

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest: Wykonywanie usług przygotowywania posiłków (catering), wydania dla wychowanków Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego nr 2 w Jastrowiu.

2. Łączna liczba dzieci:

- od 16.04.2012 r. do 31.08.2012r. max 24 osoby,
- od 01.09.2012r. do 31.12.2012r. max 36 osób.

3. Zamawiający zapłaci wyłącznie za rzeczywistą liczbę dzieci objętych usługą cateringu, to znaczy, że rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych na podstawie rozliczeń dostarczonych posiłków i złożonych zamówień, co do ilości posiłków na dany dzień. Wykonawca składając ofertę oświadcza, iż nie będzie miał w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z tytułu zamówienia przez Zamawiającego w okresie obowiązywania niniejszej Umowy mniejszej ilości posiłków niż wynikałoby to z przyjętego przez Zamawiającego szacunku.

4. Zestaw dzienny przypadający na jedno dziecko to śniadanie, drugie śniadanie (w postaci kanapki lub bułki odpowiednio zapakowanej) obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie z surówką + sok lub napój lub kompot), podwieczorek (batonik lub owoc itp.) oraz kolacja.

5. Posiłki muszą być dostarczane w dniach od poniedziałku do niedzieli.

6. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę cyklicznie na okres najbliższych 10 dni i dostarczany Zamawiającemu (pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną) do wcześniejszego zatwierdzenia, przy czym wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą uwzględniane przez wykonawcę.

7. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 8.00 każdego dnia (najlepiej telefonicznie), z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych przez Wykonawcę.

8. Wykonawca gwarantuje, że przygotowanie posiłków będzie przeprowadzane zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2006 r. Nr 171, poz. 1225).

9. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie do Ośrodka na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości i higieny przewożonych potraw - posiłki mają być dostarczane w pojemnikach przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadających atesty).

10. Posiłki należy dostarczać w pojemnikach zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić około 75 0C, drugiego dania około

65 0C, płynów około 80 0C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. sałatki) około 15 0C.

11. Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

12. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług żywienia wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z normami HACCP.

13. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług żywienia na zastawie ceramicznej.

14. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia szućców (noże, łyżki, widelce, łyżeczki) metalowych oraz serwetek papierowych.

15. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do estetycznego podawania posiłków.

16. Wymagane jest dostarczanie i wydawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w ustalonych godzinach:

06.50 - 07.30 – I śniadanie + II śniadanie

12.00 - 13.00 - obiad dwudaniowy + podwieczorek

17.30 – 18.00 - kolacja

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zabrania naczyń brudnych oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej tego samego dnia, w którym posiłki były dostarczane. Zamawiający dopuszcza przesunięcie godzin dostarczania posiłków w zależności od godzin otwarcia Ośrodka, o czym oczywiście Wykonawca powiadomiony byłby z odpowiednim wyprzedzeniem.

17. Wykonawca musi dysponować pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywienia, spełniający wymagane normy sanitarne.

18. Dostarczane posiłki muszą być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, przygotowane zgodnie z zasadami żywienia dzieci, smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Urozmaicenie posiłków musi dotyczyć: doboru posiłków, barwy, smaku i zapachu, konsystencji, sposobu przyrządzania potraw.

19. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną dla wychowanków w wieku gimnazjalnym oraz uwzględnić normy produktów każdej z grup, należy także brać pod uwagę wartość odżywczą przygotowanych posiłków.

20. Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków może być znacznie niższa w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocnych, itp. co wynika z organizacji roku szkolnego w myśl przepisów prawa oświatowego.

21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli realizacji usługi, w tym w szczególności w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym, wartości kalorycznej oraz w zakresie podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków.

22. Termin realizacji usługi: usługa świadczona będzie od dnia podpisania umowy z Wykonawcą. Planowany termin rozpoczęcia realizacji usługi – od dnia 16.04.2012 r. do dnia 31.12.2012 r., przy założeniu świadczenia usługi cateringu w dniach od poniedziałku do niedzieli. Termin rozpoczęcia realizacji usługi może ulec zmianie o czym Wykonawca wyłoniony w niniejszym postępowaniu zostanie powiadomiony w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia realizacji usługi.

**p.o. Dyrektor Młodzieżowego  
Ośrodka Wychowawczego nr 2 w Jastrowiu  
mgr Viloetta Michalska**