

część II-X

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi hotelarskiej i gastronomicznej w zakresie całodziennego wyżywienia i zakwaterowania **funkcjonariuszy i pracowników cywilnych skierowanych do ochrony porządku bezpieczeństwa publicznego, w czasie trwania imprezy masowej „Pol`and` Rock Festival 2024”, który odbędzie na lotnisku w Broczynie gmina Czaplinek woj. zachodniopomorskie w dniach 1-3 sierpnia 2024 r.**

Części	Zakwaterowanie i wyżywienie - miejscowość	Minimalna ilość osób	Terminy
II	Czaplinek	40	od 29 lipca do 05 sierpnia 2024 r.
III	Czaplinek - zakwaterowanie	110	od 29 lipca do 05 sierpnia 2024 r.
	Czaplinek - wyżywienie	94	od 29 lipca do 05 sierpnia 2024 r.
IV	Czaplinek	32	od 29 lipca do 05 sierpnia 2024 r.
V	Drawsko Pomorskie	35	od 29 lipca do 05 sierpnia 2024 r.
VI	Świdwin	280	od 29 lipca do 05 sierpnia 2024 r.
VII	Łubowo powiat szczecinecki	46	od 29 lipca do 05 sierpnia 2024 r.
VIII	Połczyn Zdrój	13	od 29 lipca do 05 sierpnia 2024 r.
IX	Połczyn Zdrój	12	od 29 lipca do 05 sierpnia 2024 r.
X	Szczecinek	88	od 29 lipca do 05 sierpnia 2024 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 p. poż.
- 6) 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 3-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 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 2020 r. poz. 1674 oraz 2023 r. poz. 306). Wartość dziennej normy żywieniowej Wykonawca powiększa o i podatek VAT pokrywającą koszty zakupu artykułów spożywczych przygotowania posiłków.
6. Posiłki mają 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 wyżywienia, 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 warunków produkcji oraz przetwarzania żywności(GMP GHP).

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 bezmięsny 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. 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.

10. 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.

11. 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.