**Załącznik nr 1 do Ogłoszenia**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzenia posiłków zgodnie z: *ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149),* zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 04 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 (Dz. U. z dnia 06 czerwca 2012 r., poz. 638 ze zm.)* oraz *Decyzją nr 1/11 Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA z dnia 04 października 2011 r. zmieniającą decyzję w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu*.
2. Ilekroć jest mowa o suchym prowiancie to należy przez to rozumieć gotową do spożycia kanapkę z dodatkami (warzywa), przygotowaną i wydaną w odpowiednim opakowaniu jednorazowym, bez śladów wcześniejszego użytkowania wraz z napojem w kartoniku lub butelce typu PET, oryginalnie zamkniętej.
3. Posiłki, suchy prowiant - winny być przygotowane z produktów świeżych, odpornych na wysokie temperatury otoczenia oraz spełniające normy jakości produktów spożywczych.
4. Podstawą do wydania/dostarczenia posiłków w ciągu doby, dla osób przebywających w PPdOZ będzie ich uprzednie zapotrzebowanie złożone prze upoważnionego przedstawiciela jednostki organizacyjnej działającej w imieniu Zamawiającego.
5. Każdorazowo upoważniony przedstawiciel jednostki, działający w imieniu Zamawiającego, będzie zgłaszał telefonicznie Wykonawcy (maksymalnie 1,5 godz. przed czasem dostarczenie/odbioru posiłku) ilość porcji z określeniem dla kogo (osoba dorosłą, kobieta w ciąży, osoba w wieku poniżej 18 lat, cudzoziemiec, osoba z zalecana dietą, osoba konwojowana). Następnie potwierdzi on pisemnie, wcześniej złożone telefonicznie zamówienie.
6. Upoważnieni przedstawiciele jednostki organizacyjnej działający w imieniu Zamawiającego będą sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków oraz suchego prowiantu.

7. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie przedstawić jadłospis na suchy prowiant oraz pozostałe wyżywienie z uwzględnieniem odpowiedniej gramatury i ich różnorodności.

8. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dostawy/wydania 3 posiłków dziennie (w tym co najmniej jeden posiłek gorący) w dni robocze, w dni wolne od pracy i święta dla osób wymienionych w pkt 1, do wyznaczonych miejsc, o których mowa pkt 20 opisu przedmiotu zamówienia (w przypadku usługi z dostawą posiłków) W przypadku świadczenia usługi bez dostawy posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany wskazać miejsce odbioru posiłków w formularzu ofertowym.

9. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia w ramach stawki żywieniowej (do śniadania i kolacji) herbaty lub kawy zbożowej w saszetkach lub wody mineralnej lub napojów w termosach.

10. Koszt surowca składający się na trzy posiłki wydane w ciągu doby oraz suchego prowiantu dzieli się na:

1. śniadanie - 30%, o wartości energetycznej nie mniejszej niż 780 kcal dla dorosłych, 960 dla kobiet w ciąży i osób, które nie ukończyły 18 lat oraz nieletnich;
2. obiad- 40%, o wartości energetycznej nie mniejszej niż 1040 kcal dla dorosłych, 1280 kcal dla kobiet w

ciąży i osób, które nie ukończyły 18 lat oraz nieletnich;

1. kolacja - 30%, o wartości energetycznej nie mniejszej niż 780 kcal dla dorosłych, 960 kcal dla kobiet w ciąży i osób, które nie ukończyły 18 lat oraz nieletnich;
2. Przygotowane posiłki należy wydawać w przeznaczonych do tego celu pojemnikach, zabezpieczającychje przed wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno-epidemiologiczne (w przypadku pierwszego dania opakowanie termiczne, jednodzielne, o min. poj. 500 ml, w przypadku drugiego dania – opakowanie trójdzielne lub dwudzielne, według potrzeb).
3. Opłata za jednorazowe opakowania, które zostały zużyte do przygotowania i wydania posiłków w ciągu doby osobom zatrzymanym przebywających w PPdOZ oraz wydatki poniesione na dostawę posiłków, zawarte są w marży gastronomicznej.
4. Faktury VAT i termin wynagrodzenia za usługę:
5. faktury VAT będą wystawiane raz w miesiącu za okres: od pierwszego do ostatniego dnia miesiąca,
6. faktura VAT będzie obejmowała wynagrodzenie za dostarczone w danym okresie posiłki wg. stawek określonych w formularzu ofertowym, projekcie umowy, z uwzględnieniem marży gastronomicznej Wykonawcy (z wyjątkiem suchego prowiantu) oraz obowiązującej stawki podatku od towarów i usług VAT;
7. na podstawie *Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (j.t.. Dz. U. z 2017 r., poz.1221 ze zm.*) oraz *rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 3 grudnia 2013 r. w sprawie wystawiania faktur (Dz. U. z 2013 r. , poz. 1485* ) - Wykonawca zobowiązany będzie wybrać jeden z dwóch sposobów obliczania kwoty VAT: wychodząc od ceny jednostkowej netto lub ceny jednostkowej brutto (wg. wzorów stanowiących zał. nr 1 do umowy);
8. Wykonawca każdorazowo dołączy do faktury kopię zlecenia lub zamówienia wystawionego przez Policję;
9. Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę VAT z danymi Zamawiającego: Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu ul. Kochanowskiego 2 a, 60-844 Poznań, NIP: 7770001878, jednakże prześle ją na adres wymieniony w § 1 ust. 2 umowy;
10. zapłata wynagrodzenia za usługi stanowiące przedmiot umowy dokonywana będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze VAT, **w terminie: 30 dni licząc od dnia otrzymania przez komendę powiatową prawidłowo sporządzonej faktury.**
11. Zamawiający realizować będzie przedmiot zamówienia na podstawie złożonego zapotrzebowania w godzinach: śniadanie w dni robocze od 700 do 800; obiad od 1200 do 1400; kolacja od 1800 do 1900. Pora zamawiania posiłków uzgadniana jest przez wyznaczonych pracowników Zamawiającego z poszczególnych komend powiatowych oraz Komendy Wojewódzkiej Policji w Poznaniu z wybranym Wykonawcą.
12. Realizacja zamówienia obejmuje cykl siedmiodniowy.
13. Wysokość zastosowanej marży - maksymalnie 100% dla każdego z w/w posiłków (z wyjątkiem suchego prowiantu).
14. Wykonawca nie ma obowiązku odbierania resztek pokonsumpcyjnych – sposób zagospodarowania odpadów pozostaje w gestii Zamawiającego.
15. Wykonawca zobowiązany jest do:
16. przygotowania posiłków, wydanych w ciągu doby dla osób przebywających w PPdOZ, o wartości energetycznej wskazanej w przepisach, w razie konieczności należy uwzględnić diety określone przez lekarza lub specyfikę wymogów religijnych i kulturowych wyszególnione na zleceniu lub zamówieniu,
17. udostępnienia na każde żądanie Zamawiającego, posiadanych dokumentów z przeprowadzonych przez Inspekcję Sanitarną kontroli procesu technologicznego oraz dokumentacji dotyczącej użytych produktów żywnościowych.
18. Przedmiot zamówienia został podzielony na 16 części.
19. Wykaz części z szacunkową ilością posiłków:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr**  **części** | **JEDNOSTKA** | **Ilość posiłków** | | |
| **śniadanie** | **obiad** | **kolacja** |
| Nr 1 | Komenda Powiatowa Policji Chodzież | 224 | 120 | 144 |
| Nr 2 | Komenda Powiatowa Policji Czarnków | 480 | 336 | 240 |
| Nr 3 | Komenda Powiatowa Policji Gostyń | 432 | 264 | 144 |
| Nr 4 | Komenda Powiatowa Policji Grodzisk Wlkp. | 432 | 264 | 144 |
| Nr 5 | Komenda Powiatowa Policji Jarocin | 816 | 216 | 288 |
| Nr 6 | Komenda Powiatowa Policji Kępno | 432 | 264 | 144 |
| Nr 7 | Komenda Powiatowa Policji Koło | 432 | 264 | 144 |
| Nr 8 | Komenda Powiatowa Policji Międzychód | 200 | 168 | 144 |
| Nr 9 | Komenda Powiatowa Policji Nowy Tomyśl | 416 | 240 | 280 |
| Nr 10 | Komenda Powiatowa Policji Oborniki | 672 | 240 | 288 |
| Nr 11 | Komenda Powiatowa Policji Piła | 1656 | 1272 | 818 |
| Nr 12 | Komenda Powiatowa Policji Rawicz | 416 | 168 | 216 |
| Nr 13 | Komenda Powiatowa Policji Szamotuły | 816 | 216 | 288 |
| Nr 14 | Komenda Powiatowa Policji Śrem | 416 | 160 | 216 |
| Nr 15 | Komenda Powiatowa Policji Turek | 416 | 160 | 216 |
| Nr 16 | Komenda Powiatowa Policji Wągrowiec | 576 | 488 | 264 |

1. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub więcej części powielając zał. nr 2 do ogłoszenia oraz zaznaczając do której części składa ofertę.
2. Wykonawca, który złoży ofertę z dostawą posiłków, winien dysponować minimum jednym pojazdem przeznaczonym i przystosowanym do przewozu żywności – wówczas zakład gastronomiczny może znajdować się poza terenem administracyjnym miasta i powiatu.
3. Wykonawca, który złoży ofertę bez dostawy posiłków musi posiadać zakład gastronomiczny na terenie administracyjnym miasta i powiatu, nas którym znajduje się komenda miejska/powiatowa Policji.
4. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2017 r., poz. 149, ze zm.)
5. Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania prób pokarmowych według obowiązujących przepisów dotyczących żywienia zbiorowego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania jakości wydawanych posiłków i napojów oraz przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
7. 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 grudzień 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2018 r. poz. 151 ze zm.).
8. W razie wystąpienia zatrucia pokarmowego Wykonawca natychmiast zawiadamia Państwowego Inspektora Sanitarnego MSWiA na obszarze województwa wielkopolskiego, mieszczącego się przy ul. Dojazd 34, 60-631 Poznań; nr tel. (61) 846-47-46.