

## Załącznik nr 5 do SWZ

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

***Nazwa zamówienia:***

**Usługa Cateringowa – przygotowanie i dostawa wyżywienia świadczona w ramach projektu pn. „Rozwój placówki wsparcia dziennego w Plebance” w Gminie Aleksandrów Kujawski**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia zgodnie z opisem do każdej części zamówienia.

**Usługa cateringowa w ramach projektu „Rozwój placówki wsparcia dziennego w Plebance”, świadczona wg poniższej specyfikacji:**

- 1) Miejsce realizacji usługi: Placówka wsparcia dziennego w Plebance.
- 2) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wg. poniższego opisu:

Część 1 zamówienia: Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia dla dzieci uczestniczących w zajęciach w ramach projektu pn. „Rozwój placówki wsparcia dziennego w Plebance”, świadczona wg poniższej specyfikacji:

Wyżywienie dla uczestników projektu w postaci dwudaniowego obiadu (zupa i drugie danie) z napojem - czas podania: ok 14.00

Przykładowe menu: zupy różnego rodzaju 300ml; wyroby garmażeryjne kulinarne min. 250g; ziemniaki, kasza, ryż min. 250g; wyroby gotowe z mięsa i podrobów min. 150g; wyroby garmażeryjne niemięsne min. 350g; ryby min. 150g; sałatki, surówki i warzywa min. 200g; napój owocowy, kompot, woda min. 250ml;

Zamówienie obejmuje świadczenie usługi średnio dla 10 dzieci dziennie przez wszystkie dni robocze, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy, w toku trwania umowy. Ostateczna wartość zamówienia i ilość zamówionych posiłków może ulec zmianie i uzależniona jest od wyników rekrutacji oraz frekwencji uczestników.

Część 2 zamówienia: Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia dla osób dorosłych uczestniczących w warsztatach w ramach projektu pn. „Rozwój placówki wsparcia dziennego w Plebance”, świadczona wg poniższej specyfikacji:

Usługa cateringowa postaci dwudaniowego obiadu (zupa i drugie danie) z napojami, kawą, herbatą oraz suszem konferencyjnym (min. 100g na osobę).

Przykładowe menu dla 1 osoby: zupy różnego rodzaju 300ml; wyroby garmażeryjne kulinarne min. 250g; ziemniaki, kasza, ryż min. 250g; wyroby gotowe z mięsa i podrobów min. 150g; wyroby garmażeryjne niemięsne min. 350g; ryby min. 150g; sałatki, surówki i warzywa min. 200g; napój owocowy/kompot, kawa min. 1 saszeta, herbata min.1 saszetka, cukier min. 2 saszetka , woda min. 500ml; słodkie/słone przekąski np. kruche ciastka min. 100g.

Zamówienie obejmuje świadczenie usługi średnio dla 10 osób dorosłych korzystających z warsztatów. W toku trwania umowy planowane jest zorganizowanie 13 warsztatów. O terminach warsztatów zleceniodawca poinformuje z tygodniowym wyprzedzeniem.

- 3) Wykonawca w ramach ceny posiłku określonej w ofercie oprócz dodatków zastosuje zamienniki dla osób, które cierpią na alergię lub nie jedzą ryb, jajek, sera żółtego, wędliny, drobiu, mięsa itp., po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym.
- 4) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do ilości posiłków Zamawiający zgłosi nie później niż do godz. 15.00, w dniu poprzedzającym realizację usługi. Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę, telefonicznie lub mailowo, z jednodniowym wyprzedzeniem o odwołaniu zajęć.
- 5) Wykonawca zapewni trzy razy w tygodniu obiad mięsny, raz w tygodniu obiad rybny i raz w tygodniu obiad wegetariański.
- 6) Gotowe produkty mięsne takie jak wędliny, parówki, kiełbasy itp. mają zawierać minimum 80% mięsa. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 7) Dieta ma być różnorodna, a poszczególne posiłki nie mogą powtarzać się więcej niż 2 razy w miesiącu.
- 8) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. Wykonawca na żądanie Zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 9) Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków, oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach, oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w higienicznych, jednorazowych opakowaniach termozgrzewalnych, wraz z zestawem sztućców jednorazowych oraz odbioru (utylicacji) resztek konsumpcyjnych, a także dostarczenia pojemników do higienicznego przechowywania żywności.
- 11) Jadłospis układany ma być przez Wykonawcę na okres 5 dni i zatwierdzany przez osobę posiadającą uprawnienia do komponowania jadłospisów. Jadłospis będzie dostarczany w wersji drukowanej i/lub elektronicznej Zamawiającemu najpóźniej 3 dni robocze przed okresem jego obowiązywania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- 12) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 13) Przedmiot zamówienia współfinansowany jest z Europejskiego Funduszu Społecznego.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV).

Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55320000-9, 55322000-3.