

**„Całodzienne wyżywienie
wychowanków Internatu ZSB
w Braniewie”.**

Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest: „Całodzienne wyżywienie wychowanków Internatu ZSB w Braniewie”. Kod CPV-55521200-0 Usługi dowożenia posiłków, 55320000-9 Kod CPV-55.52.40.00-9- Usługi podawania posiłków.

2. W realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawcę obowiązuje „System HACCP” regulowany: Ustawa bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz przepisy Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa żywności.

3. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy na trzy posiłki dziennie:

a. Śniadanie

b. Obiad (I danie i II danie)

c. Kolacja

4. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania i wydawania obiadów w swojej stołówce, która znajduje się nie dalej niż 2000 m od miejsca zakwaterowania wychowanków internatu ZSB to znaczy 14-500 Braniewo, ul Wiejska 2, woj. Warmińsko-Mazurskie i jest w stanie zagwarantować spożywanie posiłków przynajmniej przez 50 osób jednocześnie, natomiast śniadania i kolacje wydawać w jadalni zamawiającego przez obsługę Wykonawcy oraz ich wydania w wyznaczonych godzinach tj.

W dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach:

Śniadanie – godz. 7:00 – 8:00 –stołówka Zamawiającego

Obiad – godz. 14:00 –17:00- stołówka Wykonawcy

Kolacja – godz. 18: 30- 19:30- stołówka Zamawiającego

5. Posiłki muszą być urozmaicone, odpowiadające normom zarówno pod względem ilości, jak i jakości oraz wartości odżywczych, bogate w witaminy, dużą ilość warzyw i owoców. Wykonawca musi gwarantować przygotowanie różnego rodzaju diet zgodnie z zaleceniem lekarza. Posiłki powinny spełniać Zasady Racjonalnego Żywienia.

6. Przygotowanie posiłków maksymalnie dla 60 wychowanków. Liczba wychowanków uzależniona może być od dziennych stanów osobowych wychowanków, oraz z uwzględnieniem możliwości zaistnienia niższych stanów osobowych spowodowane wyjazdami młodzieży. Posiłki muszą spełniać zalecane normy żywności i żywienia dla młodzieży w przedziale wiekowym od 14 do 20 lat.

7. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia dodatkowych 2 porcji z przyczyn nieprzewidzianych (z uwagi na niemożliwość dojechania wychowanków).
8. Wykonawca przedkłada Zamawiającemu projekt jadłospisu dekadowy z zaznaczeniem rodzajowo - wagowych wartości porcji na kolejny okres dekady, jadłospis jest przedstawiany do wglądu na trzy dni przed końcem trwającej dekady, jednak w przypadku, gdy Zamawiający zgłosi uwagi w jadłospisie, Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do tych uwag i naniesienia właściwych zmian
9. Przygotowane obiady będą wydawane przez Wykonawcę dla wychowanków internatu Zamawiającego w pomieszczeniach (jadalni-stołówki) Wykonawcy. Wykonawca zajmuje się myciem i dezynfekcją całości kompletu naczyń i sztućców. Natomiast śniadania i kolacje będą wydawane w jadalni Zamawiającego przez Wykonawcę dla wychowanków internatu Zamawiającego. Wykonawca zajmuje się myciem i dezynfekcją całości kompletu naczyń i sztućców, zabezpiecza i utylizuje resztki pokarmowe.
10. Zamawiający udostępni pomieszczenia stołówki wraz z wyposażeniem w celu wydawania śniadań i kolacji, w internacie ZSB.
11. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów PIS. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
12. Zamawiający informuje, że „Cena oferty – BRUTTO” podana na druku „Formularz Ofertowy” – załącznik nr 1, służy do wyboru oferty najkorzystniejszej i cena jest niezmienna przez okres trwania umowy.
13. Termin wykonania i realizacji zamówienia: 01.09.2014r. do 30.06.2015r.