

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: **Dostawa posiłków profilaktycznych do Rejonów GDDKiA Oddział w Szczecinie.**

1. Adres miejsc dostarczenie posiłków profilaktycznych:
  - Rejon w Koszalinie ul. Kupiecka 5, 75-671 Koszalin
  - Rejon w Lipianach ul. Gorzowska 35, 74-240 Lipiany.
  - Rejon w Nowogardzie ul. Górna 2/2, 72-200 Nowogard.
  - Rejon w Stargardzie ul. Bydgoska 13/15, 73-110 Stargard
  - Rejon w Szczecinie ul. Pomorska 47, 70-812 Szczecin.
  - Rejon w Szczecinku ul. Piłska 30, 78-400 Szczecinek.
  - Rejon w Wałczu ul. Kołobrzeska 33, 78-600 Wałcz.
2. Termin przydatności produktów min. 12 miesięcy od dnia złożenia zamówienia.
3. Opakowania powinny spełniać wymagania odpowiednie dla przedmiotu dostawy.
4. Cena podana przez Zleceniobiorcę w formularzu cenowym/ofertowym, nie ulegnie zmianie przez cały okres trwania zamówienia. Zapłata będzie za faktycznie zamówiony, dostarczony i odebrany towar.
5. Zleceniobiorca dostarczy zamówiony towar w ciągu 5 dni roboczych od momentu przesłania zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej.
6. Przyjęcie dostaw odbywać się będzie w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 14:00 do siedziby Zamawiającego zgodnie z zamówieniem.
7. Zleceniobiorca zobowiązuje się do wniesienia zamówionego towaru do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego.
8. Wynagrodzenie płatne będzie po zrealizowaniu zlecenia na poszczególne Rejony , w terminie 21 dni roboczych od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury.
9. Minimalne wymagania dotyczące posiłków profilaktycznych:

### **Konserwy mięsne 300 g, w których zawartość mięsa powinna być minimum:**

- Golonka wieprzowa – 89%,
- Gulasz wieprzowy – 96%,
- Łopatka wieprzowa – 81%,
- Gulasz mięso wołowe – 30%,
- Golonka wieprzowa w galarecie ze skórą – 76%,
- Wieprzowina w sosie własnym – 95%

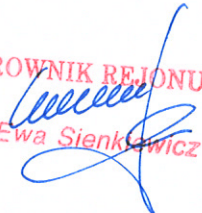
Herbata czarna ekspresowa

### **Dania gotowe:**

- Flaczki wołowe w sosie pomidorowym– zawartość żołądków min. 36%,
- Gołąbki w sosie pomidorowym – kapusta min. 30%, mięso min. 15%,
- Fasolka po bretońsku z kiełbasą i boczkiem – zawartość fasoli min 40%, kiełbasa min. 14% ,
- Flaki wołowe w rosole – min. 38% mięsa
- Gulasz wołowo-wieprzowy – min. mięso (wieprzowe 31%, wołowe 10%).

10. Posiłki powinny zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000kcal.

11. Zamawiający wymaga, aby posiłki będące przedmiotem zamówienia były prawidłowo oznakowane i zamknięte, posiadały oryginalną fabryczną etykietę producenta, miały nadrukowany kod kreskowy i informację o składzie produktu spożywczego i o jego kaloryczności.
12. Posiłki profilaktyczne w postaci dań gotowych powinny być w opakowaniach szklanych.
13. Oferty należy składać w terminie do dnia: **28.08.2023 r.** do godziny **12:00** na adres: e-mail: [rejon.koszalin@gddkia.gov.pl](mailto:rejon.koszalin@gddkia.gov.pl)
14. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
15. Oferty należy złożyć w języku polskim.
16. W toku analizowania ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
17. Ilości podane w formularzu cenowym (zał. nr 3) są ilościami szacowanymi, które Zamawiający zamierza zrealizować, co nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do zakupu wszystkich towarów.
18. Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów poza wskazanymi w formularzu cenowym/ofertowym. Koszty związane z postępowaniem Zleceniobiorca poniesie we własnym zakresie, koszty transportu, dostawy oraz wniesienia do miejsca wyznaczonego przez Zamawiającego.
19. Zleceniobiorca deklaruje, że produkty wynikające z przedmiotu zamówienia będą zgodne z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

KIEROWNIK REJONU  
  
mgr Ewa Sienkiewicz