

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA dla części nr 2-10

Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi hotelarskiej i gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia i zakwaterowania **funkcjonariuszy i pracowników cywilnych skierowanych do ochrony porządku bezpieczeństwa publicznego, podczas zabezpieczenia „Pol’and’ Rock Festival 2026”**

Części	Zakwaterowanie i wyżywienie woj. zachodniopomorskie - miejsce wykonania usługi	Minimalna ilość osób	Terminy
2	Czaplinek -zakwaterowanie i wyżywienie	40	27.07.2026 - 02.08 2026 r.
3	Czaplinek - zakwaterowanie	21	27.07.2026 - 02.08 2026 r.
4	Czaplinek - zakwaterowanie	62	27.07.2026 - 02.08 2026 r.
5	Czaplinek - zakwaterowanie	30	27.07.2026 - 02.08 2026 r.
	wyżywienie	90	
6	Gmina Czaplinek - zakwaterowanie i wyżywienie	110	27.07.2026 - 02.08 2026 r.
7	Świdwin - zakwaterowanie i wyżywienie	250	27.07.2026 - 02.08 2026 r.
8	Łubowo powiat szczecinecki - zakwaterowanie i wyżywienie	46	27.07.2026 - 02.08 2026 r.
9	Połczyn Zdrój - zakwaterowanie i wyżywienie	20	27.07.2026 - 02.08 2026 r.
10	Szczecinek - zakwaterowanie i wyżywienie	82	27.07.2026 - 02.08 2026 r.

I. USŁUGI HOTELARSKIE**Wymagania ogólne:**

- 1) Obiekt, spełniający wymogi określone przez Rozporządzenie Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 19 sierpnia 2004 roku w sprawie obiektów hotelarskich i innych obiektów, w których świadczone są usługi hotelarskie (Dz .U. z 2017 r., poz. 2166).
- 2) Pokoje jedno-, dwu-, trzyosobowe wyposażone w jednoosobowe, pojedyncze łóżka lub

kanapy z pościelą (poduszka, kołdra i komplet pościeli), z łazienkami (z ciepłą i zimną wodą). Zamawiający nie dopuszcza łóżek piętrowych.

- 3) Zapewnienie właściwej temperatury w pokojach - działające ogrzewanie i klimatyzacja.
- 4) Zamawiający przed podpisaniem umowy dopuszcza możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej w obiekcie Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza celem weryfikacji oferty w zakresie jej zgodności z opisem przedmiotu zamówienia.
- 5) Przestrzeganie czystości, higieny, przepisów sanitarnych i przepisów ppoż.
- 6) Za pokoje zarezerwowane przez Zamawiającego lecz nie w pełni wykorzystane, wykonawca obciąży Zamawiającego połową ceny.
- 7) Zagwarantowanie Zamawiającemu prawa do zmiany ostatecznej liczby uczestników, najpóźniej na 2 dni przed terminem, bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych opłat.

II. USŁUGI GASTRONOMICZNE

1. 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.

2. Zamawiający nie dopuszcza uczestnictwa w świadczeniu usługi przez tego samego kucharza w dwóch i więcej miejscach jednocześnie.

3. Sporządzania menu posiłków na cały okres żywienia po wcześniejszym uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego, w terminie najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem usługi.

4. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie naczynia stołowe oraz sztućce.

5. Posiłki mają być przygotowywane **według dziennej normy żywieniowej** (tzw. wsad do kotła) obowiązującej w resorcie spraw wewnętrznych i administracji, która 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. z 2024 r. poz. 1479). Wartość dziennej normy żywieniowej Wykonawca powiększa o wysokość kosztów zapewnienia wyżywienia i podatek VAT.

6. 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. Średnia wartość odżywcza produktów żywnościowych objętych normami żywienia, wyrażona procentowo, wynosi:

a) białko – 10-15%;

- b) tłuszcze – poniżej 30%;
- c) węglowodany – 50-65 %.

7. Sporządzając posiłki należy kierować się następującym podziałem dziennej normy żywieniowej:

- a) śniadanie - 25% wartości dziennej normy żywieniowej,
- b) obiad - 50% wartości dziennej normy żywieniowej,
- c) kolacja - 25% wartości dziennej normy żywieniowej.

8. Przestrzegania właściwych przepisów sanitarnych zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448). Realizacji przedmiotu zamówienia w oparciu o zasady wynikające z systemu HACCP w celu zapewnienia jakości zdrowotnej produktów spożywczych, oraz zapewnienie wysokiego standardu higienicznego (Dobre Praktyki Higieniczne GHP) i Dobre Praktyki Produkcyjne GMP).

Struktura posiłków:

a) śniadanie – jadłospis może uwzględniać np. pieczywo mieszane (chleb, bułki) pszenne żytnie, ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (zróżnicowane – wieprzowe, drobiowe), produkty mleczne w tym: musli lub płatki z mlekiem, kawę, herbatę, dżem, jogurt, jajka, parówki lub kielbaski na ciepło, sery żółte, białe, twarogi, sery wędzone, topione, warzywa surowe w tym: pomidory, ogórki świeże, kiszzone, konserwowe, rzodkiewkę, paprykę, szczypior, sałaty; pasty rybne, mięsne, jajeczne; dodatki: ketchup, musztarda, majonez.

b) obiady – muszą składać się z dwóch dań tj. zupa i drugie danie oraz deseru. Jadłospis powinien uwzględniać minimum pięć obiadów mięsnych w ramach tzw. drugiego dania z uwzględnieniem mięsa wieprzowego, drobiowego, wołowego, jeden obiad z rybą, jeden obiad bezmięśny w postaci: pierogów, naleśników, makaronów itp. Do obiadu oprócz ziemniaków, ryżu, kasz dodatkami muszą być gotowane warzywa lub surówka.

Deser np. owoc (jabłko, banan, gruszka), drożdżówka lub batonik.

c) kolacja – jadłospis musi uwzględniać dania ciepłe, sałatki, pieczywo pszenne (w tym bułki), żytnie, ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (zróżnicowane – wieprzowe, drobiowe), kawę, herbatę, dżem, jogurt, sery żółte, białe, twarogi, sery, rzodkiewkę, paprykę, szczypiorek, sałaty; pasty rybne, mięsne, jajeczne; dodatki: ketchup, musztarda, majonez.

Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia podczas podawania posiłków napojów do śniadania i kolacji np. herbata, kawa, do obiadu – soki, woda.

9. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania menu posiłków na cały okres żywienia po wcześniejszym uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego, w terminie najpóźniej 7 dni przed rozpoczęciem usługi;

10. Posiłki w zależności od czasu służby mają wydawane w godzinach: 6.00-21.00:

- 1) śniadanie – 6.00-9.00
- 2) obiad – 14.30-17.00

3) kolacja – 18.30-21.00

W zależności od potrzeb Zamawiającego i względów organizacyjnych może zaistnieć konieczność przygotowania i wydania na wynos suchego prowiantu za śniadanie, obiad lub kolację. Zamawiający poinformuje o tym fakcie Wykonawcę z chwilą składania zapotrzebowania dziennego.

11. Suchy prowiant należy przygotować z produktów trwałych, które nie psują się szybko i nie stwarzają zagrożenia zatrucia pokarmowego i zapakować w opakowanie przeznaczone do żywności.

12. 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.

13. 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 05 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).

14. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek żywności 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. 2007 r. poz. 545).

15. Realizacji przedmiotu zamówienia powinna przebiegać w oparciu o zasady wynikające z systemu HACCP w celu zapewnienia jakości zdrowotnej produktów spożywczych oraz zapewnienia wysokiego standardu higienicznego warunków produkcji.