Załącznik nr 2 do ogłoszenia o zamówieniu

Numer sprawy: BZP.26.2.36.2026

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup posiłków regeneracyjnych wraz z dostawą dla pracowników PAN Ogrodu Botanicznego - CZRB w Powsinie.
2. Szacunkowa ilość zamawianych posiłków w okresie podanym w ogłoszeniu o zamówieniu w rozdziale III wynosi ok. 5050 posiłków, dziennie ok. 50 sztuk posiłków.
3. Podana ilość posiłków jest wielkością szacunkową, służącą do kalkulacji ceny ofertowej. Ilość posiłków jest szacunkowa, wynikająca z liczby pracowników Ogrodu Botanicznego pracujących danego dnia (absencja pracowników i fluktuacja kadr). Ostateczna ilość zamawianych posiłków wynikać będzie z realizacji zamówienia (zamówionych posiłków) do końca czasu trwania umowy.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie dostarczone posiłki, w danym okresie rozliczeniowym (miesięcznym). Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że faktyczna liczba posiłków zależy od zapotrzebowania Zamawiającego i nie stanowi podstawy dochodzenia roszczeń z tytułu utraconych korzyści.
5. Ciepłe posiłki Wykonawca będzie dostarczać w dni powszednie (od poniedziałku do piątku) na godz. 11.00 własnym transportem do Ogrodu Botanicznego.
6. Zamawiający będzie zgłaszać potrzeby ilościowe na dany dzień do godz. 7.30 w dniu dostarczenia posiłków.
7. Podczas transportu posiłków do miejsca docelowego (siedziby Ogrodu Botanicznego) muszą być one dodatkowo zapakowane w termoizolacyjne pojemniki, gwarantujące dowóz na wskazane miejsce gorącego posiłku.
8. Posiłki muszą być dostarczane w jednorazowych termoizolacyjnych pojemnikach, do każdego zamówionego posiłku jeden pojemnik.
9. Posiłki regeneracyjne muszą być podane w formie jednego gorącego dania na przemian „zupa - II danie obiadowe” w poniższych zestawach:
   1) Zupa plus 2 kanapki (bułki, wędlina, ser żółty, masło, pomidor, ogórek, sałata, itp.) nie więcej niż dwa razy w tygodniu lub "drugie danie" co najmniej trzy razy w tygodniu (przy założeniu, że przynajmniej raz w tyg. „drugim daniem” będzie ryba). W przypadku drugiego dania Wykonawca musi zagwarantować możliwość dostarczenia również dania wegetariańskiego jako opcji.
10. Posiłki powinny zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną minimum 1000 kcal.
11. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych (na przemian „zupa - II danie obiadowe”) i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
12. Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą na wysokim poziomie, a mianowicie: dostarczone posiłki będą wykonane ze świeżych produktów, oraz przyrządzone w dniu dostawy.
13. Wykonawca zagwarantuje przygotowywanie posiłków objętych przedmiotem zamówienia zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami.