**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 2019 r., poz. 1252),* zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 02 lipca 2019 r. zmieniające rozporządzenie 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. 2019 r., poz. 1341)* 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. Zapotrzebowanie na posiłki i suchy prowiant składane będzie w formie telefonicznej, a następnie potwierdzone w formie pisemnej: mailem lub faksem.

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

6. 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 18 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.

7. 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.

8. 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 z uwzględnieniem marży gastronomicznej Wykonawcy (z wyjątkiem suchego prowiantu) oraz obowiązującej stawki podatku od towarów i usług VAT,
7. na podstawie *Ustawy z dnia 04 lipca 2019 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw (j.t.. Dz. U. z 2018 r., poz. 2174 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.
8. podstawą wystawienia faktury VAT za posiłki wydane w danym miesiącu będą zlecenia wystawione przez upoważnionych przedstawicieli jednostki organizacyjnej działających w imieniu Zamawiającego.

Wykonawca każdorazowo dołączy do faktury kopię zlecenia lub zamówienia wystawionego przez Policję;

1. 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 § 2 ust. 2 umowy;
2. zapłata wynagrodzenia za usługi stanowiące przedmiot umowy dokonywana będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze VAT, **w terminie: do 30 dni licząc od dnia otrzymania przez komendę wojewódzką/miejską/powiatową prawidłowo sporządzonej faktury.**
3. Wykonawca 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 miejskich/powiatowych oraz Komendy Wojewódzkiej Policji w Poznaniu z wybranym Wykonawcą.
4. Realizacja zamówienia obejmuje cykl siedmiodniowy.
5. Wysokość zastosowanej marży - maksymalnie 100% dla każdego z w/w posiłków (z wyjątkiem suchego prowiantu).
6. Wykonawca nie ma obowiązku odbierania resztek pokonsumpcyjnych – sposób zagospodarowania odpadów pozostaje w gestii Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do:
8. przygotowania posiłków, wydanych w ciągu doby dla osób przebywających w PPdOZ I PID, 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,
9. udostępnienia na każde żądanie Zamawiającego, posiadanych dokumentów z przeprowadzonych przez Inspekcję Sanitarną kontroli procesu technologicznego oraz dokumentacji dotyczącej użytych produktów żywnościowych.
10. Przedmiot zamówienia został podzielony na 9 części.
11. Wykaz części z szacunkową ilością posiłków:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr**  **części** | **JEDNOSTKA** | **Ilość posiłków** | | |
| **śniadanie** | **obiad** | **kolacja** |
| Nr 1 | Komenda Powiatowa Policji Chodzież | 230 | 135 | 155 |
| Nr 2 | Komenda Powiatowa Policji Czarnków | 720 | 430 | 365 |
| Nr 3 | Komenda Powiatowa Policji Nowy Tomyśl | 445 | 220 | 275 |
| Nr 4 | Komenda Powiatowa Policji Szamotuły | 830 | 415 | 410 |
| Nr 5 | Komenda Powiatowa Policji Gostyń | 440 | 260 | 150 |
| Nr 6 | Komenda Powiatowa Policji Rawicz | 420 | 170 | 220 |
| Nr 7 | Komenda Powiatowa Policji Wągrowiec | 430 | 260 | 210 |
| Nr 8 | Komenda Miejska Policji w Poznaniu | 4560 | 3770 | 4560 |
| Nr 9 | Komenda Wojewódzka Policji w Poznaniu – **Policyjna Izba Dziecka** | 9945 | 9565 | 9125 |

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, na którym znajduje się komenda wojewódzka/miejska/powiatowa Policji.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania prób pokarmowych według obowiązujących przepisów dotyczących żywienia zbiorowego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania jakości wydawanych posiłków i napojów oraz przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, nie więcej niż 5 razy w ciągu trwania umowy. Koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem posiłków wykorzystanych do sprawdzenia ponosi Wykonawca. Nadzór rozumiany jest jako sprawowanie kontroli nad prawidłowością przebiegu realizacji usługi zgodnie z umową i prawidłowością jej wykonania, w tym znaczeniu polega na:
6. sprawdzeniu zgodności ilości posiłków ze złożonym wcześniej zapotrzebowaniem,
7. terminowego dostarczania posiłków i napojów zgodnie z zapisami obowiązującej umowy,
8. dostarczania posiłków o odpowiedniej temperaturze,
9. kontrola posiłków pod względem podzielenia na porcje, umieszczenia w jednorazowych opakowaniach,
10. sprawdzeniu opakowań pod względem uszkodzeń, oryginalnego zamknięcia (kartoniki lub butelki typu PET).
11. 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.). Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność w tym materialną i karną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, Państwowa Inspekcja Pracy), w zakresie wykonywania tej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów oraz przygotowywanych i wydawanych posiłków, ich zgodności ze stosowanymi normami i wymaganiami higieniczno-sanitarnymi.
12. 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, który sprawuje nadzór nad prawidłowością żywienia i jakości dostarczanych posiłków.
13. Osoby dostarczające posiłki nie mogą być karane.