2. Posiłki będą przygotowywane w obiekcieprzy ul.dowożone pojazdami (marka pojazdu i numer rejestracyjny).....
3. Sporządzania menu posiłków na cały okres żywienia po wcześniejszym uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego, w terminie najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem usługi.
4. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie naczynia porcelitowe, obrusy, sztucze, serwetki, termosy naczynia jednorazowe termiczne do posiłków na wynos, podgrzewacze, zgrzewarkę, torby foliowe oraz niezbędny sprzęt.
5. 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).
6. 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, kiszone, 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 bezmięśny 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, kiszone,

konserwowe, rzodkiewkę, paprykę, szczypiorek, sałaty; pasty rybne, mięsne, jajeczne; dodatki: ketchup, musztarda, majonez.

7. 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
8. W zależności od potrzeb Zamawiającego i względów organizacyjnych może zaistnieć konieczność przygotowania i wydania na wynos suchego prowiantu (za śniadanie lub kolację) lub posiłku obiadowego. Zamawiający poinformuje Wykonawcę z chwilą składania zapotrzebowania dziennego.
9. Suchy prowiant należy przygotować z produktów trwałych, które nie psują się szybko i nie stwarzają zagrożenia zatrucia pokarmowego i zapakować w foliowy woreczek przeznaczony do żywności.
10. 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.
11. 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.
12. 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. 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.**
13. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia (podczas podawania posiłków) napojów (do śniadania i kolacji – herbata, kawa; do obiadu – soki, woda).

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.