

NAZWA:

„Usługa dostarczania posiłków profilaktycznych”

Nr referencyjny nadany sprawie:

NDZ.233.1.2018.KP

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Opis przedmiotu zamówienia

Dostawy posiłków

1. Dostawy posiłków profilaktycznych będą odbywać się do dwóch lokalizacji PUHP „LECH” wg ustalonego harmonogramu:

1) Część nr 1 - do Zakładu Utylizacji Odpadów Komunalnych w Hryniewiczach w łącznej, maksymalnej ilości **12 779 szt. – zupa, 8 556 szt. – II danie,**

Lp.	Dzień	Ilość dostarczanych posiłków do ZUOK w Hryniewiczach	
1.	poniedziałek - piątek	do godziny 9:15	➤ 21 szt. – zupa ➤ 46 szt. – zupa + II danie (pełny posiłek)
		do godziny 17:15	➤ 17 szt. – zupa ➤ 35 szt. - zupa+ II danie (pełny posiłek)
2.	sobota	do godziny 9:15	➤ 4 szt. – zupa + II danie (pełny posiłek)
3.	sobota „remontowa” 1 x w miesiącu	do godziny 9:15	➤ 25 szt. – zupa + II danie (pełny posiłek)

2) Część nr 2 - na Targowisko Miejskie w Białymstoku przy ul. Kawaleryjskiej w łącznej ilości **2642 szt.**

Lp.	Dzień	Ilość dostarczanych posiłków na Targowisko Miejskie przy ul. Kawaleryjskiej w Białymstoku	
1.	poniedziałek - piątek	do godziny 9:00	17 szt.-pełny posiłek (zupa + II danie)
		od godziny 17:00	2 szt. – pełny posiłek (zupa + II danie)
2.	sobota, niedziela, święta	do godziny 9:00	17 szt. – pełny posiłek (zupa + II danie)
		od godziny 17:00	2 szt. – pełny posiłek (zupa + II danie)

2. Wymogi dotyczące dostarczanych posiłków profilaktycznych:

- 1) Każdy posiłek profilaktyczny (zestaw zupa oraz II danie) powinien posiadać wartość kaloryczną nie mniejszą niż 1000 kcal i zawierać:
 - ok. 50-55% węglowodanów,
 - ok. 30-35% tłuszczów,
 - ok. 15% białka,
 zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dn. 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U. nr 60 poz. 279).

- 2) Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczania posiłków profilaktycznych, własnym transportem do miejsc wskazanych przez Zamawiającego, na własny koszt - wliczony w cenę posiłku:
 - a) w naczyniach zbiorczych - wraz z dostawą odpowiedniej ilości sztućców i naczyń jednorazowych - do Zakładu Utylizacji Odpadów Komunalnych w Hryniewiczach,
 - b) w naczyniach zbiorczych - wraz z dostawą odpowiedniej ilości sztućców i naczyń jednorazowych - dotyczy Targowiska Miejskiego w Białymstoku przy ul. Kawaleryjskiej.
 - 3) W skład posiłku powinna wchodzić:
 - a. porcja gorącej zupy lub inne gorące danie – min. 700 ml,
 - b. porcja tzw. wkładka mięsa (lub rybna w piątki) – min. 100 g
 - c. porcja chleba – min. 100 g., lub ziemniaki, kasza – 200 g
 - 4) podane w ust 1 godziny dostaw posiłków mogą ulec zmianie po konsultacji z Wykonawcą.
 - 5) Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowywania posiłków zgodnie z jadłospisem na dwa kolejne tygodnie zatwierdzonym przez Zamawiającego .
3. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania składu posiłków, wartości kalorycznej i odżywczej oraz przestrzegania aby poszczególne dania nie występowały częściej niż raz w tygodniu.