

Znak postępowania: ZP.04.2022

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

**Usługi cateringowe w ramach Projektu pn.
„Rozszerzenie Placówki Wsparcia Dziennego przy Parafii w Pałecznicy”**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są:

1. usługi przygotowania i dostawy posiłków dla 30 Uczestników/Uczestniczek w roku szkolnym oraz w okresie wakacyjnym,
2. usługi przygotowania i dostarczenia cateringu na superwizje dla pracowników Placówki Wsparcia Dziennego,
3. usługi przygotowania i dostarczenia suszu konferencyjnego na spotkania z Instytucjami pomocy społecznej.

I. Wyżywienie w roku szkolnym

W roku szkolnym zamówienie będzie obejmowało przygotowanie i dostarczenie ciepłego posiłku, przekąski, napoju oraz odbiór resztek po posiłku.

1. Ciepły posiłek złożony z jednego dania ciepłego: ciepłego dania „jednogarnkowego” z pieczywem lub drugiego dania.
2. Przekąska złożona z rogalika/babeczki/kawałka ciasta.
3. Napój w postaci soku pomarańczowego lub jabłkowego lub niegazowanej wody mineralnej o pojemności min. 0,5 l.

II. Wyżywienie w okresie wakacyjnym

W okresie wakacyjnym zamówienie będzie obejmowało przygotowanie i dostarczenie II śniadania, obiadu, podwieczorka, napoju oraz odbiór resztek po posiłku.

1. II śniadanie złożone z kanapek.
2. Obiad złożony z: zupy oraz drugiego dania.
3. Podwieczorek złożony z drożdżówki/rogalika/babeczki/kawałka ciasta.
4. Napój do II śniadania i podwieczorku sok pomarańczowy lub jabłkowy, kompot do obiadu.

Okres realizacji usługi będzie trwał od 1 września 2022 r. do 30 września 2023 r. (codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem świąt, dni ustawowo wolnych od pracy).

III. Catering

Catering na superwizję będzie obejmował przygotowanie i dostarczenie do siedziby Placówki Wsparcia Dziennego (Pałacznica, ul. Strażacka 5/1) posiłków na przerwę kawową oraz odbiór resztek po posiłku.

1. Przerwa kawowa złożona z co najmniej trzech rodzajów ciastek, drobnych słonych i słodkich przekąsek typu tartinki, ciastka, owoce (co najmniej 200 gram na osobę), gorącej kawy, gorącej herbaty, wody gazowanej i niegazowanej (co najmniej 0,5 litra na osobę), cukru, śmietanki do kawy oraz cytryny.
2. Poczęstunek na superwizjach ma być dostępny przez cały okres trwania superwizji. Powinien być uzupełniany w trakcie superwizji.

Catering na superwizję obejmuje cykl 16 spotkań w okresie od 1 września 2022 r. do 30 września 2023 r.

IV. Susz konferencyjny

Susz konferencyjny będzie obejmował przygotowanie i dostarczenie do siedziby Placówki Wsparcia Dziennego (Pałacznica, ul. Strażacka 5/1) produktów spożywczych oraz odbiór resztek po spotkaniu.

1. Susz konferencyjny złożony z co najmniej trzech rodzajów ciastek, drobnych słonych i słodkich przekąsek typu tartinki, ciastka, owoce (co najmniej 200 gram na osobę), gorącej kawy, gorącej herbaty, wody gazowanej i niegazowanej (co najmniej 0,5 litra na osobę), cukru, śmietanki do kawy oraz cytryny.
2. Poczęstunek na spotkaniach ma być dostępny przez cały okres trwania spotkania. Powinien być uzupełniany w trakcie spotkania.

Susz konferencyjny na spotkania obejmuje cykl 6 spotkań w okresie od 1 września 2022 r. do 30 września 2023 r.

Wymogi ogólne:

1. Jadłospis powinien być urozmaicony, a posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze.
2. Posiłki mają być takie same dla wszystkich Uczestników/Uczestniczek przy zastrzeżeniu ewentualnej konieczności podania posiłków bezmięsnych (wegetariańskich, wegańskich) oraz posiłków dostosowanych do obowiązkowych indywidualnych diet, o których Wykonawca zostanie poinformowany zaraz po tym jak Uczestnik/Uczestniczka Projektu poinformuje Zamawiającego o takim fakcie.
3. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

4. Harmonogram godzinowy posiłków przyporządkowany będzie wymaganiom Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ustalonym harmonogramem.
5. Wyżywienie ma być dostarczane do Placówki Wsparcia Dziennego w styropianowych opakowaniach. Wykonawca zapewnia również plastikowe sztucce potrzebne do posiłków.
6. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do: zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie posiłku odbywało się z zachowaniem zasad higieny, poszanowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejscom przygotowania posiłków, oraz środkiem transportu wykorzystywanym przy realizacji usługi.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru resztek po posiłku oraz do odbioru styropianowych pojemników oraz sztućców.
8. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia/zwiększenia zapotrzebowania na obiady oraz/lub poczęstunki w zależności od ilości Uczestników/Uczestniczek.