

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części: II-IX**

Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi hotelarskiej i gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia i zakwaterowania **funkcjonariuszy skierowanych do ochrony porządku bezpieczeństwa publicznego, w czasie trwania imprezy masowej Pol`and` Rock Festiwal 2023, który odbędzie na lotnisku w Broczynie gmina Czaplinek woj. zachodniopomorskie w terminie od 30 lipca 2023 r. do 07 sierpnia 2023 r.**

**Część II**– zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 40 funkcjonariuszy w miejscowości Czaplinek

**Część III**– zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 95 funkcjonariuszy w miejscowości Czaplinek

**Część IV** – zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 41 funkcjonariuszy/pracowników w Drawsku Pomorskim

**Część V** – zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 280 funkcjonariuszy w Świdwinie.

**Część VI** – zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 29 funkcjonariuszy na terenie powiatu szczecineckiego w miejscowości Łubowo.

**Część VII** - zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 13 funkcjonariuszy w Połczynie Zdroju

**Część VIII** - zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 15 funkcjonariuszy w Połczynie Zdroju

**Część IX**– zapewnienie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia szacunkowo dla 50 funkcjonariuszy w Pile.

### **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, pojedyncze łóżka lub kanapy z pościelą (poduszką, kołdra i komplet pościeli), z łazienkami (z ciepłą i zimną wodą). Zamawiający nie dopuszcza łóżek piętrowych.
- 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.
- 6) Przestrzeganie wytycznych Ministerstwa Rozwoju i GIS dla funkcjonowania hoteli/obiektów/pensjonatów w trakcie epidemii COVID-19 w Polsce.
- 7) Zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmiany ostatecznej liczby uczestników, najpóźniej na 2 dni przed terminem, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat.

## **II. USŁUGI GASTRONOMICZNE**

1. 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.
2. Zamawiający nie dopuszcza uczestnictwa w świadczeniu usługi przez tego samego kucharza w dwóch i więcej miejscach jednocześnie.
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 stołowe oraz sztućce.
5. Posiłki mają być przygotowywane według dziennej normy żywieniowej (tzw. wsad do kotła) obowiązującej w resorcie spraw wewnętrznych i administracji, która wynosi: 30 zł  
Dzienna norma żywieniowa została wyliczona na podstawie tzw. normy szkolnej „SZ” wynoszącej 25 zł powiększonej o 5 zł zgodnie z rozporządzeniem MSWiA z dnia 9 lutego 2023 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. z 2023 r. , poz. 306).
6. 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 odżywczej. Średnia wartość odżywcza produktów żywnościowych objętych normami wyżywienia, wyrażona procentowo, wynosi:
  - a) białko – 10-15%;
  - b) tłuszcze – poniżej 30%;
  - c) węglowodany – 50-65 %.
7. Sporządzając posiłki należy kierować się następującym podziałem dziennej normy żywieniowej:
  - a) śniadanie - 25% wartości dziennej normy żywieniowej,
  - b) obiad - 50% wartości dziennej normy żywieniowej,

- c) kolacja - 25% wartości dziennej normy żywieniowej.
8. Przestrzegania właściwych przepisów sanitarnych zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021). Realizacji przedmiotu zamówienia w oparciu o zasady wynikające z systemu HACCP w celu zapewnienia jakości zdrowotnej produktów spożywczych, oraz zapewnienie wysokiego standardu higienicznego warunków produkcji oraz przetwarzania żywności(GMP GHP).
9. Struktura posiłków:
- a) śniadanie – jadłospis może uwzględniać np. pieczywo mieszane (chleb, bułki) pszenne 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 powinien uwzględniać minimum pięć obiadów mięsnych 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 dodatkiem muszą być gotowane warzywa lub surówka.
- Deser np. owoc (jabłko, banan, gruszka), 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 rzodkiewkę, paprykę, szczypiorek, sałaty; pasty rybne, mięsne, jajeczne; dodatki: ketchup, musztarda, majonez.
10. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia podczas podawania posiłków napojów do śniadania i kolacji np. herbata, kawa, do obiadu – soki, woda.
11. Posiłki w zależności od czasu służby mają wydawane w godzinach: 6.00-21.00:
- 1) śniadanie –6.00-9.00
  - 2) obiad – 14.30-17.00
  - 3) kolacja – 18.30-21.00
12. 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 o tym fakcie Wykonawcę z chwilą składania zapotrzebowania dziennego.

13. Suchy prowiant należy przygotować z produktów trwałych, które nie psują się szybko i nie stwarzają zagrożenia zatrucia pokarmowego i zapakować w opakowanie przeznaczone do żywności.
14. 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.