

Załącznik nr 2 Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: przygotowanie i dostarczenie (gotowych posiłków profilaktyczno - regeneracyjnych dla pracowników STZiT pracujących na wolnym powietrzu.

Posiłki profilaktyczne to zupa z wkładką mięsną lub drugie danie, wydawane naprzemiennie, co drugi dzień, zgodnie z przykładowym jadłospisem, znajdującym się w tabeli nr 1 poniżej.

CPV: 55520000-1 - usługi dostarczania posiłków

Dostawa pod adres:

Politechnika Warszawska, Budynek Stołówek, ul. Rektorska 2; pok. 21,

w godzinach 10:50 - 11:20, w dni robocze (od poniedziałku do piątku),

Jednocześnie może zostać wskazane inne miejsce dostawy, oprócz podanego powyżej, gdzie będą wykonywane prace na zewnątrz przez pracowników danej Sekcji, jednak w obrębie do 5 km od głównej siedziby Budynku Stołówek.

W jednym dniu może być podanych kilka miejsc dostaw. Zamawiający poinformuje Wykonawcę pocztą e-mail z 2-dniowym wyprzedzeniem o miejscach dostarczenia posiłków a czas dostawy zostanie wydłużony o 30 min.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia własnym transportem i na własny koszt posiłków codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i dni wolnych od pracy na podstawie przepisów wewnętrznych Zamawiającego, o których Wykonawca zostanie poinformowany z 3-dniowym wyprzedzeniem.

Termin realizacji usługi:

w dni robocze - przez okres 12 m-cy od podpisania umowy.

Posiłki powinny spełniać poniższe kryteria:

- zawierać **od 1000 - 1200 kcal;**
- muszą być ciepłe, opakowane w szczelne, jednorazowe, chroniące ciepło pojemniki;
- pojemnik, w którym będzie opakowany posiłek typu drugie danie powinien uniemożliwiać łączenie się poszczególnych części składowych posiłku;
- chleb dodawany do posiłków powinien być krojony;
- surówka pakowana osobno;
- wkładki nie mogą być składnikiem zupy;
- do każdej porcji posiłku muszą być dołączone zapakowane osobno jednorazowe sztucce: łyżka, nóż, widelec.

W ramach realizacji poszczególnych zamówień Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:

- świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zageszczających, bawiących, sztucznie aromatyzowanych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia.
- przygotowywania posiłków w dniu dostawy to jest w dniu, w którym będą spożywane,
- dostarczenia posiłków o odpowiedniej temperaturze w momencie podania,
- świadczenia usług z wyłącznym udziałem osób posiadających aktualne badania

- sanitarno - epidemiologiczne,
- przestrzegania przepisów sanitarno - epidemiologicznych, BHP, Ppoż.

Wykonawca zobowiązuje się do regularnego odbioru resztek pokonsumpcyjnych oraz opakowań, w których były dostarczone posiłki.

Zamawiający planuje zamówić **4000 posiłków** (zestawów), dziennie około **16 posiłków** (zestawów).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zakresu zamówienia poprzez zmniejszenie ilości dostarczanych posiłków w przypadku:

- 1) choroby pracowników Zamawiającego,
- 2) urlopów pracowników Zamawiającego,
- 3) zmiany liczby zatrudnionych pracowników u Zamawiającego.

Minimalna dzienna ilość zamawianych zestawów: 10 szt.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę pocztą e-mail o ewentualnej zmianie liczby osób oraz ilości posiłków z 1 - dniowym wyprzedzeniem.

Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za rzeczywiste ilości dostarczonych posiłków (zestawów)

Tabela nr 1 Jadłospis przykładowy

Lp.	Opis posiłku	Gramatura	Kalorie	Węglowodany	Tłuszcze	Białka
1	2	3	4	5	6	7
1.	Kotlet schabowy	100 g	1000-	50-55%	30-35%	15%
	ziemniaki tłuczone	200 g	1200			
	buraczki zasmażane	100 g				
2.	Zupa ogórkowa ze śmietaną	500 g	1000-	50-55%	30-35%	15%
	kiełbasa szynkowa	100 g	1200			
	kajzerki 2 szt	150 g				
3.	Udko z kurczaka	100 g	1000-	50-55%	30-35%	15%
	ryż biały	200 g	1200			
	sałatka po żydowsku	100 g				
4.	Krupnik	500 g	1000-	50-55%	30-35%	15%
	kotlet mielony	100 g	1200			
	chleb staropolski	150 g				
5.	Ryba smażona	100 g	1000-	50-55%	30-35%	15%
	ziemniaki tłuczone	200 g	1200			
	surówka z kapusty kiszonej, marchewki	100 g				
6.	Barszcz ukraiński	500 g	1000-	50-55%	30-35%	15%
	ryba smażona	100 g	1200			

	chleb żytni	150 g				
7.	Kotlet z piersi kurczaka	100 g	1000- 1200	50-55%	30-35%	15%
	ryż biały	200 g				
	surówka z marchewki	100 g				
8.	Kapuśniak	500 g	1000- 1200	50-55%	30-35%	15%
	kielbasa toruńska	100 g				
	kajzerki 2 szt	150 g				
9.	Karkówka w sosie	100 g	1000- 1200	50-55%	30-35%	15%
	ziemniaki tłuczone	200 g				
	surówka colesław	100 g				
10.	Żurek staropolski z jajkiem	500 g	1000- 1200	50-55%	30-35%	15%
	biała kielbasa	100 g				
	chleb razowy	150 g				
11.	Kotlet mielony	100 g	1000- 1200	50-55%	30-35%	15%
	ziemniaki tłuczone	200 g				
	marchewka z groszkiem zasmażana	100 g				
12.	Zupa pomidorowa	500 g	1000- 1200	50-55%	30-35%	15%
	kotlet schabowy	100 g				
	chleb pszenno-żytni	150 g				
13.	Kotlet panierowany z indyka	100 g	1000- 1200	50-55%	30-35%	15%
	ziemniaki tłuczone	200 g				
	surówka z selera	100 g				
14.	Żeberka wieprzowe	100 g	1000- 1200	50-55%	30-35%	15%
	ziemniaki tłuczone	200 g				
	surówka z białej kapusty	100 g				