

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Podstawa prawna żywienia zbiorowego w jednostkach podległych MSWiA:
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.).
 - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04. 2004 roku str. 1 z późn. zm., Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319)
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin.
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania posiłków, transportu oraz wydania ich w pomieszczeniach stołówki Ośrodka Szkolenia w Pionkach zlokalizowanej przy ul. Przemysłowej 2, z wykorzystaniem urządzeń i wyposażenia znajdującego się w pomieszczeniach stołówki dla słuchaczy kursów i szkoleń organizowanych przez Ośrodek Szkolenia w Pionkach Komendy Wojewódzkiej Państwowej Straży Pożarnej w Warszawie.
3. Normy żywieniowe, na podstawie których oparte jest żywienie uczestników kursów i szkoleń organizowanych przez jednostki organizacyjne Państwowej Straży Pożarnej zawarte są w:
 - Rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w sprawie długotrwałych akcji ratowniczych, szczegółowych norm, zasad i warunków otrzymywania wyżywienia w czasie tych akcji oraz ćwiczeń lub szkolenia przez strażaków Państwowej Straży Pożarnej lub inne osoby biorące w nich udział, a także przypadków, w których wypłaca się równoważnik pieniężny w zamian za przysługujące wyżywienie, sposobu ustalania jego wysokości oraz szczegółowych zasad wypłacania z dnia 11 grudnia 1997 r. (Dz.U. z 1997 r. Nr 160, poz. 1098 z późn. zm.),
 - Decyzja nr 2/08 Dyrektora Departamentu Bezpieczeństwa Publicznego MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA z dnia 21.08.2008r oraz decyzja Nr 1/11 z dnia 4 października 2011 roku Dyrektora Departamentu Analiz i Nadzoru MSWiA i Dyrektora Departamentu Budżetu MSWiA w sprawie określenia wartości pieniężnych norm wyżywienia oraz sposobu ich stosowania dla strażaków Państwowej Straży Pożarnej, policjantów, funkcjonariuszy Straży Granicznej i funkcjonariuszy Biura Ochrony Rządu.
4. Dokonując kalkulacji ceny żywienia jednego słuchacza dziennie należy stosować stawki i zasady zawarte w w/w przepisach.
5. Wymiar rzeczowych, zasadniczych i dodatkowych norm wyżywienia w ciągu doby w gramach na jedną osobę przedstawia poniższa tabela:

Lp.	Nazwa grupy produktów	Norma „SZ”	Norma „DU”
1	pieczywo	670	50
2	przetwory zbożowe i strączkowe	100	0
3	przetwory mięsne przeliczone na mięso w elementach	200	85
4	przetwory rybne przeliczone na filety z ryb	40	0
5	masło naturalne	40	20

6	inne tłuszcze zwierzęce i roślinne przeliczone na smalec	30	0
7	napoje mleczne przeliczone na mleko pełnotłuste	400	150
8	sery przeliczone na ser pełnotłusty	60	40
9	jaja	0,5 szt	0,5 szt
10	ziemniaki	700	0
11	warzywa	340	0
12	owoce	280	250
13	soki z owoców	0	250
14	przetwory owocowe przeliczone na dżem	15	0
15	cukier	60	20
16	herbata	1	0
17	kakao	2	0
18	kawa zbożowa	6	0
19	kawa naturalna	0	6
20	sól i przyprawy	41	0

W jadłospisie powinno się uwzględnić:

- potrawy z ryb,
- zróżnicowane potrawy mięsne,
- potrawy z jaj,
- mieszane pieczywo do śniadań i kolacji,
- masło ekstra,
- napoje do śniadań i kolacji.

Do śniadań, kolacji i obiadów - dodatek sezonowych warzyw i owoców, różnorodnych wędlin, serów, surówek oraz sałatek.

6. Ilość osób żywionych jednorazowo do 50 (czasowo może wystąpić potrzeba żywienia jednorazowo do 150 osób w związku z możliwością realizacji trzech kursów i/lub szkoleń jednocześnie).
7. Zamawiający planuje w trakcie realizacji umowy wyżywienia w ilości do 12480 osobo/dni. Po podpisaniu umowy Zamawiający przedstawi Wykonawcy planowany harmonogram szkoleń. Zamawiający zastrzega, iż przedstawiony planowany harmonogram szkoleń może ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia. Każdy pełnoporcjowy dzień żywieniowy składa się ze śniadania, obiadu dwudaniowego z kompotem oraz kolacji.
8. Przygotowanie posiłków realizowane będzie w oparciu o lokal Wykonawcy posiadający wymaganą przepisami prawa decyzję właściwego PIS.

Posiłki wydawane będą w pomieszczeniach stołówki Ośrodka Szkolenia w Pionkach znajdującego się przy ul. Przemysłowej 2. Wykonawca jest zobowiązany uzyskać zatwierdzenie zakładu żywienia zbiorowego w zakresie dystrybucji posiłków wydane przez Państwowego Inspektora Sanitarnego MSWiA na terenie woj. mazowieckiego dla stołówki. W przypadku realizacji wyżywienia dla funkcjonariuszy PSP pełniących służbę poza terenem Ośrodka Szkolenia PSP w Pionkach na wniosek Zamawiającego posiłki będą wydawane i dowożone we wskazane miejscu w odległości maksymalnie do 50 km od Ośrodka Szkolenia w Pionkach w postaci ciepłego posiłku i/lub suchego prowiantu z zachowaniem łańcucha termicznego lub/i chłodniczego. Posiłki muszą być przewożone samochodem przystosowanym do transportu żywności w uzgodnieniu z inspektorem sanitarnym MSWiA działającym na obszarze woj. mazowieckiego przy zachowaniu minimalnej ilości 20 porcji dostarczanych posiłków. Zamawiający prześle protokolarnie pomieszczenia stołówki wraz z wyposażeniem niezwłocznie po podpisaniu umowy. Zamawiający zastrzega, że przekazane pomieszczenia wraz z wyposażeniem wykorzystywane będzie tylko i wyłącznie na potrzeby Zamawiającego. Koszty mediów

- (prąd elektryczny, woda i ścieki, ogrzewanie) pokrywane będą przez Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności z uwzględnieniem zawodowego charakteru swej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
 10. Wykonawca oświadcza, że ponosi pełną odpowiedzialności za:
 - a) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed właściwym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
 - b) Przekazanie Zamawiającemu na jego żądanie kopii protokołu sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny.
 11. W kwestii Wykonawcy jest również zapewnienie prawidłowego wyparzania naczyń oraz sztućców wielokrotnego użytku, na których będą wydawane posiłki (naczynia oraz sztućce wchodzi w cenę posiłków), a także odebranie używanych naczyń i odpadów pokonsumpcyjnych oraz wydawanie posiłków. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie dokonać badań mikrobiologicznych wody w akredytowanym nadawczym laboratorium oraz wykonać badania maszyny myjąco-wyparzającej w zakresie obowiązujących przepisów prawa (udostępnionej przez Zamawiającego).
 12. Wykonawca odpowiedzialny jest za utrzymanie czystości i higieny w udostępnionych pomieszczeniach.
 13. Wykonawca oświadcza, że na każde żądanie Zamawiającego dostarczy wymaganą przepisami prawa decyzję właściwego PIS.
 14. Zamawiający składać będzie codziennie (w miarę prowadzonych szkoleń / kursów) na dzień następny zapotrzebowanie na ilości żywności z wyszczególnieniem ilości poszczególnych posiłków w ciągu dnia z tym, że w piątki będą dokonywane ustalenia na soboty, niedziele i poniedziałki. Nie złożenie ww. zamówienia jest jednoznaczne z przerwą w świadczeniu usług.
 15. Wykonawca będzie przygotowywał jadłospis tygodniowy. W jadłospisie tygodniowym będzie umieszczona gramatura składników. Jadłospis będzie przedstawiany na każde żądanie Zamawiającego.
 16. Wykonawca zapewni własny nadzór sanitarny oraz uzyska decyzje właściwego PIS o wpisaniu do rejestru zakładów zarówno dla obiektu stołówki oraz własnej bazy lokalowej.
 17. Wykonawca zapewni zastawę stołową wielorazowego użytku niezbędną do wydawania posiłków dla min. 50osób max. 150 osób).
 18. Wykonawca zapewni obsługę personalną niezbędną do dostarczenia posiłków na stoły oraz uprzątnięciu naczyń po konsumpcji.
 19. Wyżywienie składa się z trzech posiłków dziennie we wszystkie dni tygodnia łącznie z niedzielami i świątami w godzinach:

- Śniadanie	7 ⁰⁰ – 7 ⁴⁵
- Obiad	14 ³⁰ – 15 ³⁰
- Kolacja	18 ³⁰ – 19 ³⁰

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin wydawania poszczególnych posiłków w zależności od toku zajęć w danym dniu. O powyższym Zamawiający zawiadomi Wykonawcę najpóźniej do godz. 7⁰⁰ dnia, którego dotyczy zmiana godzin wydawania posiłku.
 20. Ilość posiłków do przygotowania i wydania będzie realizowana na podstawie uzgodnienia Naczelnika Ośrodka Szkolenia lub osobą przez niego wyznaczoną z Wykonawcą w dniu poprzedzającym dzień żywienia.
 21. Za wydane posiłki Wykonawca wystawiał będzie faktury w okresach nie częstszych niż raz w miesiącu.
 22. Wykonawca zobowiązany jest do udzielenia gwarancji jakościowej i ilościowej

- na przygotowane posiłki przez okres obowiązywania umowy.
23. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków dla kursantów zobowiązany będzie do zapewnienia na swój koszt i ryzyko, we właściwym czasie wyżywienia kursantów przez osobę trzecią bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
 24. Wykonawca zobowiązany jest do naprawy na własny koszt ewentualnych szkód powstałych w trakcie wykonywania usług na terenie Zamawiającego.
 25. Wykonawca musi posiadać urządzenia niezbędne do próżniowego pakowania pożywienia.

Uwaga:

W ramach niniejszego zamówienia Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji zakupu dodatkowych maksymalnie do **1000** osobo dni wyżywienia o wymaganiach opisanych niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.

Sprzęt będący na wyposażeniu Zamawiającego w kuchni stołówki Ośrodka Szkolenia w Pionkach do wykorzystania podczas realizacji zamówienia przez Wykonawcę.

1. System Filtracyjny Purity 1200 Clean – 2 szt.
2. Zmywarka kapturowa 100/400V wbudowane dozowniki płynu myjącego i nablyszczającego – 1 szt.
3. Stół wydawczy 1900x700x880 mm z półką – 1 szt.
4. Stół z blatem wydawczym z półką i miejscem na kosz 1350x660x850 mm – 1 szt.
5. Zmywarka do szkła i naczyń 50/230V +pompa odpływu – 1 szt.
6. Stół załadowczy ze zlewem i umywalką (P) 2000 mm , TR, R, blok prawy 24,50 cm z półką – 1 szt.
7. Stół przyścienny z półką 1200x700x850 mm spawany – 1 szt..
8. Stół z basenem 1-komorowym spawany 1000x700x850 mm h=400 mm – 1 szt.
9. Regał magazynowy półki perforowane 1000x700x1800 mm spawany – 1 szt.
10. Bema jezdy z szafkami grzewczymi 1320x690x900 mm 3xGN1/1- Lozamet – 2 szt.
11. Szafa przelotowa 750x700x2000 mm drzwi skrzydłowe – 2 szt.
12. Pojemnik gn 1/1 150 – 6 szt.
13. Stół ze zlewem 2 –komorowy z półką 900x600x850 – 1 szt.
14. Regał mag. zestaw 168 690x400x1750p5 – 1 szt.
15. Regał mag. zestaw 169 790x400x1750p5 – 1 szt.
16. Regał mag. zestaw 174 1290x400x1750p5 – 1 szt.
17. Regał mag. zestaw 180 1826x400x1750p5 – 1 szt.
18. Regał mag. zestaw 190 2826x400x1750p5 – 1 szt.
19. Stół ze zlewem jednokomorowym z półką 1000x600x850 mm spawany – 1 szt.
20. Stół chłodniczy z szufladami 3 drzwiowa liczba szuflad 2 – 1 szt.
21. Stół ze zlewem jednokomorowym z półką 1900x700x850 mm spawany – 1 szt.
22. Zespolony stół do pizzy 2 drzwiowy – 1 szt.
23. Kostkarka 10kg/24h zalewana ręcznie – 1szt.
24. Piecyk konwekcyjny z systemem total quartz 3 kw, 460x340 mm – 1 szt.
25. Chłodziarka pod blat z chłodzonym powietrzem obiegowym 180l, drzwi pełne, 600/600/850; obudowa –front stal szlachetna, boki w kolorze srebrnym – 2 szt.
26. Lodówka na próbki – 1 szt.
27. Chłodziarka niska z 4 szufladami 1342x700x850 mm – 1 szt.

- 28. Wózek kelnerski 3 półkowy – 1 szt.
- 29. Młynek koloidalny z włącznikiem pneumatycznym – 1 szt.
- 30. Szafa mroźnicza nierdzewna 1400l - 1 szt.
- 31. Stoły – 25 szt.
- 32. Krzesła – 150 szt.