

ZADANIE NR 1 - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych na zlecenie GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu Komendy Powiatowej Policji w Bełchatowie.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Bełchatowie.
2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Bełchatowie.

I. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Bełchatowie.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie 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 jednostki.
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 żywienie osób zatrzymanych w PdOZ oraz nieletnich w Policijnej Izbie Dziecka określone są w:
 - Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. Nr 166 poz. 1366),
 - Decyzji nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR,
 - Decyzji Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
 - 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,
6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach, tj. **posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy żywieniowej tzw. wsadu do kotła, która wynosi:**
 - a) 8,90 zł. dla dorosłych,

- b) 11,12 zł. dla kobiet w ciąży
7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki kierował się następującym podziałem dziennej normy żywienia:
- a) śniadanie – 30 % wartości dziennej normy żywienia,
 - b) obiad – 40 % wartości dziennej normy żywienia,
 - c) kolacja – 30 % wartości dziennej normy żywienia.
- W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków np. przy stawce podstawowej dla dorosłych 8,90 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym stawkom pieniężnym za jeden posiłek:
- śniadanie – 2,67 zł.,
 - obiad – 3,56 zł.,
 - kolacja – 2,67 zł.
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,
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży
9. Posiłki mają być dostarczane i wydawane 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. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. 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 żywnościową tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia osób zatrzymanych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywienia w oparciu o obowiązujące w MSWiA przepisy dot. zmiany norm żywnościowych. 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.).

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Bełchatowie.

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 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 w kalkulować w cenę oferty.
3. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników szkoleń określa:
 - a) Decyzja Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
4. 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.

5. 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.).
6. 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.
7. Dokonując kalkulacji ceny żywienia należy stosować stawki i zasady zawarte w decyzji nr. 1/2011 z dnia 4 października 2011 r. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła, której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł.
8. 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.

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków przy stawce szkoleniowej w wysokości – 14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- śniadanie- 3,71 zł.,
 - obiad – 7,41 zł.,
 - kolacja – 3,71 zł.
9. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA z dnia 4 czerwca 2012r. powinna wynosić:
 - nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych,
 10. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego

MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.

11. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
12. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowania codzienne otrzymywane od Zamawiającego oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
13. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegać 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. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia stanów osobowych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

.....
(pieczęć i podpis/y osoby/osób uprawnionej /-ych
do reprezentowania Wykonawcy)

ZADANIE NR 2 - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych na zlecenie GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu Komendy Powiatowej Policji w Łasku.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Łasku.
2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Łasku.

I. Świadczenia usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Łasku.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie 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 jednostki.
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 żywienie osób zatrzymanych w PdOZ oraz nieletnich w Policijnej Izbie Dziecka określone są w:
 - Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. Nr 166 poz. 1366),
 - Decyzji nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR,
 - Decyzji Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
 - 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,
6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach, tj. **posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy żywieniowej tzw. wsadu do kotła, która wynosi:**
 - a) 8,90 zł. dla dorosłych,

- b) 11,12 zł. dla kobiet w ciąży
7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki kierował się następującym podziałem dziennej normy żywienia:
- a) śniadanie – 30 % wartości dziennej normy żywienia,
 - b) obiad – 40 % wartości dziennej normy żywienia,
 - c) kolacja – 30 % wartości dziennej normy żywienia.
- W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków np. przy stawce podstawowej dla dorosłych 8,90 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym stawkom pieniężnym za jeden posiłek:
- śniadanie – 2,67 zł.,
 - obiad – 3,56 zł.,
 - kolacja – 2,67 zł.
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,
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży
9. Posiłki mają być dostarczane i wydawane 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. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. 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 podlegać 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 żywienia tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia osób zatrzymanych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywienia w oparciu o obowiązujące w MSWiA przepisy dot. zmiany norm żywienia. 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.).

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Łasku.

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 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 w kalkulować w cenę oferty.
3. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników szkoleń określa:
 - b) Decyzja Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
4. 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.

5. 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.).
6. 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.
7. Dokonując kalkulacji ceny żywienia należy stosować stawki i zasady zawarte w decyzji nr. 1/2011 z dnia 4 października 2011 r. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła, której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł.
8. 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.

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków przy stawce szkoleniowej w wysokości – 14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- śniadanie- 3,71 zł.,
 - obiad – 7,41 zł.,
 - kolacja – 3,71 zł.
9. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA z dnia 4 czerwca 2012r. powinna wynosić:
 - nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych,
 10. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego

MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.

11. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
12. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowania codzienne otrzymywane od Zamawiającego oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
13. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegać 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. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia stanów osobowych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

.....
(pieczęć i podpis/y osoby/osób uprawnionej /-ych
do reprezentowania Wykonawcy)

ZADANIE NR 3 - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych na zlecenie GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu Komendy Powiatowej Policji w Wieluniu.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Wieluniu.
2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Wieluniu.

I. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Wieluniu.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie 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 jednostki.
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 żywienie osób zatrzymanych w PdOZ oraz nieletnich w Policijnej Izbie Dziecka określone są w:
 - Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. Nr 166 poz. 1366),
 - Decyzji nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR,
 - Decyzji Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
 - 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,
6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach, tj. **posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy żywieniowej tzw. wsadu do kotła, która wynosi:**
 - a) 8,90 zł. dla dorosłych,

- b) 11,12 zł. dla kobiet w ciąży
7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki kierował się następującym podziałem dziennej normy żywienia:
- a) śniadanie – 30 % wartości dziennej normy żywienia,
 - b) obiad – 40 % wartości dziennej normy żywienia,
 - c) kolacja – 30 % wartości dziennej normy żywienia.
- W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków np. przy stawce podstawowej dla dorosłych 8,90 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym stawkom pieniężnym za jeden posiłek:
- śniadanie – 2,67 zł.,
 - obiad – 3,56 zł.,
 - kolacja – 2,67 zł.
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,
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży
9. Posiłki mają być dostarczane i wydawane 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. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. 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 podlegać 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 żywienia tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia osób zatrzymanych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywienia w oparciu o obowiązujące w MSWiA przepisy dot. zmiany 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.).

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Wieluń.

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 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 w kalkulować w cenę oferty.
3. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników szkoleń określa:
 - a) Decyzja Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
4. 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.

5. 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.).
6. 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.
7. Dokonując kalkulacji ceny żywienia należy stosować stawki i zasady zawarte w decyzji nr. 1/2011 z dnia 4 października 2011 r. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła, której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł.
8. 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.

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków przy stawce szkoleniowej w wysokości – 14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- śniadanie- 3,71 zł.,
 - obiad – 7,41 zł.,
 - kolacja – 3,71 zł.
9. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA z dnia 4 czerwca 2012r. powinna wynosić:
 - nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych,
 10. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego

MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.

11. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
12. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowania codzienne otrzymywane od Zamawiającego oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
13. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegać 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. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia stanów osobowych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

.....
(pieczęć i podpis/ły osoby/osób uprawnionej /-ych
do reprezentowania Wykonawcy)

ZADANIE NR 4 - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych na zlecenie GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu Komendy Powiatowej Policji w Opocznie.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Opocznie.
2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Opocznie.

I. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Opocznie.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie 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 jednostki.
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 żywienie osób zatrzymanych w PdOZ oraz nieletnich w Policijnej Izbie Dziecka określone są w:
 - Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. Nr 166 poz. 1366),
 - Decyzji nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR,
 - Decyzji Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
 - 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,
6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach, tj. **posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy żywieniowej tzw. wsadu do kotła, która wynosi:**

- a) 8,90 zł. dla dorosłych,
 - b) 11,12 zł. dla kobiet w ciąży
7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki kierował się następującym podziałem dziennej normy żywienia:
- a) śniadanie – 30 % wartości dziennej normy żywienia,
 - b) obiad – 40 % wartości dziennej normy żywienia,
 - c) kolacja – 30 % wartości dziennej normy żywienia.
- W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków np. przy stawce podstawowej dla dorosłych 8,90 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym stawkom pieniężnym za jeden posiłek:
- śniadanie – 2,67 zł.,
 - obiad – 3,56 zł.,
 - kolacja – 2,67 zł.
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,
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży
9. Posiłki mają być dostarczane i wydawane 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. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. 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 podlegać 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 żywienia tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokosmupcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia osób zatrzymanych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywienia w oparciu o obowiązujące w MSWiA przepisy dot. zmiany 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.).

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Opocznie.

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 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 w kalkulować w cenę oferty.
3. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników szkoleń określa:
 - b) Decyzja Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
4. 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.

5. 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.).
6. 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.
7. Dokonując kalkulacji ceny żywienia należy stosować stawki i zasady zawarte w decyzji nr. 1/2011 z dnia 4 października 2011 r. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła , której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł.
8. 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.

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków przy stawce szkoleniowej w wysokości – 14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- śniadanie- 3,71 zł.,
- obiad – 7,41 zł.,
- kolacja – 3,71 zł.

9. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA z dnia 4 czerwca 2012r. powinna wynosić:
 - nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych,
10. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
12. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowaniaienne otrzymywane od Zamawiającego oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
13. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegać 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 żywnościową tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania próbek pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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.

.....
(pieczęć i podpis/y osoby/osób uprawnionej /-ych
do reprezentowania Wykonawcy)

ZADANIE NR 5 - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych na zlecenie GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu Komendy Powiatowej Policji w Poddębicach.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Poddębicach.
2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Poddębicach.

I. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Poddębicach.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie 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 jednostki.
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 żywienie osób zatrzymanych w PdOZ oraz nieletnich w Policijnej Izbie Dziecka określone są w:
 - Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. Nr 166 poz. 1366),
 - Decyzji nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR,
 - Decyzji Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
 - 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,
6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach, tj. **posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy żywieniowej tzw. wsadu do kotła, która wynosi:**
 - a) 8,90 zł. dla dorosłych,

- b) 11,12 zł. dla kobiet w ciąży
7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki kierował się następującym podziałem dziennej normy żywienia:
- a) śniadanie – 30 % wartości dziennej normy żywienia,
 - b) obiad – 40 % wartości dziennej normy żywienia,
 - c) kolacja – 30 % wartości dziennej normy żywienia.
- W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków np. przy stawce podstawowej dla dorosłych 8,90 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym stawkom pieniężnym za jeden posiłek:
- śniadanie – 2,67 zł.,
 - obiad – 3,56 zł.,
 - kolacja – 2,67 zł.
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,
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży
9. Posiłki mają być dostarczane i wydawane 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. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. 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 podlegać 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 żywnościową tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia osób zatrzymanych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywienia w oparciu o obowiązujące w MSWiA przepisy dot. zmiany norm żywnościowych. 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.).

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Poddębice.

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 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 w kalkulować w cenę oferty.
3. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników szkoleń określa:
 - c) Decyzja Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
4. 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.

5. 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.).
6. 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.
7. Dokonując kalkulacji ceny żywienia należy stosować stawki i zasady zawarte w decyzji nr. 1/2011 z dnia 4 października 2011 r. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła , której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł.
8. 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.

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków przy stawce szkoleniowej w wysokości – 14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- śniadanie- 3,71 zł.,
 - obiad – 7,41 zł.,
 - kolacja – 3,71 zł.
9. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA z dnia 4 czerwca 2012r. powinna wynosić:
 - nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych,

10. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
12. 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.
13. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegać 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. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia stanów osobowych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

.....
(pieczęć i podpis/y osoby/osób uprawnionej /-ych
do reprezentowania Wykonawcy)

ZADANIE NR 6 - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych na zlecenie GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu Komendy Powiatowej Policji w Kutnie.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Kutnie.
2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Kutnie.

I. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Kutnie.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie 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 jednostki.
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 żywienie osób zatrzymanych w PdOZ oraz nieletnich w Policijnej Izbie Dziecka określone są w:
 - Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. Nr 166 poz. 1366),
 - Decyzji nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR,
 - Decyzji Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
 - 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,
6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach, tj. **posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy żywieniowej tzw. wsadu do kotła, która wynosi:**

- a) 8,90 zł. dla dorosłych,
 - b) 11,12 zł. dla kobiet w ciąży
7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki kierował się następującym podziałem dziennej normy żywienia:
- a) śniadanie – 30 % wartości dziennej normy żywienia,
 - b) obiad – 40 % wartości dziennej normy żywienia,
 - c) kolacja – 30 % wartości dziennej normy żywienia.
- W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków np. przy stawce podstawowej dla dorosłych 8,90 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym stawkom pieniężnym za jeden posiłek:
- śniadanie – 2,67 zł.,
 - obiad – 3,56 zł.,
 - kolacja – 2,67 zł.
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,
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży
9. Posiłki mają być dostarczane i wydawane 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. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. 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 podlegać 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 żywnościową tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokosmumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia osób zatrzymanych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywienia w oparciu o obowiązujące w MSWiA przepisy dot. zmiany norm żywnościowych. 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.).

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Kutnie.

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 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 w kalkulować w cenę oferty.
3. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników szkoleń określa:
 - a) Decyzja Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
4. 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.

5. 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.).
6. 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.
7. Dokonując kalkulacji ceny żywienia należy stosować stawki i zasady zawarte w decyzji nr. 1/2011 z dnia 4 października 2011 r. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła , której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł.
8. 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.

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków przy stawce szkoleniowej w wysokości – 14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- śniadanie- 3,71 zł.,
- obiad – 7,41 zł.,
- kolacja – 3,71 zł.

9. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA z dnia 4 czerwca 2012r. powinna wynosić:
 - nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych,
10. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
12. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowaniaienne otrzymywane od Zamawiającego oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
13. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegać 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 żywienia tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania próbek pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia stanów osobowych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

.....
(pieczęć i podpis/y osoby/osób uprawnionej /-ych
do reprezentowania Wykonawcy)

ZADANIE NR 7 - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych na zlecenie GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu Komendy Powiatowej Policji w Radomsku

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Radomsku.
2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Radomsku.

I. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Radomsku.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie 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 jednostki.
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 żywienie osób zatrzymanych w PdOZ oraz nieletnich w Policijnej Izbie Dziecka określone są w:
 - Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. Nr 166 poz. 1366),
 - Decyzji nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR,
 - Decyzji Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
 - 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,
6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach, tj. **posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy żywieniowej tzw. wsadu do kotła, która wynosi:**
 - a) 8,90 zł. dla dorosłych,

- b) 11,12 zł. dla kobiet w ciąży
7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki kierował się następującym podziałem dziennej normy żywienia:
- a) śniadanie – 30 % wartości dziennej normy żywienia,
 - b) obiad – 40 % wartości dziennej normy żywienia,
 - c) kolacja – 30 % wartości dziennej normy żywienia.
- W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków np. przy stawce podstawowej dla dorosłych 8,90 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym stawkom pieniężnym za jeden posiłek:
- śniadanie – 2,67 zł.,
 - obiad – 3,56 zł.,
 - kolacja – 2,67 zł.
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,
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży
9. Posiłki mają być dostarczane i wydawane 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. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. 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 podlegać 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 żywnościową tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia osób zatrzymanych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywienia w oparciu o obowiązujące w MSWiA przepisy dot. zmiany norm żywnościowych. 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.).

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Radomsku.

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 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 w kalkulować w cenę oferty.
3. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników szkoleń określa:
 - b) Decyzja Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
4. 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.

5. 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.).
6. 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.
7. Dokonując kalkulacji ceny żywienia należy stosować stawki i zasady zawarte w decyzji nr. 1/2011 z dnia 4 października 2011 r. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła, której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł.
8. 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.

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków przy stawce szkoleniowej w wysokości – 14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- śniadanie- 3,71 zł.,
 - obiad – 7,41 zł.,
 - kolacja – 3,71 zł.
9. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA z dnia 4 czerwca 2012r. powinna wynosić:
 - nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych,
 10. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego

MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.

11. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
12. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowania codzienne otrzymywane od Zamawiającego oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
13. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegać 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 żywnościową tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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.

.....
(pieczęć i podpis/ly osoby/osób uprawnionej /-ych
do reprezentowania Wykonawcy)

ZADANIE NR 8 - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych na zlecenie GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu Komendy Powiatowej Policji w Zduńskiej Woli.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Zduńskiej Woli.
2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Zduńskiej Woli.

I. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Zduńskiej Woli.

1. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie 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 jednostki.
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 żywienie osób zatrzymanych w PdOZ oraz nieletnich w Policijnej Izbie Dziecka określone są w:
 - Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. Nr 166 poz. 1366),
 - Decyzji nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR,
 - Decyzji Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
 - 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,

6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach, tj. **posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy żywieniowej tzw. wsadu do kotła, która wynosi:**
 - a) 8,90 zł. dla dorosłych,
 - b) 11,12 zł. dla kobiet w ciąży
 7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki 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.
- W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków np. przy stawce podstawowej dla dorosłych 8,90 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym stawkom pieniężnym za jeden posiłek:
- śniadanie – 2,67 zł.,
 - obiad – 3,56 zł.,
 - kolacja – 2,67 zł.
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,
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży
 9. Posiłki mają być dostarczane i wydawane 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. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
 11. 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. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
 16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 17. 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 dot. zmiany 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.).

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Zduńskiej Woli.

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 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 w kalkulować w cenę oferty.
3. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników szkoleń określa:
 - c) Decyzja Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
4. 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.

5. 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.).
6. 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.
7. Dokonując kalkulacji ceny żywienia należy stosować stawki i zasady zawarte w decyzji nr. 1/2011 z dnia 4 października 2011 r. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła , której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł.
8. 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.

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków przy stawce szkoleniowej w wysokości – 14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- śniadanie- 3,71 zł.,
- obiad – 7,41 zł.,
- kolacja – 3,71 zł.

9. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA z dnia 4 czerwca 2012r. powinna wynosić:
 - nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych,
10. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
12. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowaniaienne otrzymywane od Zamawiającego oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
13. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegać 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 żywienia tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania próbek pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia stanów osobowych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

.....
(pieczęć i podpis/y osoby/osób uprawnionej /-ych
do reprezentowania Wykonawcy)

ZADANIE NR 9 - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych na zlecenie GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu Komendy Powiatowej Policji w Pabianicach

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Pabianicach.
2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Pabianicach

I. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP w Pabianicach.

6. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie 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 jednostki.
7. 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.).
8. 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.
9. 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.
10. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie osób zatrzymanych w PdOZ oraz nieletnich w Policijnej Izbie Dziecka określone są w:
 - Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. Nr 166 poz. 1366),
 - Decyzji nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR,
 - Decyzji Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
 - 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,
6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach, tj. **posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy żywieniowej tzw. wsadu do kotła, która wynosi:**
 - a) 8,90 zł. dla dorosłych,

- b) 11,12 zł. dla kobiet w ciąży
7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki kierował się następującym podziałem dziennej normy żywienia:
- a) śniadanie – 30 % wartości dziennej normy żywienia,
 - b) obiad – 40 % wartości dziennej normy żywienia,
 - c) kolacja – 30 % wartości dziennej normy żywienia.
- W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków np. przy stawce podstawowej dla dorosłych 8,90 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym stawkom pieniężnym za jeden posiłek:
- śniadanie – 2,67 zł.,
 - obiad – 3,56 zł.,
 - kolacja – 2,67 zł.
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,
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży
9. Posiłki mają być dostarczane i wydawane 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. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
11. 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 podlegać 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 żywienia tzw. wsadu do kotła.
15. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
17. 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 żywienia osób zatrzymanych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
18. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany dziennej normy żywienia w oparciu o obowiązujące w MSWiA przepisy dot. zmiany norm żywienia. 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.).

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP w Pabianicach.

18. 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.
19. Zamawiający będzie 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 w kalkulować w cenę oferty.
20. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników szkoleń określa:
- d) Decyzja Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
21. 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.

22. 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.).
23. 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.
24. Dokonując kalkulacji ceny żywienia należy stosować stawki i zasady zawarte w decyzji nr. 1/2011 z dnia 4 października 2011 r. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła, której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł.
25. 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.

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków przy stawce szkoleniowej w wysokości – 14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- śniadanie- 3,71 zł.,
 - obiad – 7,41 zł.,
 - kolacja – 3,71 zł.
26. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA z dnia 4 czerwca 2012r. powinna wynosić:
- nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych,
27. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn.

- zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
28. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
 29. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowania codzienne otrzymywane od Zamawiającego oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
 30. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegać wymianie niezwłocznie na koszt Wykonawcy, zgodnie z treścią zawartej umowy.
 31. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać wartość produktów spożywczych zużywalnych w procesie technologicznym na poziomie określonym normą żywienia tzw. wsadu do kotła.
 32. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
 33. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 34. 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.

.....
(pieczęć i podpis/y osoby/osób uprawnionej /-ych
do reprezentowania Wykonawcy)

ZADANIE NR 10 - SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) oraz stanów osobowych na zlecenie GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu Komendy Powiatowej Policji powiatu Łódzkiego Wschodniego

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP powiatu łódzkiego wschodniego
2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP powiatu łódzkiego wschodniego

I. Świadczenie usługi żywienia w zakresie całodziennego żywienia osób zatrzymanych w Pomieszczeniach dla Osób Zatrzymanych (PdOZ) KPP powiatu łódzkiego wschodniego.

11. Przedmiot zamówienia obejmuje: przygotowanie 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 jednostki.
12. 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.).
13. 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.
14. 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.
15. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie osób zatrzymanych w PdOZ oraz nieletnich w Policijnej Izbie Dziecka określone są w:
 - Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 12 września 2002 roku, w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz. U. Nr 166 poz. 1366),
 - Decyzji nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR,
 - Decyzji Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
 - 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,

6. Dokonując kalkulacji ceny żywienia osoby zatrzymanej w PdOZ należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w. przepisach, tj. **posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy żywieniowej tzw. wsadu do kotła, która wynosi:**
 - a) 8,90 zł. dla dorosłych,
 - b) 11,12 zł. dla kobiet w ciąży
 7. Zamawiający wymaga aby Wykonawca przygotowując posiłki 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.
- W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków np. przy stawce podstawowej dla dorosłych 8,90 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym stawkom pieniężnym za jeden posiłek:
- śniadanie – 2,67 zł.,
 - obiad – 3,56 zł.,
 - kolacja – 2,67 zł.
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,
 - nie mniej niż 3200 kcal dla kobiet w ciąży
 9. Posiłki mają być dostarczane i wydawane 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. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
 11. 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 podlegać 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. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
 16. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 17. 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 dot. zmiany 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.).

II. Świadczenie usługi w zakresie żywienia stanów osobowych na zlecenie Wydziału GMT KWP w Łodzi na terenie powiatu KPP powiatu łódzkiego wschodniego.

35. 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.
36. Zamawiający będzie 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 w kalkulować w cenę oferty.
37. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników szkoleń określa:
 - e) Decyzja Nr 1/2011 z dnia 4 października 2011 r., Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA zmieniająca decyzję w sprawie wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu,
38. 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.

39. 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.).
40. 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.
41. Dokonując kalkulacji ceny żywienia należy stosować stawki i zasady zawarte w decyzji nr. 1/2011 z dnia 4 października 2011 r. przepisach, tj. posiłki muszą być przygotowane według dziennej normy wyżywienia tzw. wsadu do kotła , której wartość pieniężna wynosi: - 14,83 zł.
42. 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.

W związku z powyższym koszt surowców do przyrządzenia posiłków przy stawce szkoleniowej w wysokości – 14,83 zł. powinien odpowiadać następującym maksymalnym wartościom pieniężnym za jeden posiłek:

- śniadanie- 3,71 zł.,
- obiad – 7,41 zł.,
- kolacja – 3,71 zł.

43. Posiłki mają być urozmaicone i o odpowiedniej wartości energetycznej. Zgodnie z obowiązującymi przepisami w resorcie MSWiA z dnia 4 czerwca 2012r. powinna wynosić:
 - nie mniej niż 2600 kcal dla osób dorosłych,
44. Wartość marży pokrywającej koszty przygotowania posiłku **nie może przekroczyć 119 %** zgodnie z Decyzją nr 2/2008 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21 sierpnia 2008 roku (z późn. zm.) w sprawie określenia wartości pieniężnych norm żywienia oraz sposobu ich stosowania dla PSP, policjantów, funkcjonariuszy SG i BOR.
45. Posiłki muszą być dostarczane w termicznych naczyniach jednorazowych, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz odpowiednio porcjowane i gotowe do wydania. W związku z powyższym Wykonawca w zaoferowanej cenie posiłku uwzględni koszt naczyń jednorazowego użytku do spożywania dostarczonych posiłków.
46. Wykonawca jest zobowiązany do wystawiania faktur w okresach miesięcznych, niezwłocznie po zakończeniu miesiąca. Do faktury Wykonawca załączy zapotrzebowaniaienne otrzymywane od Zamawiającego oraz zestawienie zbiorcze ilości wydanych posiłków za dany miesiąc.
47. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki będą podlegać wymianie niezwłocznie na koszt Wykonawcy, zgodnie z treścią zawartej umowy.
48. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać wartość produktów spożywczych zużywalnych w procesie technologicznym na poziomie określonym normą żywnościową tzw. wsadu do kotła.
49. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia przedmiotowych usług.
50. Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do odkładania prób pokarmowych z produkowanych potraw na koszt własny i przechowywania ich zgodnie z obowiązującymi przepisami.
51. 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 żywienia stanów osobowych przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.

.....
(pieczęć i podpis/y osoby/osób uprawnionej /-ych
do reprezentowania Wykonawcy)