

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia **funkcjonariuszy i pracowników cywilnych skierowanych do ochrony porządku bezpieczeństwa publicznego, podczas „Pol'and' Rock Festival 2026”**, na warunkach określonych w umowie i ofercie Wykonawcy, stanowiącej integralną część umowy.
2. Przygotowanie, dostarczenie i podanie **dla 250 funkcjonariuszy trzech posiłków dziennie w terminie od 27 lipca do 02 sierpnia 2026 r.** na terenie Zespołu Szkół w Czaplinku, przy ul. Grunwaldzkiej 1, 78-550 Czaplinek, według jadłospisu (menu) stanowiącego załącznik nr 3 do umowy dla części nr 1. Zamawiający dopuszcza po wcześniejszym uzgodnieniu, zmianę jadłospisu.
3. Ostateczna ilość żywionych oraz ostateczna ilość posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego a w przypadku mniejszych potrzeb, nie mogą one stanowić podstaw do roszczeń ze strony Wykonawcy.
4. Wykonawca powinien dysponować zakładem gastronomicznym, znajdującym się w odległości nie większej niż 30 km (mierzone za pomocą google maps) od **Zespołu Szkół w Czaplinku przy ul. Grunwaldzkiej 1** lub mobilnym punktem gastronomicznym wraz z zapleczem gastronomicznym (namiotami i miejscem do spożywania posiłków (stoły, krzesła dla ok. 200 osób)
5. Punkt gastronomiczny powinien posiadać profesjonalne urządzenia gastronomiczne ze stali nierdzewnej jak: blaty robocze, półki, regały, szafki. Urządzenia chłodnicze: szafy chłodnicze, zamrażarki. Punkt powinien spełniać wymogi Sanepidu czyli mieć na wyposażeniu zlew dwukomorowy, umywalkę, bojler na ciepłą wodę, zbiorniki na czystą i brudną wodę.
6. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie lub w mobilnym zapleczu gastronomicznym wskazanym w ofercie i dowożone pojazdami (marka pojazdu i numer rejestracyjny) wskazanymi w ofercie.
7. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przez cały okres realizacji zamówienia przynajmniej jednego kucharza z minimum 12 - miesięcznym doświadczeniem zawodowym (podanym w pełnych miesiącach), zgodnie ze złożoną ofertą. W przypadku zmiany na stanowisku kucharza Wykonawca zobowiązany jest poinformować Zamawiającego o tej zmianie z podaniem imienia i nazwiska nowego kucharza.
8. Dzienna norma żywieniowa (tzw. wsad do kotła) obowiązująca w resorcie spraw wewnętrznych i administracji, wynosi: 30 zł. Dzienna norma żywieniowa została wyliczona na podstawie tzw. normy szkolnej „SZ” wynoszącej 25 zł powiększonej o 5 zł zgodnie z rozporządzeniem MSWiA z dnia 28 września 2020 r. w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz. U. 2024 r. , poz. 1479).
9. Posiłki powinny 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 odżywczej, według jadłospisu (menu) stanowiącego załącznik nr 3 do umowy dla części nr 1. Zamawiający dopuszcza po wcześniejszym uzgodnieniu, zmianę jadłospisu. Zmiana może dotyczyć rodzaju oraz sposobu przygotowania posiłku (np.; mięso/ryby/warzywa opiekane na grilu)
10. Posiłki w zależności od czasu służby mają wydawane w godzinach 6.00-21.00:
 - 1) śniadanie – 6.00-9.00
 - 2) obiad – 13.00-16.30
 - 3) kolacja – 18.00 -21.00

11. 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.Wartość energetyczna dziennej normy żywieniowej powinna zawierać nie mniej niż 3200 kcal. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia (podczas podawania posiłków) napojów (do śniadania i kolacji – herbata, kawa; do obiadu – kompot, woda).
12. W zależności od potrzeb Zamawiającego i względów organizacyjnych może zaistnieć konieczność przygotowania i wydania na wynos suchego prowiantu (za śniadanie lub kolację) lub posiłku obiadowego. Zamawiający poinformuje o tym fakcie Wykonawcę z chwilą składania zapotrzebowania dziennego.
13. Suchy prowiant należy przygotować z produktów trwałych, które nie psują się szybko i nie stwarzają zagrożenia zatrucia pokarmowego, zapakowane w foliowy woreczek przeznaczony do żywności.
14. Przygotowane posiłki należy wydawać w przeznaczonych do tego celu pojemnikach, zabezpieczających je przed wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne (w przypadku pierwszego dania opakowanie termiczne, jednodzielne, w przypadku drugiego dania – opakowanie trójdzielne lub dwudzielne, według potrzeb).
15. Wykonawca zapewnia naczynia jednorazowe, sztucze jednorazowe i opakowania termiczne do posiłków na wynos.
16. Opłata za jednorazowe opakowania, które zostaną zużyte do przygotowania i wydania posiłków zawarte są w cenie usługi.
17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości osób żywionych oraz godziny wydawania poszczególnych posiłków w zależności od potrzeb, grafiku służb, o czym każdorazowo powiadomi Wykonawcę z wyprzedzeniem minimum 12 godzinnym.
18. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę aby osoby przygotowujące 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 5.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 1675, z 2026 r. poz. 26).
18. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego. (Dz. U. 2007 r. poz. 545).
19. Realizacji przedmiotu zamówienia ma przebiegać w oparciu o zasady wynikające z systemu HACCP w celu zapewnienia jakości zdrowotnej produktów spożywczych oraz zapewnienia wysokiego standardu higienicznego warunków produkcji.