

*Załącznik nr 1
do umowy nr
z dnia roku*

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla max 25 osób bezdomnych przebywających w schronisku z usługami opiekuńczymi w Miejskim Ośrodku Pomocy Osobom Bezdomnym i Uzależnionym w Opolu w ramach projektu pt. "Centrum Pomocy" - wsparcie osób niesamodzielnych oraz opiekunów faktycznych w Opolu.
2. Średnia miesięczna ilość posiłków wynosi: 3 posiłki dziennie x 30 dni x 25 osób.
3. Dla mieszkańców schroniska dla osób bezdomnych z usługami opiekuńczymi ustala się dzienną normę kaloryczności 2000-2200 kcal z dopuszczalnym dziennym odchyleniem (+/- 5%).
4. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia uwzględniając niezbędne składniki pokarmowe (wartości odżywcze).
5. Posiłki dla osób bezdomnych przebywających w schronisku z usługami opiekuńczymi w Miejskim Ośrodku Pomocy Osobom Bezdomnym i Uzależnionym w Opolu Wykonawca zobowiązuje się dostarczać do jadalni na II piętro budynku schroniska dla osób bezdomnych z usługami opiekuńczymi.
6. Koszt dostaw posiłków ponosi Wykonawca.
7. Posiłki winny być dostarczane o ściśle ustalonych porach dnia:
 - a) śniadanie godz. 7.30 - 7.40,
 - b) obiad godz. 12.30 - 12.40,
 - c) kolacja godz. 17.20 – 17.30. Dostawy kolacji mogą się odbywać razem z dostarczaniem w danym dniu obiadem.
8. Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach ze sztućcami niezbędnymi do spożycia posiłku jednorazowego użytku.
9. Koszt naczyń jednorazowych i sztućców ponosi Wykonawca.
10. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizację na własny koszt.
11. Wykonawca zabezpieczy - na własny koszt - odpowiedni pojemnik przeznaczony na składowanie resztek żywieniowych.
12. Wykonawca będzie odbierał raz na dzień i utylizował na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
13. Wykonawca przedstawia Zamawiającemu - Dyrektorowi MOPOBiU w Opolu - z trzydniowym wyprzedzeniem, planowany na następną dekadę (10 dni) jadłospis, w którym zawarte będą następujące dane:
 - a) nazwa posiłku,
 - b) gramatura gotowego posiłku z podziałem części składowych.

14. W okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości Wykonawca zobowiązany jest zaplanować w jadłospisie i przygotować posiłki z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.
15. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia:
- a) dobrej organizacji pracy,
 - b) odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków.
16. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia jakości posiłków oraz ich transportu zgodnie z obowiązującym systemem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli zw. „systemem HACCP”.
17. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywnościowych z poszczególnych dań.

.....
podpis Wykonawcy