

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

- Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia osób zatrzymanych i osadzonych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych (PdOZ)** w komendach miejskich, powiatowych Policji woj. zachodniopomorskiego siedem dni w 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).
- 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 (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
- Wykonawca dysponuje lub będzie dysponował dla danej części zamówienia przynajmniej jednym kucharzem z minimum 3-miesięcznym doświadczeniem zawodowym.
- Przedmiot zamówienia obejmuje 16 części:
  - dla części od 1 do 8** obejmuje oprócz przygotowania posiłków także dowóz posiłków własnym transportem Wykonawcy spełniającym wymogi sanitarno – higieniczne tj. dostosowanym do przewozu posiłków zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

<b>Części</b>	<b>Adres dostarczenia posiłków</b>	<b>Szacunkowa ilość posiłków w okresie miesięcznym</b>
1	KPP Goleniów ul. Maszewska 9 72-100 Goleniów	32
2	KPP Gryfice, ul. Mickiewicza 19, 72-300 Gryfice	28
3	KPP Kołobrzeg, ul. Kilińskiego 20, 78-100 Kołobrzeg	24
4	KPP Łobez ul. Wojska Polskiego 2, 73-150 Łobez	10
5	KPP Myślibórz, ul. Łużycka 21A, 74-300 Myślibórz	19
6	KPP Police ul. Jana Kasprowicza 3, 72-010 Police	33
7	KPP Sławno ul. Polanowska 45D, 76-100 Sławno	18
8	KPP Szczecinek ul. Polna 25 78-400 Szczecinek	11

2) **dla części od 9 do 16** obejmuje zapewnienie posiłków bez dowozu, ale Zamawiający wymaga, aby zakład gastronomiczny był zlokalizowany na terenie miasta, powiatu danej jednostki KMP/KPP woj zachodniopomorskiego, dla której Wykonawca składa ofertę.

<b>Części</b>	<b>Adres jednostki</b>	<b>Szacunkowa ilość posiłków w okresie miesięcznym</b>
9	KPP Białogard ul. Kołobrzaska 43, 78-200 Białogard	18
10	KPP Drawsko Pomorskie ul. Obrońców Westerplatte 3, 78-500 Drawsko Pomorskie	19

11	KPP Gryfino ul. Policyjna 2, 74-100 Gryfino	23
12	KPP Pyrzyce ul. Młodych Techników 4 74-200 Pyrzyce	15
13	KPP Stargard ul. Warszawska 29, 73-110 Stargard	59
14	KPP Świdwin ul. Królowej Jadwigi 2, 78-300 Świdwin	20
15	KMP Świnoujście ul. Krzywoustego 2a 72-600 Świnoujście	42
16	KPP Wałcz ul. Aleja Zdobywców Wału Pomorskiego 90A, 78-600 Wałcz	19

Ostateczna ilość żywionych będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego, a w przypadku mniejszych potrzeb, nie mogą one stanowić podstaw do roszczeń ze strony Zamawiającego.

Każdorazowo oficer dyżurny jednostki będzie zgłaszał Wykonawcy telefonicznie maksymalnie na 2 godziny przed ustalonym czasem dostarczenia lub odbioru posiłków: ilość posiłków, z zaznaczeniem dla kogo (osoba dorosła, osoba poniżej 18 roku życia, kobieta w ciąży, osoba konwojowana). Następnie oficer dyżurny zgłoszenie telefoniczne potwierdzi Wykonawcy pisemnie w formie zapotrzebowania dziennego.

5. 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.
6. Posiłki mają być dowożone/wydawane w godzinach 7.00-19.00:
  - 1) śniadanie 7.00-8.00 – suchy prowiant – w ilości odpowiadającej 30% wartości energetycznej posiłków
  - 2) obiad 12.00-14.00 – ciepły posiłek (zupa i drugie danie) – w ilości odpowiadającej 40% wartości energetycznej posiłków
  - 3) kolacja 18.00-19.00 – suchy prowiant lub ciepły posiłek - w ilości odpowiadającej 30% wartości energetycznej posiłków
7. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie osób zatrzymanych w PdOZ, zgodne są rozporządzeniem 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 z późn. zm.), rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28 września 2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. poz. 1674 oraz z 2023 r., poz.306).

**Dzienna norma żywieniowa wynosi odpowiednio:**

**a) dla osób umieszczonych w PdOZ:**

- **15,00 zł** dla osób dorosłych (60% normy SZ)
- **18,75 zł** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (75% normy SZ),

**b) suchy prowiant dla dorosłych przebywających w konwoju trwającym ponad 8 godzin**

- **15,00 zł** dla osób dorosłych, (60%normy SZ)
- **18,75 zł** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (75% normy SZ)

**c) posiłki dla osób konwojowanych z zagranicy, jeżeli przyjęcie nastąpiło między godz. 18.00 a 8.00**

- **4,50 zł** dla osób dorosłych (30% normy SZ)
- **5,62 zł** dla osób poniżej 18 roku życia i kobiet w ciąży (30% normy SZ)

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

8. 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 w postaci warzyw, w opakowaniu jednorazowym, przeznaczonym do

- żywności wraz z napojem w kartoniku lub butelce typu PET, oryginalnie zamkniętej.
9. Wykonawca w ramach stawki żywieniowej 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 żywieniowej:
    - 1) śniadanie - 30% wartości dziennej normy żywieniowej,
    - 2) obiad - 40% wartości dziennej normy żywieniowej,
    - 3) kolacja - 30% wartości dziennej normy żywieniowej.
  11. W ramach przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków w pojemnikach/opakowaniach spełniających wymagania zawarte w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), Rozporządzenie (WE)Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych( z późn. zm.).
  13. W trakcie realizacji umowy Wykonawca, podwykonawcy zobowiązani są zatrudniać na podstawie umowy o pracę przynajmniej 1 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).
  14. Przestrzegania przez Wykonawcę 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).
  15. Pobierania przez Wykonawcę 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;
  16. Używania do produkcji posiłków surowców i artykułów najwyższej jakości.
  17. Wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia stanowią koszty Wykonawcy i zawarte będą w cenie brutto wynikającej ze złożonej oferty.
  18. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia podpisania umowy przez okres 12 miesięcy.