

ZP/20/2024

Opis przedmiotu zamówienia PAKIET II***„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych w zakresie dostawy posiłków regeneracyjnych”***

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie posiłków regeneracyjnych do dwóch jednostek Uniwersytetu Medycznego w Łodzi. Zamówione posiłki zostaną dostarczone przez Wykonawcę w miejsce wskazane przez Zamawiającego na podstawie cyklicznych zapotrzebowań.

W ramach świadczonych usług Wykonawca zapewni posiłki regeneracyjne w formie jednego dania ciepłego (np. o kaloryczność około 1000 kcal zawierającego 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów i 15% białek (Rozporządzenie Rady Ministrów z 28 maja 1996r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów), wg poniższych specyfikacji jako przyjętego standardu:

2024	Przewidywana maksymalna liczba posiłków Zwierzętarńia	Przewidywana maksymalna liczba posiłków Zakład Mikrobiologii i Laboratoryjnej Immunologii Medycznej	Liczba dni roboczych
Styczeń	147	42	21
Luty	147	42	21
Marzec	147	42	21
Kwiecień	147	42	21
Maj	140	40	20
Czerwiec	140	40	20
Lipiec	161	46	23
Sierpień	147	42	21
Wrzesień	147	42	21
Październik	161	46	23
Listopad	133	38	19
Grudzień	140	40	20
RAZEM:	1757	502	251
LICZBA PORCJI:	2259		

Posiłki regeneracyjne muszą być podane w formie jednego gorącego dania np. zupa z wkładką lub dania obiadowego. Ciepłe posiłki Wykonawca będzie dostarczać własnym transportem. Ostateczna liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji pracowników. Jadłospis układany

będzie przez Wykonawcę na okres 1 tygodnia roboczego (od poniedziałku do piątku) i przesyłany do Zamawiającego do czwartku w tygodniu poprzedzającym realizację zamówienia.

Dodatkowe informacje dotyczące oczekiwanego przez Zamawiającego standardu i warunków świadczonych usług cateringowych:

1. Dostarczanie posiłków regeneracyjnych będzie się odbywało na terenie Łodzi (dwie lokalizacje). Szacunkowa liczba osób korzystających z posiłków regeneracyjnych to 2 w jednej lokalizacji (kampus CKD, ul. Pomorska 251) i 7 w drugiej (ul. Muszyńskiego 1).
2. Usługa powinna być dostępna w dni robocze.
3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o specjalnych potrzebach osób korzystających z posiłków regeneracyjnych – posiłki wegetariańskie, wegańskie, ewentualne alergie pokarmowe, a Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić to w proponowanym menu.
4. Zamawiający nie zapewnia bezpłatnych miejsc parkingowych w lokalizacjach, gdzie realizowane są usługi, a gdzie obowiązuje płatny system parkingowy.
5. Świadczenie usług będzie odbywało się w oparciu o comiesięczne zamówienie szacunkowe wystawiane przez Zamawiającego Wykonawcy drogą elektroniczną na wskazany adres email najpóźniej **na 7 dni kalendarzowych przed dniem wykonania usługi**.
6. Zamawiający każdorazowo określi harmonogram dostaw, liczbę porcji oraz miejsce dostaw.
7. Wykonawca oświadcza, że w terminie **2 dni** od daty otrzymania zamówienia potwierdzi jego otrzymanie i realizację. Wykonawca cotygodniowo przedstawi Zamawiającemu jadłospis na nadchodzący tydzień - serwowane potrawy powinny być urozmaicone, dania nie powinny się powtarzać.
8. O ewentualnych zmianach w zamówieniu wynikających z przyczyn losowych (niespodziewany urlop, zwolnienie lekarskie) Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 1 dzień przed realizacją zamówienia.
9. Zamawiający, w trakcie realizacji umowy, zastrzega sobie możliwość zmiany liczby dostarczanych posiłków.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania zakresu kwotowego i ilościowego przedmiotu zamówienia.
11. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca udostępni zestawienie usług wykonanych w ramach umowy.
12. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a. Przygotowania i dostarczenia posiłków na miejsce i o czasie wskazanym przez Zamawiającego. Posiłki powinny zostać dostarczone najpóźniej do godz. 13.00.
 - b. Zapewnienia estetycznego wyglądu zamawianych potraw.

- c. Stosowania się do zapisów prawnych dotyczących przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2020 r. poz. 2021).
 - d. Świadczenia usług wyłącznie przy użyciu wysokiej jakości produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.
 - e. Wyraźnego oznaczania potraw mięsnych, wegetariańskich i wegańskich.
13. Oferta cenowa powinna uwzględniać transport, opakowania i wszystkie koszty niezbędne do realizacji zamówienia

Dokument musi być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym albo podpisem osobistym.

