

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia osób zatrzymanych i osadzonych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych w Policyjnej Izbie Dziecka (PID) Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie osobom umieszczonym w Policyjnej Izbie Dziecka przez siedem dni w tygodniu, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb:
 - 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, woda mineralna).
3. 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).
4. Wykonawca przez cały okres realizacji usługi winien dysponować min 1 pojazdem przeznaczonym i przystosowanym do przewozu posiłków, zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
5. Adres dostarczenia posiłków do Policyjnej Izby Dziecka: ul. Kaszubska 35, 70-227 Szczecin.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przez cały okres realizacji zamówienia przynajmniej jednego kucharza z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym (podanym w pełnych miesiącach), zgodnie ze złożoną ofertą. W przypadku zmiany na stanowisku kucharza Wykonawca zobowiązany jest poinformować Zamawiającego o tej zmianie z podaniem imienia i nazwiska nowego kucharza.
7. Szacunkowa ilość żywionych miesięcznie wynosi 26 osób. Ostateczna ilość żywionych będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego a w przypadku mniejszych potrzeb, nie mogą one stanowić podstaw do roszczeń ze strony Wykonawcy.
8. Dowiezione posiłki będą odbierane przez uprawnionego funkcjonariusza PID.
9. Każdorazowo oficer dyżurny jednostki będzie zgłaszał Wykonawcy telefonicznie maksymalnie na 2 godziny przed ustalonym czasem dostarczenia posiłków: ilość posiłków, z zaznaczeniem dla kogo (osoba dorosła, osoba poniżej 18 roku życia, kobieta w ciąży, cudzoziemiec, osoba konwojowana). Następnie oficer dyżurny zgłoszenie telefoniczne potwierdzi Wykonawcy pisemnie w formie zapotrzebowania dziennego.
10. Posiłki dla osób umieszczonych w PID, mają być przygotowywane według dziennej normy żywieniowej (tzw. wsad do kotła) obowiązującej w resorcie spraw wewnętrznych i administracji wyliczonej na podstawie tzw. normy zasadniczej szkolnej „SZ” wynoszącej 25 zł, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 9 lutego 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. z 2023 r., poz.603) oraz rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 4 czerwca 2012 r. 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 2012 r. poz. 638), 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)

a) dla osób powyżej 18 roku życia umieszczonych w PID:

- **15,00 zł** (60% normy SZ):

śniadanie – 30% normy – 4,50

obiad – 40% normy – 6,00 zł

kolacja – 30% normy – 4,50 zł

- **25,50 zł** - w dniach świątecznych, ustawowo wolnych od pracy oraz w dniu 1 czerwca (60% normy SZ) + 70%:

śniadanie – 30% normy – 7,65 zł

obiad – 40% normy – 10,20 zł

kolacja – 30% normy – 7,65 zł

b) dla osób poniżej 18 roku życia (nieletni) umieszczonych w PID

- **18,75 zł** (75% normy SZ):

śniadanie – 30% normy – 5,62 zł

obiad – 40% normy – 7,51 zł

kolacja – 30% normy – 5,62 zł

- **31,88 zł** w dniach świątecznych, ustawowo wolnych od pracy oraz w dniu 1 czerwca (75% normy SZ) + 70%:

śniadanie – 30% normy – 9,56 zł

obiad – 40% normy – 12,76 zł

kolacja – 30% normy – 9,56 zł

- **28,12 zł** (75% normy SZ) + 50 % na wniosek lekarza lub gdy nieletni jest doprowadzany lub w trakcie konwoju trwającego powyżej 6 godzin:

śniadanie – 30% normy – 8,44 zł

obiad – 40% normy – 11,24 zł

kolacja – 30% normy – 8,44 zł

11. 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 (warzywa) zapakowaną w opakowanie jednorazowe przeznaczone do żywności wraz z napojem w kartoniku lub butelce typu pet o poj. do 0,5l.
12. 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.
13. Posiłki mają być urozmaicone i zawierać odpowiednią wartość energetyczną. **Wartość energetyczna dziennej normy żywieniowej** powinna zawierać nie mniej niż:
 - **2600 kcal** dla osób dorosłych,
 - **3200 kcal** dla kobiet w ciąży i osób, które nie ukończyły 18 lat.
14. Posiłki mają 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.
Posiłki mają być dowożone i wydawane w godzinach 7.00-19.00:
 - 1) śniadanie – 7.00-8.00 – suchy prowiant w ilości odpowiadającej 30% wartości

- energetycznej,
- 2) obiad – 12.00-14.00 – ciepły posiłek (zupa i drugie danie) w ilości odpowiadającej 40% wartości energetycznej,
- 3) kolacja – 18.00-19.00 – suchy prowiant lub ciepły posiłek w ilości odpowiadającej 30% wartości energetycznej.
15. Posiłki mają być dostarczane w naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę (nie mogą posiadać ostrych krawędzi lub zakończeń) i temperaturę, odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania, bez sztuców. Wykonawca w ramach stawki żywieniowej zobowiązany jest uwzględnić do śniadania i kolacji: herbatę, kawę zbożową lub wodę mineralną.
16. Wykonawca zobowiązuje się do:
- 1) realizacji umowy z należytą starannością,
 - 2) niezmienności marży w czasie trwania umowy,
 - 3) prowadzenia dokumentacji takiej jak zestawienie zbiorcze za okres żywienia (za miesiąc), z podziałem na śniadania, obiady, kolacje.
 - 4) całodziennego żywienia obejmującego zarówno dni powszednie jak i dni ustawowo wolne od pracy i święta,
 - 5) przestrzegania właściwych przepisów sanitarnych zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).
 - 6) okazania na żądanie Zamawiającego aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych osób przygotowujących oraz dostarczających posiłki, 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 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).
 - 7) 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,
 - 8) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwej jakości surowców żywienia, poprzez: odpowiednią gramaturę, wartość energetyczną i odżywcza, temperaturę posiłków, czystość mikrobiologiczną potraw, dobór właściwych surowców, dobór właściwych procesów technologicznych.
17. Wykonawca zobowiązuje się, iż w okresie realizacji umowy będzie zatrudniał na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. 2022 r., poz. 1510 ze zm.) co najmniej jedną osobę, która będzie przygotowywać posiłki w trakcie realizacji zamówienia. Wymóg ten nie dotyczy właściciela(i), podmiotu gospodarczego, który będzie osobiście świadczył przedmiotowe usługi.
18. Regulowanie płatności za zrealizowane usługi następować będzie na podstawie faktury VAT przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy w terminie 21 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej (pod względem merytorycznym, formalnym i rachunkowym) faktury.
19. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany norm żywieniowych w przypadku zmiany

przepisów prawnych określających wysokość norm żywienia.

20. Wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia stanowią koszty Wykonawcy i zawarte będą w cenie brutto wynikającej ze złożonej oferty.

21. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia podpisania przez okres 15 miesięcy.