

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części I

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia **funkcjonariuszy i pracowników cywilnych skierowanych do ochrony porządku bezpieczeństwa publicznego, podczas Pol'and'Rock Festiwal 2023, który odbędzie na lotnisku w Broczynie Gmina Czaplinek** na warunkach określonych w umowie i ofercie Wykonawcy, stanowiącej integralną część umowy w terminie od dnia 30 lipca 2023 r. do 07 sierpnia 2023 r.
2. Przygotowanie, dostarczenie i podanie szacunkowo 250 funkcjonariuszom trzech posiłków dziennie w Szkole Podstawowej w Czaplinku przy ul. Wałeckiej 49.
3. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dysponował obiektem znajdującym się w odległości do 20 km (mierzone za pomocą google maps) od Szkoły Podstawowej w Czaplinku przy ul. Wałeckiej 49.
4. Sporządzania menu posiłków na cały okres żywienia po wcześniejszym uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego, w terminie najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem usługi.
5. 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.
6. Wykonawca zapewnia naczynia jednorazowe, sztucze jednorazowe i opakowania termiczne do posiłków na wynos.
7. **Dziennej norma żywieniowa** (tzw. wsad do kotła) obowiązująca w resorcie spraw wewnętrznych i administracji, 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. 2023 r. , poz. 306). Wartość dziennej normy żywieniowej Wykonawca powiększa o wysokość kosztów zapewnienia wyżywienia, z uwzględnieniem podatku VAT.
8. 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 %.

9. Struktura posiłków:

a) śniadanie – jadłospis powinien 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 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 powinien 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.

10. 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

11. 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.

12. Suchy prowiant należy przygotować z produktów trwałych, które nie psują się szybko i nie stwarzają zagrożeń zatrucia pokarmowego, zapakowane w foliowy woreczek przeznaczony do żywności.

13. Przygotowane posiłki należy wydawać w przeznaczonych do tego celu pojemnikach, zabezpieczających je przed wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne (w przypadku pierwszego dania opakowanie termiczne, jednodzielne, w przypadku drugiego dania – opakowanie trójdzielne lub dwudzielne, według potrzeb).

14. Opłata za jednorazowe opakowania, które zostały zużyte do przygotowania i wydania posiłków zawarte są w cenie usługi.

15. 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.

16. 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.

15. 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.
16. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia (podczas podawania posiłków) napojów (do śniadania i kolacji – herbata, kawa; do obiadu – soki, woda.
17. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę aby Osoby przygotowujące posiłki spełniały określone wymagania zdrowotne, posiadały odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadały aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych zgodnie z Ustawą z dnia 05 grudzień 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2022 r. poz. 1657).
18. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność w tym materialną i karną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, Państwowa Inspekcja Pracy), w zakresie wykonywania tej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów oraz przygotowywanych i wydawanych posiłków, ich zgodności ze stosowanymi normami i wymaganiami higieniczno-sanitarnymi.