

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA-OKRES LETNI

„Usługa cateringowa na posiłki profilaktyczne i napoje dla pracowników

PGE GiEK S.A. Oddział Elektrownia Dolna Odra”

Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie i wydawanie posiłków profilaktycznych i napojów gorących dla pracowników PGE GiEK S.A. Oddział Elektrownia Dolna Odra.

Posiłki profilaktyczne w formie jednego dania gorącego, powinny spełniać wymagania odpowiednich normom w tym określone w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 roku w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów, w szczególności powinny zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczu, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal.

Świadczenie przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na następujących zasadach:

1. Dostarczanie i wydawanie posiłków profilaktycznych i gorących napojów (mleko, kawa) dla pracowników PGE GiEK S.A. Oddział Elektrownia Dolna Odra w lokalizacji- Elektrownia Dolna Odra, 74-105 Nowe Czarnowo 76 k. Gryfina.
2. Umowa będzie realizowana na podstawie comiesięcznego pisemnego zapotrzebowania Zamawiającego o ilości posiłków i napojów w kolejnym miesiącu, przekazywanego Wykonawcy w terminie do 28 dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji umowy. Szacunkowe ilości zapotrzebowanych posiłków i napojów przedstawione są w pkt A poniżej.
3. Dostarczanie i wydawanie posiłków profilaktycznych i napojów dla trzech zmian roboczych , we wszystkie dni tygodnia, a także w dni wolne od pracy oraz niedzielę i święta odbywać się będzie w godzinach:

od poniedziałku do niedzieli:

I zmiana - 9.00 - 10.30,
II zmiana - 18.00 - 19.00,
III zmiana — 00.00 — 1.00,

4. Wykonawca w miejscu wydawania posiłków wywiesi codzienną informację dla pracowników zawierającą oferowane menu na dzień wydawania posiłku profilaktycznego. Menu powinno być urozmaicone, jedna potrawa nie może się powtarzać częściej niż raz w tygodniu. Wymogiem jest danie mięsne lub rybne w różnych postaciach 6 razy w tygodniu.
5. Zakres menu cateringu obejmuje:
 - gorąca zupa w ilości najmniej 400g na osobę
 - danie główne — mięso drobiowe/wieprzowe/ ryba po 150 — 170 g na osobę wraz z jednym z następujących dodatków: chleb/kasza/ryż/ziemniaki po 100 g na osobę,
6. Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, muszą charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.

7. Wykonawca musi zapewnić naczynia jednorazowego użytku tj. naczynia przeznaczone do podania cateringu, tj.: pudełka, pojemniki, sztućce, kubki, serwetki papierowe, itp.
Sprzęty do podania cateringu, - sprzęt elektryczny podgrzewający dla dań gorących i napojów gorących.
8. Do zapewnienia zachowania wartości odżywczych, smakowych i właściwej temperatury posiłków niezbędne jest zapewnienie bemałów, podgrzewaczy, termosów itp. Posiłki gorące należy dostarczać w termosach - powinny mieć temperaturę zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, napojów gorących 80°C, a maksymalna temperatura potraw zimnych do 10°C.
9. Dostawa przedmiotu zamówienia nastąpi transportem przystosowanym do przewożenia żywności na koszt i ryzyko Wykonawcy.
10. Wykonawca dopełni obowiązku wynikającego z art. 64 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2015r. poz. 594 z późn. zm.)
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać i wydawać posiłki profilaktyczne i gorące napoje we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach.
12. Zamawiający nie dysponuje pomieszczeniem do składowania / mycia zastawy, przetrzymywania żywności).
13. W trakcie trwania a także po zakończeniu wydawania posiłków wykonawca zobowiązuje się do uprzątnięcia resztek pokonsumpcyjnych i śmieci.

A) SZACUNKOWE ILOŚCI POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH I NAPOJÓW (MLEKA I KAWY ZBOŻOWEJ) szacowane na podstawie danych z 2024 r.

- POSIŁKI PROFILAKTYCZNE
 - Sezon letni- od 01 kwietnia do 31 października:
ok. 629 posiłków miesięcznie
ok. 30 posiłków w dni powszednie
- GORĄCE NAPOJE (MLEKO I KAWA ZBOŻOWA)
 - Sezon letni- od 01 kwietnia do 31 października:
ok. 1505 szt. mleka i ok. 1049 szt. kawy zbożowej miesięcznie. Sztuka= 0,5 L
ok. 64 szt. mleka i ok. 50 szt. kawy w dni powszednie
ok. 8 szt. mleka w dni wolne od pracy