

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – MOS (półkolonie)

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków podczas półkolonii organizowanych w miesiącach styczeń, luty, lipiec oraz sierpień br. na terenie miasta Poznania.

Planowana przez Zamawiającego ilość uczestników, dla których Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki wynosi 250 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 z chleba i bułka z okładem

–owoc szt. 1

–jogurt szt. 1

–soczek, bez dodatku cukru lub sztucznych słodzików, w kartoniku 200 ml szt. 2

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

–makaron spaghetti z sosem bolońskim,

–ryż, kotlet z piersi kurczaka w panierce, porcja warzyw

–ziemniaki puree, pulpeciki w sosie pieczeniowym, porcja warzyw

–ziemniaki opiekane, paluszki rybne, porcja warzyw

–łazania, sałatka owocowa

–soczek, bez dodatku cukru lub sztucznych słodzików, 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, łyżeczki do jogurtów z dłuższą rączką (do deserów lub koktajli), 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.