

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – część I OPR

Przedmiotem zamówienia jest organizacja i przeprowadzenie usługi cateringowej podczas imprez organizowanych na terenie Ośrodka Przywodnego Rataje, Poznań, os. Piastowskie 106A.

Jedna impreza gromadzi max 150 osób, imprezy organizowane są zarówno w pomieszczeniach ośrodka jak i na zewnątrz.

Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostarczenia przedmiotu zamówienia zgodnie ze zleceniem cząstkowym, co najmniej na godzinę przed rozpoczęciem spotkania.

Zamawiający powiadomi Wykonawcę o wstępnej liczbie uczestników imprezy oraz wybranym menu na co najmniej 3 dni przed planowanym terminem imprezy. Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający będzie zobowiązany podać Wykonawcy nie później niż 24 godziny przed rozpoczęciem imprezy.

Menu zostanie wybrane spośród pozycji wymienionych i wyceniowych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do siwz.

Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia wszelkiego rodzaju naczyń, sztućców, zastawy stołowej, bemałów, ekspresów do kawy i herbaty, termosów na kawę i herbatę, obrusów, serwetek, dekoracji stołów, niezbędnych do organizacji imprezy (na imprezach organizowanych wewnątrz ośrodka nie dopuszcza się naczyń i sztućców jednorazowych).

Na terenie ośrodka nie ma kuchni w związku z tym dania ciepłe muszą być dostarczone i podawane w specjalnych pojemnikach utrzymujących ciepło.

W przypadku imprez organizowanych na zewnątrz ośrodka Wykonawca obowiązany będzie do przygotowania zadaszonych stoisk do wydawania posiłków.

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

Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej imprezy gwarantującej sprawny przebieg imprezy, oraz obsługi technicznej (wypakowanie sprzętu, posiłków itp.)

Wykonawca zobowiązany będzie do sprzątnięcia miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi cateringowej oraz wywiezienie zebranych śmieci.

Wykonawca wyznaczy osobę koordynującą przygotowanie i przeprowadzenie usług cateringowych na terenie ośrodka.

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.**

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – MOS (półkolonie)

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków podczas półkolonii organizowanych w ramach Akcji Lato 2015 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 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 żywności i żywności.