

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych Policji

1. Przedmiotem zamówienia jest:

- a) Świadczenie usług w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych, przez siedem dni w tygodniu, również w dni wolne od pracy i święta, przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ).
- b) Świadczenie usług w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi przebywających na terenie danego powiatu oraz świadczenie usług w zakresie żywienia stanów osobowych powoływanych w sytuacjach nadzwyczajnych.

2. Zamawiający dokonał podziału zamówienia na świadczenie usług żywienia na następujące części:

- Zadanie nr 1 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Łasku, przy ul. 9-go Maja 32/36 oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 2 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Wieluniu, przy ul. Warszawskiej 22a oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 3 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Opocznie, przy al. Dąbrówki 1 oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 4 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Poddębicach, przy ul. Targowej 22 oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 5 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Kutnie, przy ul. Toruńskiej 14 oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 6 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Radomsku, przy ul. Piłsudskiego 56 oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 7 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Zduńskiej Woli, przy ul. Spacerowa 27 oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 8 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Łowiczu, przy ul. Bonifraterskiej 12/14, 99-400 Łowicz oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 9 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Łęczycy, przy ul. Ozorkowskie Przedmieście 4 oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 10 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KMP Skierniewicach, przy ul. Sobieskiego 69 oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 11 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP Wieruszów, przy ul. Kuźnickiej 28a oraz stanów osobowych Policji
- Zadanie nr 12 – osób zatrzymanych przebywających w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP Łódź – Wschód /Koluszki/ przy ul. 11 listopada 62 F oraz stanów osobowych Policji

3. Opis przedmiotu zamówienia dla zadań 1-12

I. Świadczenie usługi w zakresie żywienia zatrzymanych w PdOZ:

1. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie, dostarczenie i wydanie upoważnionemu policjantowi z PdOZ trzech posiłków dziennie tj. śniadania, obiadu i kolacji, w tym co najmniej jednego gorącego oraz napojów w celu zaspokojenia pragnienia przez siedem dni w tygodniu, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta, w ilościach i terminach dostosowanych do potrzeb poszczególnych jednostek:
2. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów Wykonawcy. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i przydatność do spożycia produktów spożywczych z jakich przygotował dany posiłek, zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).
3. Podczas przyrządzania posiłków, ich dostarczania oraz wydawania powinny być zachowane wymogi sanitarno - higieniczne zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) oraz zasady racjonalnego żywienia.
4. Ilość posiłków będzie zgłaszana telefonicznie, każdorazowo przez oficera dyżurnego jednostki na **max 2 godziny** przed ustalonym czasem odebrania posiłków, następnie potwierdzona pisemnie w formie zapotrzebowania dziennego.
5. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest niniejsze postępowanie określone są w:
 - 1). Rozporządzeniu MSWiA 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,
 - 2). Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 24 kwietnia 2015 r., w sprawie strażonych ośrodków i aresztów dla cudzoziemców. (Dz.U. 2018 poz. 1576 z późniejszymi zmianami)
 - 3). Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 28.09.2020 r., w sprawie otrzymywania wyżywienia przez policjantów (Dz.U. 2020 poz. 1674)

6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach.
7. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowując posiłki dla osób zatrzymanych kierował się następującym podziałem dziennej normy żywieniowej:
 - a) śniadanie – 30 % wartości dziennej normy żywieniowej,
 - b) obiad – 40 % wartości dziennej normy żywieniowej,
 - c) kolacja – 30 % wartości dziennej normy żywieniowej.
8. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA powinna wynosić:
 - nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych, w tym cudzoziemców
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży, w tym cudzoziemców
9. Posiłki mają być przygotowywane, dostarczane i wydawane codziennie w godzinach 7.00.-19.00.:
 - a) śniadanie 7.00.-8.00. – suchy prowiant,
 - b) obiad 12.00.-14.00. – ciepły posiłek,
 - c) kolacja 18.00.-19.00. – suchy prowiant lub ciepły posiłek.
10. Posiłki muszą być wydane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania zatrzymanym. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków tylko z łyżką (dla osób zatrzymanych bez noży i widelcy).
12. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowania dzienne otrzymywane od oficera dyżurnego jednostki oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
13. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegały wymianie niezwłocznie na koszt Wykonawcy, zgodnie z treścią zawartej umowy.
14. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać wartość produktów spożywczych zużywalnych w procesie technologicznym na poziomie określonym normą żywieniową tzw. wsadu do kotła.
15. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
16. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków objętych przedmiotem zamówienia, zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia osób zatrzymanych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywieniowej w oparciu o obowiązujące w MSWiA przepisy dotyczące norm żywieniowych. Powyższe zmiany nie będą wymagać sporządzenia aneksu do umowy.
19. Przedstawione w formularzu asortymentowo – cenowym ilości osób są ilościami prognozowanymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, mogą one ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia, ale ogólna wartość przedmiotu zamówienia nie przekroczy kwoty zapisanej w umowie.
20. Rozliczenie pomiędzy stronami będzie dokonywane na podstawie faktycznego zadeklarowanego zapotrzebowania ilości i rodzaju posiłków, zgłaszanych Wykonawcy w formie pisemnej, zgodnie z treścią zawartej umowy.
21. Zamawiający za tzw. dni ustawowo wolne od pracy traktuje dni określone, zgodnie z ustawą z dnia 18 stycznia 1951 r. o dniach wolnych od pracy (Dz. U. z 1951 r. Nr 4, poz. 28, z późn. zm.).
22. Wykonawcy powinni stosować zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP- Good Manufacturing Practice), zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP - Good Hygiene Practice) oraz zasady systemu HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) lub posiadają inne certyfikaty jakości Systemu Zarządzania Jakością.
23. Wykonawca będzie przestrzegał zasad sanitarno-higienicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
24. Produkty niezbędne do przygotowywania posiłków zapewni Wykonawca.
25. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania w dietach potraw okolicznościowych z okazji Środy Popielcowej, Wielkiego Piątku, Wielkanocy, Wigilii, Świąt Bożego Narodzenia.
26. W przypadku żywienia cudzoziemców Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania wymogów religijnych i kulturowych tych osób, o czym każdorazowo zostanie poinformowany z chwilą składania zapotrzebowania.
27. Przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków).
28. Świadczeniu usług objętych przedmiotem umowy z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
29. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:
 - a) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
 - b) utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
 - c) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
 - d) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż.,

30. Wykonawca ponosi koszty mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące np. Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspekcję Pracy.
31. Używaniu do produkcji posiłków surowców i artykułów najwyższej jakości.
32. Proces produkcji posiłków zgodny z normami prawnymi obowiązującymi w polskim prawodawstwie.
33. Wykonawca zobowiązany będzie do opracowania dodatkowego jadłospisu w przypadku, gdy lekarz zaleci dietę wynikającą ze stanu zdrowia.
34. Wykonawca/ podwykonawca zobowiązuje się, iż w okresie realizacji umowy będzie zatrudniał na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26.06.1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2018 r., poz. 917 z późn. zm.) minimum 1 osobę przygotowującą posiłki w trakcie realizacji zamówienia, zgodnie z treścią § 16 projektu umowy

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi oraz powoływanych w sytuacjach nadzwyczajnych

1. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie, dostarczenie w miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie danego powiatu i wydanie trzech posiłków dziennie tj. śniadania, obiadu i kolacji, w tym co najmniej jednego gorącego oraz napojów w ilości wg potrzeb, przez siedem dni w tygodniu, również w dni ustawowo wolne od pracy i święta.
2. Zamawiający będzie w miarę posiadanych możliwości określał z 3 dniowym wyprzedzeniem liczbę faktycznie żywionych osób, ze wskazaniem miejsca dostarczenia posiłków. Wszelkie koszty przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków ww. przypadku Wykonawca powinien wkalkulować w cenę oferty.
3. Posiłki mają być dostarczone i wydane w następujących godzinach:
 - a) śniadanie 7.00.- 8.00. – suchy prowiant,
 - b) obiad 12.00.-14.00. – ciepły posiłek,
 - c) kolacja 18.00.-19.00. – suchy prowiant**Faktyczny rodzaj oraz godziny wydawanych posiłków mogą ulec zmianie.**
Zamawiający (Wydział GMT KWP w Łodzi) każdorazowo wskaże rodzaj i godzinę dostarczenia posiłków.
4. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów Wykonawcy. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i przydatność do spożycia produktów spożywczych z jakich przygotował dany posiłek, zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).
5. Podczas przyrządzania posiłków, ich dostarczania oraz wydawania powinny być zachowane wymogi sanitarno-higieniczne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) oraz zasady racjonalnego żywienia.
6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowując posiłki kierował się następującym podziałem dziennej normy żywieniowej:
 - Śniadanie - 25% wartości dziennej normy żywieniowej,
 - obiad – 50 % wartości dziennej normy żywieniowej,
 - kolacja – 25 % wartości dziennej normy żywieniowej.
7. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio poporcjowane i gotowe do wydania wraz ze sztućcami (łyżka, widelec, nóż – w zależności od potrzeb i rodzaju posiłku).
W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
8. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowania dzienne otrzymywane od Zamawiającego oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
9. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegały wymianie niezwłocznie na koszt Wykonawcy, zgodnie z treścią zawartej umowy
10. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać wartość produktów spożywczych zużywalnych w procesie technologicznym na poziomie określonym normą żywieniową tzw. wsadu do kotła.
11. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
12. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków objętych przedmiotem zamówienia, zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia stanów osobowych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
13. **Wydawane posiłki muszą być urozmaicone, odpowiednio zbilansowane, pokrywające zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne, charakteryzujące się wartością energetyczną dziennej normy nie mniejszej niż 2600 cal.**
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pełnej kontroli podczas realizacji usługi.
15. Czas przygotowania posiłków zależy od ilości osób:

- (maks.2 godziny) od zgłoszenia telefonicznego (dla posiłków do 50 szt.)
- (maks.3 godziny) od zgłoszenia telefonicznego (dla posiłków do 50 - 150 szt.)
- (maks.4 godziny) od zgłoszenia telefonicznego (dla posiłków powyżej 150 szt.)

Faktyczny rodzaj oraz godziny wydawanych posiłków mogą ulec zmianie.

Zamawiający każdorazowo wskaże rodzaj i godzinę dostarczenia / podania posiłków.

18. Wszelkie koszty związane z realizacją usługi leżą po stronie Wykonawcy
19. Płatność – przelew z odroczonym terminem płatności 30 dni od wykonania usługi i dostarczenia faktury do siedziby Zamawiającego: Wydział Gospodarki Materiałowo- Technicznej KWP w Łodzi ul. Stokowska 21/25.