

Nr postępowania: ZP/257/055/U/16

SZCZEGÓŁOWY 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
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania, dostarczania i wydawania posiłków profilaktycznych pracownikom Zamawiającego w terminie od 2.11.2016 r. do 31.03.2017 r. w dni robocze (od poniedziałku do piątku).
3. Prognozowana liczba posiłków profilaktycznych przez czas trwania umowy wynosi: 2940 sztuk.
4. Liczba posiłków przygotowywanych, dostarczanych i wydawanych dziennie będzie wynosić około 28. Liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od liczby pracowników obecnych w pracy. W przypadku, gdy liczba posiłków będzie inna niż 28 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 (portiernia) – 3 posiłki
 - b) budynek Nanotechnologii B (portiernia) – 2 posiłki
 - c) budynek Misiówka, poziom I – 17 posiłków
 - d) budynek Chemia „A” (portiernia) – 2 posiłki
 - e) budynek Chemia „C” (portiernia) – 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). Zamawiający wyklucza możliwość przygotowywania kompotu na bazie soków lub kisielu.
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 2015 r. poz. 594),

- b) przygotowywania posiłków przy bezwzględnyim 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 maja 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 posiłków własnym transportem,
 - e) dostarczania posiłków gorących tj. o temperaturze $+65^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$)
 - f) wydawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (pkt 5 opisu przedmiotu zamówienia),
 - g) dostarczania i wydawania posiłków w oddzielnych opakowaniach termoizolacyjnych wraz z kompletem jednorazowych sztućców i serwetek,
 - h) 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.
10. Faktury 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.