

Numer referencyjny: 07/2018/BZ

Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego

„Usługa przygotowania i dostawy posiłków
dla Placówki Wsparcia Dziennego dla dzieci i młodzieży w Pałecznicy”

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostawy posiłków dla 30 Uczestników/Uczestniczek Projektu pn. „Utworzenie Placówki Wsparcia Dziennego przy Parafii w Pałecznicy” oraz 2 wychowawców w roku szkolnym oraz w okresie wakacyjnym, a także usługi przygotowania i dostarczenia cateringu na superwizje dla pracowników Placówki Wsparcia Dziennego.

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 obejmuje 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.

W 2 dni w miesiącu zamiast wyżywienia wymienionego wyżej Wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia suchych prowiantów dla 30 Uczestników/Uczestniczek Projektu oraz 2 wychowawców na jednodniowe wycieczki. Suchy prowiant złożony z 1 butki jedna z wędliną/serem żółtym, butelka plastikowa o pojemności 1 litr wody mineralnej niegazowanej, owoc, wafelek, paluszki lub krakersy lub inne ciastka odpowiednie na podróż). Zamawiający o będzie przekazywał informację o przygotowaniu suchych prowiantów na tydzień przed każdym wyjazdem.

Okres realizacji usługi będzie trwał od 30 lipca 2018 r. do 31 grudnia 2020 r (codziennie od poniedziałku do piątku z wyjątkiem świąt, dni ustawowo wolnych od pracy oraz wyjazdów na wycieczki Uczestników Projektu).

III. Catering

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

1. Przerwa kawowa złożona z co najmniej trzech rodzajów ciastek, drobnych słonych lub słodkich przekąsek typu paluszki lub kruche ciastka lub 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. Obiad złożony z zupy (co najmniej 300ml na osobę), porcji mięsa (co najmniej 150 gram na osobę), ziemniaków (co najmniej 150 gram na osobę) lub ryżu (co najmniej 150 gram na osobę) lub frytek (co najmniej 150 gram na osobę), surówki (co najmniej 150 gram na osobę), gorącej kawy, gorącej herbaty, wody gazowanej i niegazowanej (co najmniej 0,5 litra na osobę), cukru, śmietanki do kawy oraz cytryny.
3. Poczęstunek na szkoleniach ma być dostępny przez cały okres trwania szkolenia. Powinien być uzupełniany podczas trwania obiadu.

Catering na szkolenia obejmuje cykl 17 spotkań (5 spotkań w 2018 roku, 6 spotkań w 2019 roku, 6 spotkań w 2020 roku).

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. Wykonawca zamówienia zobligowany jest do dostarczania – z jednodobowym wyprzedzeniem zatwierdzonych przez dietetyka jadłospisów dekadowych wraz z niezbędną dokumentacją tj, tabele z wyliczeniem składników takich jak ilości poszczególnych potraw w g, kalorie, węglowodany, białka, tłuszcze, błonnik, sód oraz składowe poszczególnych potraw z wyszczególnionymi alergenami tzw. analiza zagrożeń) jak również przestrzegania norm i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia.
3. 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.
4. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.
5. Harmonogram godzinowy posiłków przyporządkowany będzie wymaganiom Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków, zgodnie z ustalonym harmonogramem.
6. Wyżywienie ma być dostarczane do Placówki Wsparcia Dziennego w styropianowych opakowaniach. Wykonawca zapewnia również plastikowe sztucze potrzebne do posiłków.

7. 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.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru resztek po posiłku oraz do odbioru styropianowych pojemników oraz sztućców.
9. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia/zwiększenia zapotrzebowania na obiady oraz/lub poczęstunki w zależności od ilości Uczestników/Uczestniczek.