

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi 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.

1. Przygotowanie, dostarczenie i podanie szacunkowo 250 funkcjonariuszom trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) w Szkole Podstawowej w Czaplinku przy ul. Waleckiej 49 oraz w Szkole 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 jednorazowe, jednorazowe sztucze, kubeczki do napojów ciepłych i zimnych, termosy termiczne do posiłków na wynos, podgrzewacze, zgrzewarkę oraz niezbędny sprzęt w celu przygotowania posiłków.

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).

Wartość dziennej normy żywieniowej Wykonawca powiększa o marżę i podatek vat, pokrywając koszty zakupu artykułów spożywczych i przygotowania posiłków.

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 energetycznej. Wartość energetyczna dziennej normy żywieniowej powinna zawierać nie mniej niż 3600 kcal.

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.

7. 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).

8. 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 kiełbaski 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 powinien uwzględniać minimum pięć obiadów mięsnych 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, 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 wędzone, topione, warzywa surowe w tym: pomidory, ogórki świeże, kiszzone, konserwowe, rzodkiewkę, paprykę, szczypiorek, sałaty; pasty rybne, mięsne, jajeczne; dodatki: ketchup, musztarda, majonez.

9. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia podczas podawania posiłków napojów do śniadania i kolacji np. herbata, kawa, do obiadu – soki, woda.

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 – 14.30-17.00

3) kolacja – 18.30-21.00

11. 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.

12. 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.

13. Posiłek obiadowy na wynos należy odpowiednio zapakować w pojemniki termiczne przeznaczone do kontaktu z żywnością lub pojemniki zgrzane od góry folią termiczną.

14. Przygotowane porcje muszą być transportowane w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.

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.