

Opis Przedmiotu Zamówienia:

„Dostawa posiłków regeneracyjnych w słoikach w szacunkowej ilości 3000 szt. dla pracowników ZGM – Pabianice, ul. Warzywna 6”

Przedmiot zamówienia:

<i>Lp</i>	<i>Nazwa</i>	<i>Jednostka miary</i>	<i>Ilość</i>
1	Fasola po bretońsku z kielbasą i/lub boczkiem	szt.	600
2	Gołąbki w sosie pomidorowym	szt.	600
3	Flaki wieprzowe	szt.	600
4	Klopsiki w sosie	szt.	600
5	Pulpety w sosie pomidorowym	szt.	600

Zamawiający dopuszcza wymianę przez Wykonawcę gotowego produktu na inną ze swojej oferty w dwóch pozycjach z ww. listy zachowując parametry oraz ilości.

1. Przedmiotem zamówienia są posiłki regeneracyjne w słoikach.
2. Posiłki w słoikach nie mniejszych niż 500 g masy netto o zawartości kalorycznej nie niższej niż 950 kcal / op.
3. Zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U.1996 nr 60 poz. 279),
posiłki powinny zawierać około:
a) 50-55 % węglowodanów
b) 30-35 % tłuszczów
c) 15 % białek
4. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony Zamawiającemu z okresem przydatności do spożycia nie krótszym niż 12 miesięcy od daty dostawy do Zamawiającego.
5. Dania gotowe wolne od MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie), barwników, konserwantów, wzmacniaczy smaku (m.in. glutaminianu sodu).
6. Na etykiecie produktu musi być podany m.in. skład, masa netto oraz termin przydatności do spożycia produktu.
7. Pojemniki szklane powinny być pakowane w zgrzewkach (4 do 8 szt.) w celu wygodnego transportowania.
8. Łączna szacunkowa ilość porcji posiłków będzie na poziomie ok. 3000 szt. przez cały okres zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości zamówionego produktu wg bieżącego zapotrzebowania.
Wartości szacunkowe nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do jej pełnej realizacji, ani też podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń odszkodowawczych z tytułu niezrealizowania całości zamówienia. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za faktycznie wydane ilości, które zleci Zamawiający
9. Wymaga się, aby produkt był wyprodukowany pod kontrolą Systemu Zapewnienia Kontroli Jakości HACCP, jak i systemu GHP/GMP.
10. Dostawa do siedziby zamawiającego na koszt Wykonawcy sukcesywnie w ciągu 5 dni od złożenia zamówienia.
11. Termin realizacji od 01.01.2025 r. do 31-12-2025 r. sukcesywnie dostarczany w partiach po zgłoszeniu e-mailowym przez Zamawiającego zapotrzebowania na daną ilość.
12. Miejsce dostarczenia: Zakład Gospodarki Mieszkaniowej, ul. Warzywna 6, 95-200 Pabianice.
13. Harmonogram dostaw:

Luty 2025: 800 szt., **Październik 2025:** 800 szt., **Listopad 2025:** 800 szt., **Grudzień 2025:** 600 szt.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości z zachowaniem realizacji terminów dostaw.

Z-ca DYREKTORA
Bi. Technicznych i Eksploatacji

Robert Danych

SPECJALISTA
Kamil Guzenda