

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

załącznik nr 2 do umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa prowadzenia żywienia wczasowiczów w Ośrodku Wypoczynkowym Politechniki Gdańskiej Czarlina w okresie od 13.06.2011 r. do 15.09.2011 r. na 14-dniowych turnusach w udostępnionych pomieszczeniach Zamawiającego wraz z prowadzeniem kawiarenki.

CPV: 55311000-3, 55320000-9, 55321000-6, 55322000-3, 55330000-2, 55400000-4.

2. Żywnienie prowadzone będzie w stołówce Ośrodka Wypoczynkowego Czarlina i będzie się składać z 3 posiłków dziennie, dwa zestawy do wyboru (normalny i jarski) tj.:

- a) menu tradycyjne wg zał. nr 7,
- b) menu jarskie wg zał. nr 8.

3. Liczba osób, dla których będą przygotowywane posiłki, będzie się zmieniała w poszczególnych turnusach. Szacunkowe liczby przedstawiają się następująco:

I. Turnus	13.06 do 26.06.2011 – 14 dni 50 osób w turnusie
II. Turnus	29.06 do 12.07.2011 - 14 dni 150 osób w turnusie
III. Turnus	15.07 do 28.07.2011 - 14 dni 200 osób w turnusie
IV. Turnus	31.07 do 13.08.2011 - 14 dni 200 osób w turnusie
V. Turnus	17.08 do 30.08.2011 - 14 dni 200 osób w turnusie
VI. Turnus	02.09 do 15.09.2011 - 14 dni 100 osób w turnusie

Podane liczby osób są liczbami szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania całości zamówienia i z tego tytułu Wykonawca nie będzie dochodził żadnych skutków prawnych w stosunku do Zamawiającego.

15% wszystkich wydawanych posiłków będą stanowiły posiłki dla dzieci, których wielkość i wartość odżywcza powinna odpowiadać połowie (50%) posiłku dla osoby dorosłej.

4. W świadczeniu usługi żywienia dla wczasowiczów wystąpią 2 - 3 dniowe przerwy, wynikające z przygotowań do otwarcia kolejnego turnusu.

5. Wykonawca zapewni wydawanie posiłków w następujących godzinach:

- a) śniadanie od godz.8:00 do godz. 10:00, w trzech turach: 8.00, 8.40, 9.20;
- b) obiad od godz.13:00 do godz. 15:00, w trzech turach: 13.00, 13.40, 14.20;
- c) kolacja od godz.18:00 do godz. 20:00 w trzech turach: 18.00, 18.40, 19.20.

6. Wykonawca musi zapewnić wydawanie śniadania lub suchego prowiantu w pierwszym dniu turnusu w stołówce dla wczasowiczów przyjeżdżających w godzinach późniejszych.
7. W każdym turnusie wczasowym Wykonawca zapewni dla każdego wczasowicza w ramach wynagrodzenia przewidzianego w umowie jedno świadczenie żywieniowe w postaci kielbasy o minimalnej gramaturze 20 dag, przeznaczonej do samodzielnego upieczenia podczas organizowanego przez Zamawiającego wieczoru z ogniskiem.
8. W ramach każdego posiłku Wykonawca musi zapewnić w tej samej cenie dwa zestawy do wyboru (tradycyjny i jarski).
9. Wczasowicze na początku każdego turnusu będą mieli możliwość zgłoszenia wyboru menu (zestaw tradycyjny lub jarski).
10. W każdym dniu Wykonawca wywiesi na terenie stołówki całodzienny jadłospis określający skład każdego posiłku wraz z jego gramaturą.
11. Posiłki będą wydawane wczasowiczom wyłącznie na podstawie kuponów żywieniowych wystawionych przez Dział Spraw Pracowniczych Politechniki Gdańskiej lub po zgłoszeniu przez Kierownika Ośrodka (w przypadku wykupienia pojedynczych posiłków u Kierownika Ośrodka).
12. Posiłki będą przygotowywane codziennie ze świeżych produktów w kuchni na terenie OWPG. Potrawy należy przyrządzać w sposób zgodny z obowiązującymi wymogami higieny żywienia, a zwłaszcza zgodnie z normami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
13. W zakres świadczonej usługi kompleksowego żywienia wczasowiczów wchodzi:
 - a) dostawa artykułów żywnościowych (surowca) do Ośrodka;
 - b) kompletne przygotowanie posiłków w kuchni w Ośrodku;
 - c) pełna obsługa kelnerska (nakrycie stolików i podanie całości posiłków do stolików) - konsumpcja wyłącznie przy stolikach konsumpcyjnych w stołówce Ośrodka. Zamawiający nie dopuszcza innych form podawania posiłków (np. stół szwedzki);

- d) zestaw uzupełniający śniadanie i kolację: mleko, herbata, kakao, kawa zbożowa, płatki kukurydziane, płatki zbożowe typu Muesli, dżem, miód, cukier, pieczywo białe i razowe – chleb, bułki, do nieograniczonej dyspozycji wczasowiczów na odrębnym stole w stołówce;
- e) prowadzenie kawiarenki (sprzedaż kawy, herbaty, napojów, słodczy, lodów, gofrów itp.) w miejscu wydzielonym na terenie Ośrodka. Kawiarenka musi być otwarta podczas trwania turnusów 7 dni w tygodniu, minimalnie 6 godzin dziennie. Godziny otwarcia kawiarenki Wykonawca uzgodni z Kierownikiem Ośrodka po zawarciu umowy. Zamawiający zakazuje sprzedaży napojów alkoholowych na terenie Ośrodka. Wykonawca musi zapewnić: zaopatrzenie kawiarenki oraz obsługę. Dochód z prowadzenia kawiarenki czerpać będzie Wykonawca;
- f) utrzymanie porządku i czystości w powierzonych Wykonawcy do użytku pomieszczeniach (stołówka, kuchnia, kawiarenka) i w odniesieniu do wyposażenia oraz zapewnienie na własny koszt środków czystości potrzebnych do utrzymania porządku i czystości.

14. Zamawiający nieodpłatnie udostępni Wykonawcy na czas realizacji zamówienia:

- a) pomieszczenia:
 - sala jadalna (30 stolików),
 - kuchnia,
 - kawiarnia,
 - pomieszczenia magazynowe,
 - biuro,
 - domki dla personelu z pościelą;
- b) urządzenia i sprzęty kuchenne znajdujące się OWPG:
 - 3 zamrażarki skrzyniowe, pojemność: 400 l, rok produkcji: 2 szt. - 2005, 1 szt. – 1986), stan dobry,
 - lodówki Cz-250, pojemność brutto 240 dcm³, używane ponad 10 lat, stan dobry,
 - 3 kotły parowe, pojemność 0,05 m³, 2 szt. rok produkcji 1977, 1 szt. - 1980, typ KG1 150E, stan dobry,
 - 2 zmywarki, używane ponad 10 lat, 1 szt. - Lozamet stan dostateczny, 1 szt. Bosch – stan dobry,
 - 2 taborety grzewcze, używane ponad 10 lat, stan dobry,

- 3 szafy chłodnicze, 2 szt. pojemność 464 l, 1 szt. pojemność 928 l, rok produkcji 2003, stan bardzo dobry,
- duża chłodnia (komorowa), rok produkcji 1976, stan dostateczny,
- 3 patelnie elektryczne, użytkowane ponad 10 lat, stan dostateczny,
- piekarnik elektryczny, użytkowane ponad 10 lat, stan dostateczny,
- kłoc do mięsa, użytkowany ponad 10 lat, stan dobry,
- Wilk (napęd maszyny kuchennej NMK 110), stan bardzo dobry,
- przystawka do warzyw MKJ - 250, stan dobry,
- krajalnica do wędlin, stan dobry,
- 6 stołów ze stali nierdzewnej, stan bardzo dobry,
- regał chromowany 6 - półkowy, stan dobry,
- przystawka do mielenia mięsa MRM - 23, stan dobry,
- stół pod wilka, stan dobry,
- gaśnice śniegowe i proszkowe, hydronetka - atestowane na bieżąco;

Wykonawca może na miejscu w Ośrodku zapoznać się z rodzajem i stanem technicznym istniejącego sprzętu i urządzeń. Pozostałe urządzenia wg uznania niezbędne do prawidłowego wykonania zamówienia przez Wykonawcę musi on zapewnić we własnym zakresie. Zastawę stołową ceramiczną (talerze, szklanki i inne niezbędne naczynia) oraz sztuce ze stali nierdzewnej zobowiązany jest zapewnić Wykonawca;

- c) miejsce na składowanie odpadów (bez pojemnika). Wywóz odpadów należy do obowiązków Wykonawcy i może następować jedynie przez podmiot do tego uprawniony;
- d) media tj. wodę ciepłą i zimną oraz energię elektryczną w sposób ciągły (za wyjątkiem awarii lub przerw nie wynikających z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego);
- e) odprowadzenie ścieków leży w gestii Zamawiającego.

15. Kuchnia, stołówka oraz kawiarenka wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie spisu zdawczo-odbiorczego sporządzonego przez Kierownika Ośrodka i upoważnionego pracownika Wykonawcy. Odpowiedzialność za szkody powstałe w pomieszczeniach oraz wyposażeniu pomieszczeń przejętych przez Wykonawcę spoczywa na Wykonawcy. Po zakończeniu sezonu wczasowego na podstawie spisu zdawczo-odbiorczego nastąpi przekazanie pomieszczeń i wyposażenia przekazanego do użytku

Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek braków lub uszkodzeń Wykonawca zostanie obciążony kosztami zakupu lub naprawy brakujących lub uszkodzonych sprzętów. Naprawa powierzonego sprzętu, który ulegnie awarii lub zniszczeniu w czasie jego użytkowania przez Wykonawcę spoczywa na Wykonawcy.

16. Przez okres trwania umowy odpowiedzialność przed właściwymi organami Inspekcji Sanitarnej ponosi Wykonawca.
17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli realizacji zamówienia. Wykaz osób uprawnionych do kontroli zostanie przekazany Wykonawcy w dniu podpisania umowy.
18. Wykonawca nie może świadczyć w pomieszczeniach Zamawiającego usług dla innych podmiotów ani osób fizycznych.