

## PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia osób zatrzymanych i osadzonych w Pomieszczeniu dla Osób Zatrzymanych w Policyjnej Izbie Dziecka (PID) Komendy Wojewódzkiej Policji w Szczecinie.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie osobom umieszczonym w Policyjnej Izbie Dziecka przez siedem dni w tygodniu, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb:
  - 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, woda mineralna).
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 (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
4. Wykonawca przez cały okres realizacji usługi winien dysponować min 1 pojazdem przeznaczonym i przystosowanym do przewozu posiłków, zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
5. Adres dostarczenia posiłków do Policyjnej Izby Dziecka: ul. Kaszubska 35, 70-227 Szczecin.
6. 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.
7. Ostateczna ilość żywionych będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego a w przypadku mniejszych potrzeb, nie mogą one stanowić podstaw do roszczeń ze strony Wykonawcy.
8. Dowieszone posiłki będą odbierane przez uprawnionego funkcjonariusza PID.
9. Każdorazowo oficer dyżurny jednostki będzie zgłaszał Wykonawcy telefonicznie maksymalnie na 2 godziny przed ustalonym czasem dostarczenia posiłków: ilość posiłków, z zaznaczeniem dla kogo (osoba poniżej 18 roku życia, kobieta w ciąży, osoba konwojowana). Następnie oficer dyżurny zgłoszenie telefoniczne potwierdzi Wykonawcy pisemnie w formie zapotrzebowania dziennego.
10. Posiłki dla osób umieszczonych w PID, mają być przygotowywane według dziennej normy żywieniowej (tzw. wsad do kotła) obowiązującej w resorcie spraw wewnętrznych i administracji tzw. normy zasadniczej szkolnej „SZ”, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28 września 2020 r. (Dz. U. 2020 r. poz. 1674 oraz z 2023 r. poz. 306) w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów oraz 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 (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 2672)
11. 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.
12. 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.
  13. Posiłki mają być urozmaicone i zawierać odpowiednią wartość energetyczną. **Wartość energetyczna dziennej normy żywieniowej** powinna zawierać nie mniej niż **3200 kcal** dla kobiet w ciąży i osób, które nie ukończyły 18 lat.
  14. Posiłki mają 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.  
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,
    - 2) obiad – 12.00-14.00 – ciepły posiłek (zupa i drugie danie) w ilości odpowiadającej 40% wartości energetycznej,
    - 3) kolacja – 18.00-19.00 – suchy prowiant lub ciepły posiłek w ilości odpowiadającej 30% wartości energetycznej.
  15. Posiłki mają być dostarczane w naczyniach jednorazowych z zapisaną datą przydatności do spożycia, zapewniających właściwą ochronę (nie mogą posiadać ostrych krawędzi lub zakończeń ) i temperaturę, odpowiednio poporcjowane i gotowe do wydania, bez sztuczków. Wykonawca w ramach stawki żywieniowej zobowiązany jest uwzględnić do śniadania i kolacji: herbatę, kawę zbożową lub wodę mineralną.
  16. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. (Dz. U. z 1974, nr 24, poz.141) Kodeks pracy (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1465) przy realizacji zamówienia przynajmniej 1 osoby biorącej bezpośredni udział w przygotowywaniu posiłków na cały okres realizacji usługi. Powyższy wymóg nie dotyczy właściciela(i) podmiotu gospodarczego, który będzie osobiście świadczył przedmiotową usługę.
  17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany norm żywieniowych w przypadku zmiany przepisów prawnych określających wysokość norm żywienia.
  18. Wszystkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia stanowią koszty Wykonawcy i zawarte będą w cenie brutto wynikającej ze złożonej oferty.
  19. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia podpisania przez okres 12 miesięcy.