

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowania, dostarczania i wydawania gorących posiłków profilaktycznych dla pracowników Zamawiającego.
(CPV) 55321000-6 usługa przygotowywania posiłków
55520000-1 usługa dostarczania posiłków
55320000-9 usługa podawania posiłków
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dostarczania i wydawania posiłków profilaktycznych pracownikom Zamawiającego w terminie od dnia 1 listopada 2013 r. do dnia 31.03.2014 r. w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godz. 10:00 – 10:30.
3. Prognozowana liczba posiłków profilaktycznych przez czas trwania umowy wynosi: 1919 sztuk.
4. Liczba posiłków przygotowywanych, dostarczanych i wydawanych dziennie będzie wynosić około 19. Liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od liczby pracowników obecnych w pracy. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania Wykonawcy faktycznej liczby posiłków na jeden dzień przed wydawaniem do godz. 15:00 drogą mailową.
5. Miejsce dostawy posiłków profilaktycznych:
 - a) budynek Wydziału Mechanicznego, parter szatnia – 1 posiłek godz. 10:00
 - b) budynek Misiówka, pok. 6 – 4 posiłki godz. 10:15
 - c) budynek Misiówka, poziom piwnicy – 9 posiłków godz. 10:15
 - d) budynek Chemia „C” – 5 posiłków godz. 10:30
6. Oferowane przez Wykonawcę menu powinno się składać z poniższych zestawów:
Zestaw I – ciepła zupa (ok. 400 ml \pm 10 ml) wraz z porcją mięsa lub kiełbasy (ok. 100g \pm 10g) oraz pieczywo (ok. 100g \pm 5g)
Zestaw II – ciepłe danie składające się z kawałka mięsa (150g \pm 10g), ziemniaków, ryżu lub kaszy (200g \pm 10g) oraz surówki (100g \pm 10g) i kompotu (250ml \pm 10 ml)
Każdy z zestawów powinien:
 - być oparty na diecie normalnej
 - łącznie zawierać 50-55 % węglowodanów, 30-35% tłuszczów oraz 15% białek
 - łącznie posiadać wartość kaloryczną ok. 1000 kcal.
7. Zamawiający wymaga, aby w ciągu każdego tygodnia (5 dni roboczych) Wykonawca zapewnił naprzemiennie 2 x zestaw I oraz 3 x zestaw II.
8. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) stosowania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

- b) przygotowywania posiłków przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego, Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, zgodnie z obowiązującymi normami w zakładach żywienia zbiorowego, oraz spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28.05.1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. z 1996 r., Nr 60 poz. 279)
 - c) zachowania i przestrzegania reżimu sanitarno - higienicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami
 - d) dostarczania ciepłych posiłków własnym transportem
 - e) wydawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (pkt 5 opisu przedmiotu zamówienia)
 - f) dostarczania i wydawane posiłków w oddzielnych opakowaniach termoizolacyjnych wraz z kompletem jednorazowych sztućców i serwetek
 - g) układania jadłospisu na okres 10 dni roboczych i przedstawiania go Zamawiającemu do zatwierdzenia, na 5 dni przed wydawaniem.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w całości tzn. podana w formularzu cenowym liczba posiłków profilaktycznych, stanowiącym załącznik do umowy, nie jest wiążąca.
10. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę wydanych posiłków profilaktycznych na podstawie otrzymanych faktur VAT.
11. Faktury VAT wystawiane będą w miesięcznym okresie rozliczeniowym.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli, przez wyznaczoną przez niego osobę, jakości, walorów smakowych oraz gramatury wydawanych posiłków.

ZASTĘPCA KANCLERZA
DS. ZASOBÓW LUDZKICH POLITECHNIKI GDAŃSKIEJ

mgr inż. Anna Kanarska