

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie:
 - a) usługi cateringowej zapewniającej przyrządzanie, dostarczenie i wydanie dla stanów osobowych powołanych przez Zamawiającego uczestniczących w szkoleniach, naradach, odprawach służbowych na terenie Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie przy ul. Małopolskiej 47 lub dowóz posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego. Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków wraz z serwisem kawowym dla ok. 60 osób, w zależności od potrzeb Zamawiającego;
 - b) usługi cateringowej zapewniająca wyżywienie stanów osobowych biorących udział w akcjach policyjnych w okresie poważnego zagrożenia porządku publicznego (np. mecze, imprezy masowe na terenie miasta Szczecina). Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i wydanie ciepłego posiłku lub suchego prowiantu dla ok. 180 osób, w zależności od potrzeb Zamawiającego.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb Zamawiającego, **również w dni ustawowo wolne od pracy i święta:**
 - 1) trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, kolacja);
 - 2) posiłek w formie suchego prowiantu;
 - 3) cateringowych wraz z serwisem kawowym np. (zupa, ciasto, ciastka kruche, kanapki, kawa, herbata, napoje)
3. 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 2023r. poz. 1448).
4. Wykonawca zapewni dowóz posiłków własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno – higieniczne tj. dostosowanym do przewozu posiłków zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
5. Ilość zamawianych posiłków, miejsce dowozu oraz godzina będzie zgłaszana każdorazowo Wykonawcy telefonicznie lub pocztą elektroniczną przez przedstawiciela Wydziału Zaopatrzenia i Inwestycji KWP w Szczecinie w zależności od potrzeb Zamawiającego:
 - a) usługa cateringowa zapewniająca przyrządzanie, dostarczenie i wydanie dla stanów osobowych powołanych przez Zamawiającego, na terenie Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie przy ul. Małopolskiej 47 lub dowóz posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego- zgłoszenie z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
 - b) usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie stanów osobowych biorących udział w akcjach policyjnych w okresie poważnego zagrożenia porządku publicznego Zamawiający zastrzega sobie wydawanie posiłków w porze nocnej oraz pełną dyspozycyjność ze strony Wykonawcy. Zamawiający przez określenie „pełna dyspozycyjność” rozumie konieczność dostosowania przez Wykonawcę organizacji pracy dla faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający wymaga dyspozycyjności przez cały okres trwania umowy tj. 24 godziny na dobę przez okres na jaki zostanie zawarta umowa.
 - c) 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.
6. Dzienna norma żywieniowa obowiązująca w resorcie spraw wewnętrznych i administracji tzw. „SZ” wynosi 25 zł i jest odpowiednio uzupełniona, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Spraw

Wewnętrznych i Administracji w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów z dnia 9 lutego 2023 r. (Dz. U. 2023, poz. 306)

7. Dzienna norma żywieniowa wynosi odpowiednio:
 - a) usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie dla uczestniczących w szkoleniach, naradach, odprawach służbowych, akcjach ochrony porządku publicznego, akcjach ochrony porządku publicznego: 29 zł (SZ-25 zł+4 zł),
 - b) usługa cateringowa zapewniająca wyżywienie funkcjonariuszy biorących udział w akcjach policyjnych w okresie zagrożenia poważnego porządku publicznego: 30 zł (SZ- 25 zł+5 zł).
8. 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.
9. Posiłki mają być urozmaicone, smaczne, zdrowe, przygotowane ze świeżych produktów spożywczych, zgodnie z zasadami higieny i technologii produkcji, z zachowaniem wymogów sanitarni – higienicznych i zasadami racjonalnego żywienia oraz o wartości energetycznej dziennej normy nie mniejszej niż 2600 cal.
10. W zależności od potrzeb Zamawiającego uwarunkowanych rodzajem świadczonej usługi posiłki powinny być dostarczane są w termicznych termosach i naczyniach jednorazowych zapewniających odpowiednią temperaturę, poporcjowane, gotowe do spożycia wraz ze sztućcami.
11. Przygotowując suchy prowiant należy wyeliminować produkty nietrwałe, łatwo psujące się, stwarzające zagrożenie zatrucia pokarmowego, zapakowane w foliowy woreczek przeznaczony do żywności.
12. Przestrzeganie 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).
13. Dowożenia posiłków własnym transportem i w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, spełniających wymogi sanitarno – higieniczne **(koszt transportu i naczyń jednorazowych w cenie przedmiotu zamówienia)**,
14. Okazania na żądanie Zamawiającego aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych osób przygotowujących oraz dostarczających posiłki, zgodnie z Ustawą z dnia 05 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2023 r., poz. 1284,909) oraz Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
15. Posiadania przez cały okres realizacji umowy aktualnych Decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dot. zatwierdzenia zakładu oraz pojazdu i na żądanie Zamawiającego przedstawienie ich do wglądu w ciągu 2 dni.
16. Realizacji przedmiotu zamówienia w oparciu o zasady wynikające z systemu HACCP.
17. 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 dostarczanych 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.
18. W trakcie realizacji umowy Wykonawca, podwykonawcy zobowiązani są zatrudniać na podstawie umowy o pracę przynajmniej jedną osobę bezpośrednio biorącą udział przy

przygotowaniu posiłków w podstawowym wymiarze czasu pracy, tj. na pełen etat, jeżeli czynności wykonywane przez osoby wskazane, polegać będą na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz.1465).

19. Wykonawca nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usług zobowiązany będzie złożyć Zamawiającemu oświadczenie dotyczące ilości osób zatrudnionych na umowę o pracę skierowanych do realizacji przedmiotowego zamówienia.
20. Zlecenie wykonania części przedmiotu zamówienia podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie wymienionej części przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia lub zaniedbania podwykonawców i ich pracowników w takim samym stopniu, jakby to były działania, uchybienia lub zaniedbania jego własnych pracowników.
21. Umowa obowiązuje od dnia 06 grudnia 2023 r., przez okres 12 miesięcy lub do wykorzystania kwoty. W przypadku niewykorzystania w tym okresie kwoty, Wykonawca nie będzie zgłaszał żadnych roszczeń do Zamawiającego z tego tytułu.