

Opis zamówienia

Przedmiotem opisu zamówienia jest **usługa na dostarczenie, przygotowanie i wydawanie śniadań gościom zamieszkującym w pokojach gościnnych Domu Studenckiego Jowita, ul. Zwierzyniecka 7 w Poznaniu w okresie 36 miesięcy (średnio 680 śniadań miesięcznie)** ;

1. Wydawanie śniadań winno odbywać się w godzinach od 7:00 do 10:00 lub zmiennie dostosowując wydawanie posiłków do zajęć, wyjazdów grup itp. od poniedziałku do niedzieli (bez względu na to ilość zamieszkujących gości w pokojach; minimalna ilość śniadań wynosi 1, maksymalna 49), również w święta na tzw. „szwedzkim stole”, na specjalne życzenie gościa Wykonawca zobowiązany jest do podawania śniadań do pokoju.
W przypadku wyjazdu gościa przed godzinami wydawania posiłków agent zobowiązany jest do wydawania suchego prowiantu.
2. Śniadania wydawane powinny być w pomieszczeniach do tego przystosowanych, mieszczących się w kompleksie DS. Jowita (w łączniku pomieszczenie nr 120). Pomieszczenia te wynajmowane są przez Zamawiającego zgodnie z istniejącym cennikiem.
3. Zamawiający codziennie będzie przekazywał Wykonawcy wykaz zawierający informacje dotyczące ilości i rodzajów zamawiających na dany dzień zestawów śniadań. Na tej podstawie Wykonawca przygotowuje śniadania na dany dzień.
4. Śniadania muszą być wydawane w naczyniach Wykonawcy, dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Jednocześnie Wykonawca będzie zobowiązany do zabrania i posprzątania zebranych naczyń wraz z resztkami jedzenia.
5. Osoby wydające śniadania muszą spełniać wszystkie warunki sanitarne zgodne z przepisami SANEPID-u co do dowozu i wydawania śniadań.
6. Wybór ofert nastąpi na podstawie kalkulacji ceny za niżej wymienione zestawy śniadaniowe;

Zestaw 1

Kawa, herbata, mleko, kakao – bez ograniczeń
 Musli z mlekiem – bez ograniczeń
 Pieczywo białe – bez ograniczeń
 Pieczywo ciemne – bez ograniczeń
 Dżem, miód, cytrynka, ketchup, musztarda, majonez, śmietanka do kawy (opakowaniach jednorazowych) – bez ograniczeń
 Wędlina krojona (szynka gotowana, polędwica sopocka, polędwica z indyka, salami 50g, wędliny na ciepło np. parówki cielece, śląska) – 100g
 Ser żółty - krojony – 20g
 Sok pomarańczowy – 200g
 Masło porcyjne – 15g
 Do przybrania : liść sałaty, ogórek, pomidor, rzodkiewka

Zestaw 2

Kawa, herbata, mleko, kakao – bez ograniczeń

Musli z mlekiem – bez ograniczeń

Pieczywo białe – bez ograniczeń

Pieczywo ciemne – bez ograniczeń

Dżem, miód, cytrynka, ketchup, musztarda, majonez, śmietanka do kawy (opakowaniach jednorazowych) – bez ograniczeń

Ser topiony - 20g

1 jajko gotowane

Twaróg biały (każda porcja podawana oddzielnie w miseczkach) – 60g

Sok pomarańczowy – 200g

Masło porcyjne – 15g

Do przybrania : liść sałaty, ogórek, pomidor, rzodkiewka

Kierownik
Domu Studenckiego Jowita

mgr Agnieszka Krajewska-Jopek