

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi w zakresie zakwaterowania i całodziennego wyżywienia funkcjonariuszy, skierowanych do ochrony porządku publicznego wokół terminala LNG w Świnoujściu.**

I. USŁUGI HOTELARSKIE

1. Lokalizacja na terenie nadmorskim woj. zachodniopomorskiego w miejscowości Międzyzdroje w hotelu/ ośrodku/ obiekcie spełniającym wymogi określone w rozporządzeniu 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). Pokoje usytuowane w jednym budynku lub w dwóch budynkach z wyłączeniem domków.
2. Pokoje jedno-, dwu- osobowe wyposażone w szafę ubraniową, w jednoosobowe, pojedyncze łóżka z pościelą (poduszka, kołdra i komplet pościeli), z łazienkami (z ciepłą i zimną wodą).
3. Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach.
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 p.poż.
6. Zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmiany ostatecznej liczby funkcjonariuszy, najpóźniej na 2 dni przed terminem, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat.
7. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu informację o obiekcie na etapie składania oferty.
8. Wykonawca zapewni bezpłatny parking na minimum 5 furgonów.
9. W cenie pobytu opłata klimatyczna (jeśli dotyczy).

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. Wykonawca zapewni: naczynia stołowe oraz sztucze (metalowe) serwetki papierowe, czyste obrusy. Wszystkie posiłki będą serwowane w formie szwedzkiego stołu.
3. 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 została wyliczona na podstawie tzw. normy zasadniczej szkolnej „SZ” wynoszącej 25 zł, powiększonej o 5 zł, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28 września 2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. 2020, poz. 1674 oraz z 2023 r. poz. 306).
4. 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.
5. 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. **Wartość energetyczna dziennej normy żywieniowej** powinna zawierać nie mniej niż **3200 kcal**.
6. Posiłki w zależności od czasu służby mają być wydawane w godzinach 6.00-21.30:
 - 1) śniadanie – 6.00-8.30
 - 2) obiad – 13.00-15.30
 - 3) kolacja – 18.00-21.30
7. Struktura posiłków:
 - 1) 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.
 - 2) 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 bezmięсны 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.
 - 3) 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.
8. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia podczas podawania posiłków napojów do śniadania i kolacji np. herbata, kawa; do obiadu: soki, woda.
9. Wykonawca zobowiązany jest do:
- przestrzegania właściwych przepisów sanitarnych, zgodnie z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448),
 - okazania na żądanie Zamawiającego aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych osób przygotowujących 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 2023 r. poz. 1284) oraz Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
 - 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,
10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwej jakości surowców żywienia, poprzez: odpowiednią gramaturę, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę posiłków, czystość mikrobiologiczną potraw, dobór właściwych surowców, dobór właściwych procesów technologicznych.
11. 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.
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany norm żywieniowych w przypadku zmiany przepisów prawnych określających wysokość norm żywienia.
13. Wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia stanowią koszty Wykonawcy i zawarte będą w cenie brutto wynikającej ze złożonej oferty.
14. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia podpisania przez okres 6 miesięcy lub do wykorzystania kwoty wartości umowy.