

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:

Posiłki profilaktyczne dla pracowników Sekcji Zmechanizowanej Wymiany Podtorza Kolejowego w Krakowie w terminie 19.08.2025r. – 01.12.2025r. w łącznej ilości 672 szt. w formie cateringu z dowozem w miejscowości Ścinawa (do listopada 8 dni po maksymalnie 8 posiłków, od listopada 16 dni po maksymalnie 38 posiłków).

Zamawiający: PKP Polskie Linie Kolejowe S.A. Zakład Maszyn Torowych

Rodzaj zamówienia: Usługi

Kod CPV: nie dotyczy

1. Wykaz użytych pojęć

OPZ – Opis Przedmiotu Zamówienia

Wykonawca - osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie Zamówienia, złożyła ofertę lub zawarła Umowę zakupową lub Umowę centralną

Zamawiający – PKP Polskie Linie Kolejowe S.A. Zakład Maszyn Torowych w Krakowie

2. Ogólne informacje o przedmiocie zamówienia

Posiłki profilaktyczne dla pracowników Sekcji Zmechanizowanej Wymiany Podtorza Kolejowego w Krakowie w terminie 19.08.2025r. – 01.12.2025r. w łącznej ilości 672 szt. w formie cateringu z dowozem w miejscowości Ścinawa.

3. Rodzaj zamawianych usług

Posiłki profilaktyczne dla pracowników Sekcji Zmechanizowanej Wymiany Podtorza Kolejowego w Krakowie w terminie 19.08.2025r. – 01.12.2025r. w formie gorącego posiłku zawierającego około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek o wartości około 1000 kcal w łącznej ilości 672 szt. (do listopada 8 dni po maksymalnie 8 posiłków, od listopada 16 dni po maksymalnie 38 posiłków) w formie cateringu z dowozem na stację PKP 39-330 Ścinawa ul. Wincentego, na godzinę 13:00 w miejscowości Ścinawa.

4. Miejsce realizacji zamówienia

Na terenie stacji PKP w miejscowości Ścinawa kod pocztowy: 39-330, województwo dolnośląskie.

5. Harmonogram realizacji zamówienia

Termin 19.08.2025r. – 01.12.2025r.

Zamawiający zobowiązuje się z ustalonym wyprzedzeniem, najpóźniej w dniu usługi, telef. powiadamiać o ilości zamawianych w danym dniu posiłków. W przypadku braku zamówienia przez Zamawiającego w danym dniu, posiłki nie będą przygotowywane. Zamawiający potwierdza ilość odebranych posiłków w danym dniu przez Wykonawcę na podstawie wystawionego przez Wykonawcę dokumentu WZ. Rozliczenie zamówienia będzie następowało w okresach miesięcznych w oparciu o dokumenty WZ z danego miesiąca, na podstawie których zostanie wystawiona faktura. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania wskazanych ilości posiłków w czasie trwania zamówienia, a Wykonawca nie będzie miał prawa do wnoszenia roszczeń z tego tytułu. Zamawiający zastrzega możliwość do przeprowadzenia wrywkowych badań potwierdzających, że dostarczone produkty spełniają wymogi rozporządzenia Rady Ministrów z 28 maja 1996r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. Nr 60, poz. 279 z późn. zm.). W przypadku stwierdzenia niezgodności kosztami badań zostanie obciążony Wykonawca.

6. Specyfikacja techniczna

Posiłki profilaktyczne dla pracowników powinny być w formie jednego gorącego posiłku zawierającego około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek o wartości około 1000 kcal

7. Sposób płatności

30 dni kalendarzowych od daty dostarczenia faktury.

Rozliczenie zamówienia będzie następowało w okresach miesięcznych w oparciu o dokumenty WZ z danego miesiąca, na podstawie których zostanie wystawiona faktura.

8. Podwykonawcy

Nie dopuszcza