

## Specyfikacja techniczna

- 1.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu i wydawaniu całodziennych posiłków dla pracowników wiertni, które zlokalizowane są na terenie kraju (wg podziału na następujące części: I – podkarpackiego, małopolskiego, śląskiego, świętokrzyskiego oraz opolskiego, II – wielkopolskiego, lubuskiego, dolnośląskiego, zachodniopomorskiego oraz kujawsko-pomorskiego, III – pomorskiego, warmińsko-mazurskiego, podlaskiego, mazowieckiego, łódzkiego oraz lubelskiego) w zależności od bieżących zamówień Zamawiającego.
- 1.2 Posiłki wydawane będą w ilości trzech na dobę, tj. śniadanie, obiad i kolacja dla każdego pracownika. Wydawanie posiłków będzie uwzględniać zmianowość pracy pracowników. Śniadanie powinno składać się z dania na ciepło oraz zimnej płyty (w formie szwedzkiego stołu). Obiad powinien składać się z zupy oraz z drugiego dania. Kolacja powinna składać się z dania na ciepło oraz zimnej płyty (w formie szwedzkiego stołu).
- 1.3 Usługi objęte przedmiotem zamówienia powinny być wykonywane zgodnie z przepisami ustawy z dn. 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021), a zwłaszcza z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP);
- 1.4 Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia obsługi posiadającej określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2020 r., poz. 1845);
- 1.5 Wykonawca zobowiązuje się do systematycznego dostarczania przedmiotu zamówienia na podstawie przedstawionej oferty, zgodnej co do ilości i kaloryczności potraw, ilości i rodzaju poszczególnych diet, przedstawionych w wymaganiach dotyczących przedmiotu zamówienia.
- 1.6 Wykonawca ma obowiązek potwierdzenia otrzymania zamówienia oraz potwierdzenia jego realizacji w terminie 7 dni albo poinformowania Zamawiającego o braku możliwości realizacji zamówienia w ww. terminie z ewentualnym określeniem, w jakim terminie zamówienie może zostać przez niego zrealizowane.
- 1.7 Wykonawca zobowiąże się do zapewnienia dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla pracowników Zleceniodawcy w wysokości 3.300 kcal.
- 1.8 Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia godzin dostarczania posiłków w zależności od bieżących potrzeb operacyjnych Spółki – uzgodnienie zmiany z Wykonawcą nastąpi co najmniej na 2 dni robocze przed terminem wprowadzenia tej zmiany.
- 1.9 Posiłki muszą być wydawane zgodnie z zaakceptowanym zamówieniem na czas, w uzasadnionych przypadkach dopuszcza się 30 minutowe opóźnienie w wydawaniu posiłków.
- 1.10 Posiłki muszą być przygotowywane w oparciu o sporządzane jadłospisy, uzgadniane przy każdym zamówieniu z przedstawicielem Zamawiającego oraz pokrywać dzienne zapotrzebowanie kaloryczne wskazane w pkt 1.7 specyfikacji technicznej.

- 1.11 Jadłospisy winny być modyfikowane z uwzględnieniem sezonowości artykułów rolnospożywczych, urozmaicenia menu, zawierającego odpowiednie proporcje podstawowych wartości odżywczych zawierających: węglowodany, białko (pochodzenia roślinnego i zwierzęcego), tłuszcze zarówno roślinne, jak i zwierzęce oraz składniki mineralne i witaminy. Każdy posiłek musi mieć odpowiednią wartość, wskazaną w opisie przedmiotu zamówienia.
- 1.12 Jadłospis powinien uwzględniać między innymi:
- Zróżnicowanie napojów z podziałem na napoje zimne (np. kompot, sok) oraz napoje ciepłe (np. herbata, kawa, kakao);
  - Pieczywo mieszane;
  - Ryby;
  - Produkty nabiałowe;
  - Przetwory owocowe niskosłodzone;
  - Warzywa i owoce z uwzględnieniem sezonowości;
  - Różnorodny asortyment wędlin oraz potraw mięsnych;
  - Podawanie masła świeżego lub produktów masłopodobnych (w zależności od ustaleń).
- 1.13 Zamawiający wymaga, żeby do każdego posiłku Wykonawca dostarczał napoje zimne (np. kompot, napój, sok) oraz napoje ciepłe (np. herbata, kawa, kakao).
- 1.14 Przewidywana ilość zapotrzebowania na posiłki będzie się zawierać w granicach od 45 do 100 posiłków dziennie (łączna ilość śniadań, obiadów i kolacji) przez okres, w jakim wiertnia będzie pracować (bazując na danych historycznych Spółki jest to przedział kilku miesięcy). Posiłki powinny być przygotowywane w oparciu o dietę normalną, Zamawiający dopuszcza również dietę cukrzycową lub inną, która będzie uzgadniana przy każdym zamówieniu z przedstawicielem Zamawiającego. Ilość i rodzaj diet może ulegać okresowym wahaniom.
- 1.15 Wykonawca zapewni na swój koszt kompleks stołówkowy np. w postaci kontenerów stołówkowych, w którym pracownicy Zamawiający będą mogli spożywać posiłki.
- 1.16 Kompleks stołówkowy, o którym mowa w pkt. 1.15, powinien umożliwiać jednoczesne przebywanie w nim minimum 20 pracowników Zamawiającego oraz zapewniać optymalną temperaturę pomieszczeń w stosunku do danej pory roku.
- 1.17 Zamawiający dopuszcza możliwość rozstawienia przez Wykonawcę na placu wiertni innych obiektów, w tym m.in. kompleksu kuchennego, kompleksu noclegowego, które są niezbędne Wykonawcy do świadczenia usług wymienionych w przedmiocie zamówienia.
- 1.18 Z zastrzeżeniem pkt. 10.4 SIWZ Zamawiający może podjąć decyzję, iż w toku realizacji umowy Zamawiający we własnym zakresie dokona transportu, załadunku i rozładunku kompleksu stołówkowego oraz innych obiektów, których rozstawienia podejmie się Wykonawca, o ile znajdują się na terenie działalności operacyjnej Exalo Drilling S.A., tj. na bazie Zamawiającego bądź na obszarze wiertni – lub że koszty te ponosić będzie Zamawiający lub Wykonawca niezależnie od tego, czy znajdują się czy też nie znajdują się na terenie działalności operacyjnej Exalo Drilling S.A. Za szkody wynikłe w transporcie, załadunku lub rozładunku kompleksu stołówkowego bądź innych obiektów przez Exalo Drilling S.A., Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.
- 1.19 Zamawiający każdorazowo przeznaczy dla Wykonawcy miejsca na placu wiertni o powierzchni maksymalnej 120m<sup>2</sup>.
- 1.20 Zamawiający zapewnia Wykonawcy nieodpłatne podłączenie obiektów do przyłącza energetycznego oraz podłączenie do urządzeń doprowadzających wodę i odprowadzających ścieki, o ile jest to niezbędne do prawidłowego wykonania usługi przez Wykonawcę.

- 1.21 Przeprowadzenie na obiektach Wykonawcy pomiarów ochrony przeciwpożarowej instalacji elektrycznej przez odpowiednie służby Zamawiającego będzie płatne. Za wykonanie pomiaru przez elektromontera wiertni ustala się jednorazową kwotę w wysokości 300 zł/netto. Opłata uiszczana będzie każdorazowo przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego po zmianie lokalizacji kompleksu stołówkowego Wykonawcy na podstawie otrzymanej faktury.
- 1.22 Zamawiający ponosi koszty zużycia energii elektrycznej oraz mediów na potrzeby świadczenia usług przez Wykonawcę.
- 1.23 Zamawiający pokrywa wszelkie koszty usunięcia odpadów pokonsumpcyjnych, w tym poprzez udostępnienie Wykonawcy odpowiednich kontenerów do ich składowania.
- 1.24 Wykonawca zobowiąże się do dostarczenia naczyń, sztućców, kubków czy pojemników wielokrotnego użytku, w których będą wydawane posiłki oraz podawane napoje i z których będą korzystać pracownicy Zamawiającego.
- 1.25 Zamawiający nie dopuszcza wydawania posiłków oraz podawania napojów w jednorazowych pojemnikach oraz dołączania do nich jednorazowych sztućców.
- 1.26 Odbiór naczyń, sztućców, kubków czy pojemników, w których będą wydawane posiłki oraz podawane napoje, ich umycie połączone z dezynfekcją należy do Wykonawcy - zgodnie z aktualnymi wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego (obecnie: z dnia 19 czerwca 2020 r. dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2, wydanego na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195).
- 1.27 Wykonawca na każdorazowe zamówienie Zamawiającego będzie świadczył usługi dodatkowe, określone w pkt. 2.1. SIWZ, o ile Oferent złoży w tym zakresie Ofertę zaakceptowaną przez Zamawiającego (m.in. sprząatanie obiektów zaplecza wiertni, wymianę pościeli w kontenerach Zamawiającego bądź inne usługi zlecone).