

## Załącznik nr 2 do SWZ Jadłospis przykładowy - Opis przedmiotu zamówienia

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

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie gotowych posiłków profilaktyczno-regeneracyjnych dla pracowników pracujących na wolnym powietrzu od podpisania umowy przez **12 miesięcy**.

Posiłki profilaktyczne to zupa z wkładką mięsną lub drugie danie, wydawane naprzemiennie, co drugi dzień, zgodnie z Jadłospisem, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej SWZ.

Posiłki powinny spełniać poniższe kryteria:

**zawierać od 1000 do 1200 kcal;**

muszą być ciepłe, opakowane w szczelne jednorazowe chroniące ciepło pojemniki; w których będzie pakowany posiłek typu drugie danie, powinien uniemożliwiać łączenie się poszczególnych części składowych posiłków; chleb dodawany do posiłków powinien być krojony; surówka pakowana osobno; wkładki nie mogą być składnikiem zupy; do każdej porcji posiłku muszą być dołączone osobno zapakowane jednorazowe - łyżki, widelec, nóż;

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

**Ilość zamawianych zestawów (posiłków): dziennie 16 sztuk**

Szacunkowa ilość zamawianych zestawów (posiłków) w trakcie realizacji umowy: **4 160 sztuk.**

Minimalna dzienna ilość zamawianych zestawów (posiłków): **10 szt**

Termin realizacji zamówienia: Zamawiający wymaga, aby zamówienie zostało realizowane w terminie: **od podpisania umowy przez 12 miesięcy.**

Dostawy pod adres:

**Główna siedziba:** Politechnika Warszawska, Budynek Stołówek, ul. Rektorska 2, 00-614 Warszawa, pok.21.

**Pozostałe miejsca:**

Politechnika Warszawska, Gmach Biurowy, ul. Noakowskiego 18/20;  
Politechnika Warszawska, Stadion Syrenki, ul. Stefana Batorego 10a.

Jednocześnie może zostać wskazane inne miejsce dostawy, gdzie będą wykonywane prace na zewnątrz przez pracowników danej Sekcji, jednak w obrębie do 5 km od głównej siedziby Budyńku Stołówek. W jednym dniu może być podanych kilka miejsc dostaw. Zamawiający poinformuje Wykonawcę pocztą e-mail z 2-dniowym wyprzedzeniem o miejscach dostarczenia posiłków.

Usługa nie będzie realizowana w dniach wolnych od pracy ustalonych decyzją Rektora Politechniki Warszawskiej, o czym Wykonawca zostanie poinformowany z 3-dniowym wyprzedzeniem. Wykonawca usługi nie będzie pobierał opłaty w wyżej wymienionym terminie.

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości posiłków (np. z powodu choroby pracownika), o której powiadomi Wykonawcę z 1 - dniowym wyprzedzeniem lub w przypadku zatrudnienia dodatkowego pracownika przy zachowaniu wszystkich warunków.**

Gwarancja na przydatność do spożycia: Zamawiający wymaga, aby Wykonawca udzielił minimum **48 - godzinnej gwarancji na przydatność do spożycia** dostarczonych posiłków przechowywanych w warunkach chłodniczych - liczonej od godziny odbioru posiłku przez Zamawiającego.

Miesiąc	Liczba pracowników	Ilość dni	Posiłków razem
kwi.23	16	20	320
maj.23	16	23	368
cze.23	16	22	352
lip.23	16	21	336
sie.23	16	23	368
wrz.23	16	21	336
paź.23	16	22	352
lis.23	16	22	352
gru.23	16	21	336
sty.24	16	23	368
lut.24	16	21	336
mar.24	16	21	336
<b>Suma zestawów (posiłków)</b>			<b>4160</b>

[elektroniczny podpis osoby/osób uprawnionych do wystąpienia w imieniu Wykonawcy](#)