

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

„DOSTAWA POSIŁKÓW REGENERACYJNYCH NA POTRZEBY PRACOWNIKÓW KUL”

Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywne, codzienne dostarczanie na potrzeby pracowników poszczególnych jednostek organizacyjnych posiłków profilaktycznych (regeneracyjnych) w termicznych opakowaniach jednorazowych do siedziby zamawiającego – Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II - do następujących lokalizacji:

1. Aleje Raclawickie 14 (Sekcja zieleni) - 4 szt.
2. ul. Konstantynów 1 (Sekcja Zieleni) – 5 szt.
3. ul. Spokojna 1 (Collegium Iuridicum) - 2 szt.
4. ul. Chopina 29 (Budynek mieszkalny) – 1sz.
5. ul. Niecała 1 (Budynek mieszkalny) - 1szt.

Podsumowanie:

13 osób x 100 dni (Listopad-Marzec) = 1300 posiłków

Konieczność zapewnienia pracownikom posiłków regeneracyjnych wynika z *Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 czerwca 2019 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów* powinna by realizowana zgodnie z następującymi wytycznymi:

Prace, przy których pracownikom zapewnia się posiłki profilaktyczne:

- związane z wysiłkiem fizycznym – efektywny wydatek energetyczny organizmu na zmianę roboczą powyżej 2000 kcal (8374 kJ) u mężczyzn i powyżej 1100 kcal (4605 kJ) u kobiet,
- związane z wysiłkiem fizycznym – efektywny wydatek energetyczny organizmu na zmianę roboczą powyżej 1500 kcal (6280 kJ) u mężczyzn i powyżej 1000 kcal (4187 kJ) u kobiet, wykonywane w pomieszczeniach zamkniętych przy temperaturze poniżej 10°C lub wskaźniku WBGT powyżej 25°C.
- związane z wysiłkiem fizycznym – efektywny wydatek energetyczny organizmu na zmianę roboczą powyżej 1500 kcal (6280 kJ) u mężczyzn i powyżej 1000 kcal (4187 kJ) u kobiet, wykonywane na otwartej przestrzeni w okresie zimowym (od dnia 1 listopada do dnia 31 marca),
- pod ziemią,
- przy usuwaniu skutków klęsk żywiołowych i innych zdarzeń losowych.

1. Zamawiający wymaga dostarczenia świeżo przygotowanych, ciepłych dań gotowych do spożycia, w termicznych opakowaniach jednorazowych.

2. Posiłki powinny zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów oraz 15% białek.
3. Wartość kaloryczna posiłku regeneracyjnego nie może być mniejsza niż 1000 kalorii.
4. Wykonawca będzie realizował dostawy przedmiotu zamówienia na własny koszt i ryzyko, na potrzeby pracowników Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II w zależności od potrzeb Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Przez odpowiednią jakość zdrowotną rozumie się ogół cech i kryteriów, przy pomocy których można ją scharakteryzować pod względem wartości odżywczej, jakości organoleptycznej oraz bezpieczeństwa dla zdrowia konsumenta.
6. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania, ważne książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie.
7. Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony oraz posiada niezbędne kwalifikacje do pełnej realizacji przedmiotu zamówienia. Ponadto oświadcza, że posiada wymagane atesty i certyfikaty potwierdzające spełnianie wymagań dotyczących przedmiotu zamówienia.
8. Łączna ilość przewidywanych dostaw posiłków profilaktycznych zostanie określona w załączniku nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia. Podana ilość posiłków jest liczbą szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości towaru lub rezygnacji z ilości posiłków profilaktycznych, w zależności od potrzeb Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II. Zmiany te nie będą powodować zmiany cen jednostkowych.
9. Dostawa przedmiotu zamówienia będzie odbywać się na adres wskazany przez Zamawiającego.
10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia właściwego transportu przedmiotu zamówienia, w sposób nieoddziałujący negatywnie na przydatność do spożycia.
11. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie odbywała się sukcesywnie, na podstawie bieżących, jednostkowych zamówień składanych przez Zamawiającego na podstawie telefonicznego lub pisemnego zgłoszenia wysyłanego drogą elektroniczną (e-mailowo) na wskazany adres, do godziny 8-ej, w dni robocze – od poniedziałku do piątku.
12. Wykonawca zapewnia realizację dostaw sukcesywnie, w godzinach pomiędzy 10:00 a 11:00.
13. Dostarczane posiłki powinny być urozmaicone pod względem kulinarnym oraz powinny uwzględniać dni postu.
14. Złożona oferta przez Wykonawcę na dostawę posiłków regeneracyjnych musi obejmować koszt posiłków, termicznych opakowań jednorazowych, sztućców jednorazowych oraz koszty dostawy.