

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania, dostarczania i wydawania gorących posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego.
(CPV) 55321000-6 usługa przygotowywania posiłków
55520000-1 usługa dostarczania posiłków
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dostarczania i wydawania posiłków profilaktycznych pracownikom Zamawiającego w terminie od 03.11.2025 r. do 31.03.2026 r. w dni robocze (od poniedziałku do piątku).
3. Prognozowana liczba posiłków profilaktycznych w zamówieniu podstawowym wynosi: 4646 posiłków.
4. Prognozowana liczba posiłków profilaktycznych w zamówieniu w prawie opcji wynosi: 404 posiłków.
5. Liczba posiłków przygotowywanych, dostarczanych i wydawanych dziennie w ramach zamówienia podstawowego będzie wynosić około 46. Liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od liczby pracowników obecnych w pracy. W przypadku, gdy liczba posiłków będzie inna niż 46 szt. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania Wykonawcy informacji o liczbie posiłków na jeden dzień przed wydawaniem do godz. 15:00 drogą mailową.
6. Wykonawca będzie dostarczać posiłki na teren Politechniki Gdańskiej w miejsca wyznaczone przez Zamawiającego w godz. 10:00 – 10:45. Dokładne miejsca i godziny dostarczania posiłków zostaną określone przy podpisaniu umowy.
7. Oferowane przez Wykonawcę menu powinno się składać z zestawu zawierającego ciepłe danie składające się z: kawałka mięsa lub ryby (150g ± 10g), ziemniaków, ryżu lub kaszy (200g ± 10g) i surówki (100g ± 10g).
8. Zestaw powinien:
 - być oparty na diecie normalnej
 - łącznie zawierać ok. 50-55 % węglowodanów, 30-35% tłuszczów oraz 15% białek
 - łącznie posiadać wartość kaloryczną ok. 1000 kcal.
9. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) stosowania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. 2023 r. poz.1448),
 - b) przygotowywania posiłków przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, zgodnie z obowiązującymi normami w zakładach żywienia zbiorowego, oraz spełniania wymagań określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. z 1996 r. Nr 60 poz., 279 z późn. zm.),

- c) zachowania i przestrzegania reżimu sanitarno- higienicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - d) dostarczania posiłków własnym transportem, przy użyciu pojazdów przystosowanych do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - e) dostarczania posiłków gorących tj. o temperaturze $+65^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$),
 - f) dostarczania i wydawania posiłków w opakowaniach jednorazowych ze sztućcami jednorazowego użytku i serwetkami. Posiłki w opakowaniach jednorazowych powinny być dostarczone w zbiorczym opakowaniu termoizolacyjnym gwarantującym odpowiednią temperaturę i jakość przewożonych potraw. Wszelkie opakowania muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty.
10. Wykonawca będzie opracowywał i przedstawiał Zamawiającemu do akceptacji menu na kolejny tydzień roboczy w każdą środę poprzedzającą kolejny tydzień realizowania usługi a Zamawiający zaakceptuje menu do czwartku do godz. 14:00.
 11. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczonych posiłków i gwarantuje, że usługi będą świadczone na wysokim poziomie a mianowicie wydawane posiłki będą wykonywane ze świeżych produktów posiadających aktualne terminy ważności oraz przyrządzane będą w dniu wydania.
 12. Zamawiający zastrzega sobie różnorodność posiłków w ciągu tygodnia.
 13. Zamawiający zastrzega, aby posiłki nie były przygotowywane z podrobów.
 14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w całości tzn. podana w formularzu cenowym liczba posiłków, stanowiącym załącznik do umowy, nie jest wiążąca.
 15. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę wydanych posiłków na podstawie otrzymanych faktur.
 16. Faktury wystawiane będą w miesięcznym okresie rozliczeniowym.
 17. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych dla potrzeb badań żywności ze wszystkich dostarczonych posiłków każdego dnia zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 r. Nr 80 poz., 545).
 18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli, przez wyznaczoną przez niego osobę, jakości, watorów smakowych oraz gramatury wydawanych posiłków.