

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia osób zatrzymanych i osadzonych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych (PdOZ)** w Komendzie Miejskiej Policji w Szczecinie, siedem dni tygodniu, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb jednostki. :
  - 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 w termosach lub w saszetkach, woda mineralna).
2. 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 2020 r. poz. 2021).
3. Wykonawca zapewni dowóz posiłków własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno – higieniczne tj. dostosowanym do przewozu posiłków na ul. Małopolską 47 w Szczecinie.
4. Ostateczna ilość żywności będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego, a w przypadku mniejszych potrzeb, nie mogą one stanowić podstaw do roszczeń ze strony Zamawiającego.
5. Dowiezione posiłki będą odbierane przez uprawnionego funkcjonariusza PdOZ. 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, osoba konwojowana, cudzoziemiec). Następnie oficer dyżurny zgłoszenie telefoniczne potwierdzi Wykonawcy pisemnie w formie zapotrzebowania dziennego.
6. Wartość energetyczna posiłków powinna wynosić nie mniej niż:
  - 1) 2.600 kcal dla osób dorosłych
  - 2) 3.200 kcal dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży.
7. 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 posiłków określonej w pkt. 7
  - 2) obiad 12.00-14.00 – ciepły posiłek (zupa i drugie danie) – w ilości odpowiadającej 40% wartości energetycznej posiłków określonej w pkt. 7
  - 3) kolacja 18.00-19.00 – suchy prowiant lub ciepły posiłek. - w ilości odpowiadającej 30% wartości energetycznej posiłków określonej w pkt. 7.
8. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie osób zatrzymanych w PdOZ, zgodne są z:
  - 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)
  - rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28 września 2020 r. (Dz. U. 2020 r., poz.1674)

### **Dzienna norma żywniowa wynosi odpowiednio:**

a) dla osób umieszczonych w PdOZ

- **10,80 zł.** dla osób dorosłych, (60%normy SZ)

- **13,50 zł.** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (75% SZ)

b) W przypadku zatrzymanych cudzoziemców dzienna norma żywniowa wynosi odpowiednio:

- **11,70 zł.** dla osób dorosłych, (65%normy SZ)

- **13,50 zł.** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (75% SZ)

c) W przypadku cudzoziemców doprowadzanych, jeżeli doprowadzenie trwa ponad 6 godzin:

- **17,55 zł.** dla osób dorosłych (65%normy SZ) + 50%

- **20,25 zł.** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (75% SZ) + 50%

d) w sytuacji, gdy wymaga tego stan zdrowia osoby zatrzymanej, należy przygotować posiłek z uwzględnieniem diety według wskazań lekarza.

e) przygotowując posiłek dla zatrzymanego cudzoziemca należy uwzględnić jego wymagania religijne i kulturowe.

W przypadku konwojowania osoby zatrzymanej, posiłek wydawany jest w formie suchego prowiantu.

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 wraz z dodatkiem energetycznym np. batonikiem.

9. Wykonawca w ramach stawki żywniowej zobowiązany jest uwzględnić do śniadania i kolacji herbaty, kawy zbożowej (w saszetkach lub termosach) lub wody mineralnej.
10. Sporządzając posiłki należy kierować się następującym podziałem dziennej normy żywniowej:
  - 1) śniadanie - 30% wartości dziennej normy żywniowej,
  - 2) obiad - 40% wartości dziennej normy żywniowej,
  - 3) kolacja - 30% wartości dziennej normy żywniowej.
11. Posiłki muszą być dostarczane w naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę (nie mogą posiadać ostrych krawędzi lub zakończeń) i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania, bez sztućców.
12. Wykonawca zapewni dowóz posiłków własnym transportem i w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymagania sanitarno – higieniczne, ( koszt transportu i naczyń jednorazowych) w cenie przedmiotu zamówienia).
13. Posiłki powinny 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.
14. Dzienna norma żywniowa stanowi wyłącznie koszt produktów żywnościowych użytych do przygotowania posiłku. Dzienną normę żywniową (stawkę dzienną) podwyższa się o marżę i podatek VAT.
15. Marża jest wielkością stałą w okresie obowiązywania umowy.

16. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych wynikających z Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.).
17. Wykonawca zobowiązany jest, aby osoby przygotowujące oraz dostarczające posiłki spełniały określone wymagania zdrowotne, posiadały odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadały aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych 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 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.).
18. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywieniowej w oparciu o obowiązujące w resorcie spraw wewnętrznych i administracji przepisy dot. zmiany norm żywieniowych.
19. Zamawiający każdorazowo o zmianie dziennej normy żywieniowej powiadomi Wykonawcę w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy.
20. Regulowanie płatności za zrealizowane usługi następować będzie na podstawie faktury VAT, przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy w terminie minimum 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej (pod względem merytorycznym, formalnym bądź rachunkowym) faktury.
21. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych w ciągu 10 dni po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca dołącza zapotrzebowania dzienne otrzymywane od oficera dyżurnego jednostki oraz zestawienie zbiorczy ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
22. **Wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia stanowią koszty Wykonawcy i zawarte będą w cenie brutto wynikającej ze złożonej oferty.**
23. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: **od dnia podpisania umowy przez okres 15 miesięcy**