

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Celem postępowania jest wybór dostawcy gorących posiłków profilaktycznych dla potrzeb pracowników Spółki w liczbie określonej przez Spółkę wg. poniższych założeń:

### **Zgodnie z §2.1 Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów z dnia 28 maja 1996 roku Dz.U. 1996 nr 60 poz. 279**

„Posiłki powinny zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000kcal”.

Posiłki wydawane w formie jednego dania gorącego.

Orientacyjna liczba wydawanych posiłków;

1. Dienne zestawienie liczby posiłków w okresie letnim od 1 kwietnia – 31 października (może ulec zmianom)

#### **Wariant podstawowy**

- 14 - 20 posiłków,

#### **Wariant rozszerzony:**

- 21 – 40 posiłków

2 punkty dostaw (zlokalizowane na terenie spółki)

2. Dienne zestawienie liczby posiłków w okresie zimowym od 1 listopada - 31 marca (może ulec zmianom)

#### **Wariant podstawowy:**

- 50 - 60 posiłków

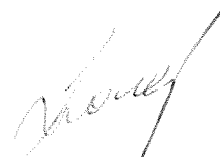
#### **Wariant rozszerzony:**

- 61- 80 posiłków

8 punktów dostawy (zlokalizowane na terenie spółki )

#### **Dodatkowe wymagania:**

- Przygotowanie i dostawa posiłków profilaktycznych zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U. 1996 nr 60 poz. 279).
- Dostawa posiłków codziennie zgodnie z zapotrzebowaniem na stanowiska pracy, na I i II zmianę roboczą, z częstotliwością dwóch dostaw dziennie (I zmiana oraz II zmiana), w godzinach;



- I zmiana w godzinach 9.30-10.00
  - II zmiana w godzinach 18.00-18.30.
- Dostawca zapewni dostawę posiłków profilaktycznych w jednorazowych opakowaniach posiadających atest PZH do kontaktu z żywnością.
  - Dostawca zapewni odpowiedni smak, kaloryczność, różnorodność i temperaturę dowiezionych posiłków profilaktycznych na stanowisko pracy.
  - Przygotowanie posiłków oraz ich transport do punktów dostawy zlokalizowanych na terenie spółki odbywać się będzie zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225 akt posiada tekst jednolity (Dz.U. 2020 poz. 2021) oraz Załącznikiem nr 2 do rozporządzenia (WE) nr 852/200 Parlamentu Europejskiego i rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. L139 z 30.04.2004).
  - Dostawca posiłków profilaktycznych prześle na koniec każdego tygodnia menu posiłków na kolejny tydzień (Informacja dla każdego punktu dostawy).

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany liczby posiłków/podania ilości na zmiany (I i II), informując wcześniej (na dzień wcześniej) dostawcę. Decydująca jest wartość oferty dla wariantu podstawowego.

**UWAGA:** Warunkiem koniecznym przystąpienia do przedmiotowego postępowania jest przeprowadzenie wizji lokalnej.

