

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – MOS (półkolonie)

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków podczas półkolonii organizowanych w ramach Akcji Lato 2016 w miesiącach lipiec oraz sierpień br. na terenie miasta Poznania.

Planowana przez Zamawiającego ilość uczestników, dla których Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki wynosi 200 osób. Zamówienie będzie realizowane partiami, wynikającymi z turnusów półkolonii. W ramach każdego turnusu zamówienie wyniesie maksymalnie 50 porcji, na które składać się będzie tzw. II śniadanie oraz obiad w dniach od poniedziałku do piątku. Zamawiający każdorazowo poda wykonawcy godziny i miejsca dostawy (na terenie miasta Poznania) na dzień przed realizacją usługi.

Zamawiający w terminie 7 dni przed planowanym terminem rozpoczęcia turnusu poinformuje Wykonawcę o ostatecznej liczbie porcji do przygotowania. W zależności od liczby zgłoszonych osób poszczególne zamówienie może być mniejsze niż 50 szt. posiłków.

Przewidywane menu na osobę obejmuje:

1. II śniadanie w pięciu wariantach (inne na każdy dzień tygodnia) :

kanapka trójkątna (szt. 2) lub bułka (szt. 1) z okładem

owoc szt. 1

jogurt szt. 1

soczek w kartoniku 200 ml szt. 2

2. Obiad w pięciu wariantach (inny na każdy dzień tygodnia) :

makaron z sosem,

ryż , kotlet z piersi kurczaka, surówka

ziemniaki puree, pulpeciki w sosie, surówka

ziemniaki opiekane, paluszki rybne, surówka

naleśniki z serem, sałatka owocowa

soczek w kartoniku 200 ml szt. 2

Ostateczne menu zostanie wybrane spośród pozycji wymienionych i wycenionych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do siwz.

Wykonawca w Formularzu ofertowym zobowiązany jest podać średnią cenę pozycji jadłospisowej, przeniesioną z pozycji - średnia cena formularza cenowego.

Ceny średnie obliczane są tylko w celu porównania złożonych ofert, realizacja zamówienia dokonywana będzie wg asortymentu i cen podanych przez wykonawcę w formularzu cenowym.

Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia i przygotowania w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia: jednorazowej zastawy stołowej, sztućców (noże, widelce, łyżki), serwetek itp.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć potrawy samochodami – chłodniami spełniającymi wszelkie wymogi sanitarne dla zachowania higieny, bezpieczeństwa i świeżości potraw.

W miejscach dostawy nie ma kuchni w związku z tym dania ciepłe muszą być dostarczone i podawane w specjalnych pojemnikach utrzymujących ciepło.

Wykonawca musi być włączony i wpisany do rejestru właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z art. 61-63 ustawy z 25.08.2006r .o bezpieczeństwie żywienia i żywności. Do oferty należy dołączyć stosowne zaświadczenie.