*Załącznik nr 1 do SWZ i umowy*

**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla maksymalnie 25 osób bezdomnych przebywających w schronisku z usługami opiekuńczymi w Miejskim Ośrodku Pomocy Osobom Bezdomnym i Uzależnionym w Opolu.
2. Ilość posiłków wynosi: dla maksymalnie 25 osób przez 366 dni w roku = łącznie maksymalnie 9 150 posiłków całodziennych posiłków (składających się ze śniadania, obiadu i kolacji ).
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 być różnorodne odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej. Wymagane min. 2 razy w tygodniu danie mięsne, 1 raz w miesiącu danie rybne. Obiady dwudaniowe (minimum zupa+ drugie danie).
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 dostarczanym w danym dniu obiadem o ile kolacja nie jest serwowana na ciepło.

1. Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach ze sztućcami niezbędnymi do spożycia posiłku jednorazowego użytku.
2. Koszt naczyń jednorazowych i sztućców ponosi Wykonawca.
3. Wykonawca ma obowiązek codziennego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizację   
    na własny koszt.
4. Wykonawca zabezpieczy - na własny koszt - odpowiedni pojemnik przeznaczony   
    na składowanie resztek żywieniowych.
5. Wykonawca będzie odbierał raz na dzień i utylizował na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
6. Wykonawca przedstawia Zamawiającemu - Dyrektorowi MOPOBiU w Opolu - z  trzydniowym wyprzedzeniem, planowany na następną dekadę (10 dni) jadłospis, w którym zawarte będą następujące dane:
7. nazwa posiłku,
8. gramatura gotowego posiłku z podziałem części składowych.
9. W okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości Wykonawca zobowiązany jest zaplanować w jadłospisie i przygotować posiłki z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.
10. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia:
11. dobrej organizacji pracy,
12. odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków.
13. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia jakości posiłków oraz ich transportu zgodnie z obowiązującym systemem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli   
    zwanym „systemem HACCP”.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywnościowych   
    z poszczególnych dań.