

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia**:
  - funkcjonariuszy skierowanych do wsparcia sezonu letniego
  - funkcjonariuszy skierowanych w ramach stażu adaptacyjnego w Komendzie Powiatowej Policji w Kołobrzegu
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i wydawanie funkcjonariuszom trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja) przez siedem dni w tygodniu, również w dni wolne od pracy i święta.
3. Zakład, punkt gastronomiczny wyposażony w miejsce do spożycia posiłków, w którym Wykonawca będzie przez cały okres realizacji usługi przygotowywał i wydawał 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 2022 r. poz. 2132).
4. Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował przynajmniej jednym kucharzem z minimum 3 – miesięcznym doświadczeniem zawodowym.
5. Przedmiot zamówienia

Nr części	Jednostka	Szacunkowa ilość żywionych	Wymagana lokalizacja zakładu gastronomicznego
15	<b>KPP Kołobrzeg</b>	30	Miasto Kołobrzeg w odległości do 1 km od Komendy Powiatowej Policji w Kołobrzegu przy ul. Kilińskiego 20, odległość obliczona na podstawie Google Maps

6. Ilość żywionych funkcjonariuszy oraz terminy będą zgłaszane każdorazowo dla Wykonawcy przez przedstawiciela jednostki z co najmniej 5-dniowym wyprzedzeniem przed ustalonym, wymaganym czasem żywienia. Zgłoszenie będzie telefoniczne, następnie potwierdzone w formie pisemnej, przesłane faxem lub drogą elektroniczną.
7. Faktyczna ilość funkcjonariuszy objętych przedmiotowymi usługami tj. ilość posiłków wynikać będzie z rzeczywistych potrzeb Zamawiającego w tym zakresie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków odpowiednio do stwierdzonych potrzeb.
8. Posiłki mają być przygotowywane według **dziennej normy żywieniowej** obowiązującej w resorcie spraw wewnętrznych i administracji wyliczonej na podstawie tzw. **normy szkolnej „SZ” wynoszącej 25 zł.**, uzupełnionej o 4 zł. zgodnie z:
  - rozporządzeniem MSWiA z dnia 09.02.2023 r. zm. rozporządzenie w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjanta (Dz. U. z 2023 r., poz. 306). **Dzienna norma żywieniowa wynosi: 29 zł.**
9. Sporządzając posiłki należy kierować się następującym podziałem normy żywieniowej:
  - 1) śniadanie - 25% wartości dziennej normy żywieniowej,
  - 2) obiad - 50% wartości dziennej normy żywieniowej,
  - 3) kolacja - 25% wartości dziennej normy żywieniowej.
10. Dzienna norma żywieniowa stanowi wyłącznie koszt produktów żywnościowych użytych do przygotowania posiłku. Dzienną normę żywieniową podwyższa się o marżę oraz należny podatek.
11. Marża jest wielkością stałą w okresie obowiązywania umowy.
12. Posiłki mają być wydawane w godzinach 8.00-19.00:
  - 1) śniadanie 8.00-9.00
  - 2) obiad 13.00-15.00 (zupa i drugie danie)
  - 3) kolacja 17.00-19.00

13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin wydawania poszczególnych posiłków w zależności od potrzeb, o czym każdorazowo powiadomi Wykonawcę z wyprzedzeniem minimum 24 godzinnym.
14. Do każdego posiłku Wykonawca winien zapewnić napoje: gorące do śniadania i kolacji, zimne do obiadu.
15. Każdy z posiłków może zostać wydany zamiennie w postaci suchego prowiantu w zależności od potrzeb.
16. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwej jakości surowców żywienia, poprzez:
  - a) odpowiednią gramaturę,
  - b) wartość energetyczną i odżywcza,
  - c) temperaturę posiłków,
  - d) czystość mikrobiologiczną potraw,
  - e) dobór właściwych surowców
  - f) dobór właściwych procesów technologicznych.
17. Posiadania przez Wykonawcę przez cały okres realizacji umowy aktualnych Decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dot. zatwierdzenia zakładu.
18. Realizacji przedmiotu zamówienia w oparciu o zasady wynikające z systemu HACCP,
19. 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.
20. 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.
21. 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 2022 r. poz. 2132).
22. Wykonawca zobowiązany jest, aby osoby przygotowujące oraz wydające 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 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 1657) oraz Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132).
23. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca, zatrudniał osoby, które będą przygotowywały posiłki na podstawie stosunku pracy (umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) w wymiarze pełnego wymiaru czasu pracy, na cały okres realizacji zamówienia. Wymóg ten nie dotyczy właściciela(i), podmiotu gospodarczego, który będzie osobiście świadczył przedmiotowe usługi.
24. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywieniowej w oparciu o obowiązujące w resorcie spraw wewnętrznych przepisy dot. zmiany norm żywieniowych.
25. Zamawiający każdorazowo o zmianie dziennej normy żywieniowej powiadomi Wykonawcę w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy.
26. Regulowanie płatności za zrealizowane usługi następować będzie na podstawie faktury VAT, przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy w terminie do 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej (pod względem merytorycznym, formalnym bądź rachunkowym) faktury.

27. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych w ciągu 10 dni po zakończeniu danego miesiąca.
28. Do wystawionej faktury Wykonawca dołącza dokumentację: zestawienie miesięczne ilości wydanych posiłków.
29. **Wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia stanowią koszty Wykonawcy i zawarte będą w cenie wynikającej ze złożonej oferty.**
30. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia podpisania przez okres 12 miesięcy.