

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

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 1 listopada 2015 r. do 31.03.2016 r. w dni robocze (od poniedziałku do piątku).
3. Prognozowana liczba posiłków profilaktycznych przez czas trwania umowy wynosi: 2496 sztuk.
4. Liczba posiłków przygotowywanych, dostarczanych i wydawanych dziennie będzie wynosić około 24. Liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od liczby pracowników obecnych w pracy. W przypadku, gdy liczba posiłków będzie inna niż 24 szt. Zamawiający zobowiązuje się do przekazywania Wykonawcy informacji o liczbie posiłków na jeden dzień przed wydawaniem do godz. 15:00 drogą mailową.
5. Miejsce i godzina dostawy posiłków profilaktycznych:
  - a) budynek Wydziału Mechanicznego, magazyn przy wejściu – 3 posiłki
  - b) budynek Nanotechnologii B (portiernia) – 2 posiłki
  - c) budynek Misiówka, poziom I – 13 posiłków
  - d) budynek Chemia „A” – 2 posiłki
  - e) budynek Chemia „C” – 4 posiłkiWykonawca będzie dostarczać posiłki w godz. 10:00 – 10:30. Dokładna godzina dostarczania posiłków do każdego z miejsc wskazanych przez Zamawiającego zostanie określona przy podpisaniu umowy.
6. Oferowane przez Wykonawcę menu powinno się składać z zestawu zawierającego:  
ciepłe danie składające się z kawałka mięsa (150g ± 10g), ziemniaków, ryżu lub kaszy (200g ± 10g) oraz surówki (100g ± 10g) i kompotu (250ml ± 10 ml)  
Zestaw powinien:
  - być oparty na diecie normalnej
  - łącznie zawierać ok. 50-55 % węglowodanów, 30-35% tłuszczów oraz 15% białek
  - łącznie posiadać wartość kaloryczną ok. 1000 kcal.
7. 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 spełnianie 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.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w całości tzn. podana w formularzu cenowym liczba posiłków profilaktycznych, stanowiącym załącznik do umowy, nie jest wiążąca.
9. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktyczną liczbę wydanych posiłków profilaktycznych na podstawie otrzymanych faktur VAT.
10. Faktury VAT wystawiane będą w miesięcznym okresie rozliczeniowym.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli, przez wyznaczoną przez niego osobę, jakości, walorów smakowych oraz gramatury wydawanych posiłków.

Zastępca Kanclerza  
ds. Zarządzania i Przekazania  
Ponitcechniki Gdańskiej

mgr inż. Anna Kanarska