

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA / FORMULARZ CENOWY

Dotyczy postępowania na usługę społeczną pt. „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla potrzeb Centrum Opiekuńczo -Mieszkalnego w Domaniewie.

Przygotowanie

1) dla 10 osób na pobycie całodobowym: śniadania, obiadu, kolacji oraz podwieczorka,

2) dla 10 osób na pobycie dopołudniowym : śniadania, obiadu oraz podwieczorka.

Do śniadania 3 razy w tyg podane ciepły dodatek np. jajecznicza, parówki-2 szt, biała kielbasa-1 szt oraz masło (5 g)

Pieczewo jasne i ciemne(2 kromki chleba) do wyboru i dla każdej osoby bułka jasna.

Naprzemiennie ogórek zielony(4 plastry) lub ogórek kiszony(4 plastry) lub pomidor(4 plastry) lub papryka(4 słupki papryki)

Naprzemiennie ser żółty(4 plastry), biały ser (50 g) , wędlina(4 plastry), pasztet (50 g) , jajko na twardo(2 szt.), ser topiony(2 trójkąty małe),owsianka(100 g),dżem (15 g)

Śniadanie składa się z trzech składników np. parówki, ogórek zielony, ser żółty dodatkowo pieczywo i masło.

Obiad składający się z dwóch dań :

a) zupa(250 g)

b) 2 danie -2 razy w tygodniu mięso (wieprzowe,wołowe,drobiowe 100 g na osobę), dla osób przebywających w weekend dodatkowe danie mięsne w sobotę lub niedzielę

c)ziemniaki, ryż, kasza, kopytka itp. w zależności co „pasuje do mięsa lub ryby”- 100 g na osobę

d)w pozostałe dni mogą być pierogi np. ok 5 szt na osobę naleśniki – 2 szt na osobę albo ryba 100 g na osobę , placki ziemniaczane -4 szt , racuszki(5 szt), knedle z owocami (5 szt), makaron z warzywami(350 g)

e)Surówka do każdego dania obiadowego.

f)Bigos (250 g)albo fasolka po bretońsku(250 g) jest daniem obiadowym stosowana zamiennie z mięsem i rybą.

Podwieczorek: jogurt, pączek, kisiel, budyń, bułka słodka, baton, jabłko, banan, mandarynka – 1 szt na osobę.

Kolacja :Pieczywo jasne i ciemne do wyboru i dla każdej osoby bułka jasna, masło (5 g)

Naprzemiennie ogórek zielony(4 plastry) lub ogórek kiszony(4 plastry) lub pomidor(4 plastry) lub papryka(4 słupki papryki)

Naprzemiennie ser żółty(4 plastry), biały ser (50 g) , wędlina(4 plastry), pasztet (50 g) , jajko na twardo(2 szt.), ser topiony(2 trójkąty małe),owsianka(100 g), dżem (15 g)

Kolacja składa się z trzech składników np. parówki, ogórek zielony, ser żółty dodatkowo pieczywo i masło.

W razie przyjęcia osób wymagających specjalnej diety wykonawca jest w stanie ją zapewnić - dostosować jadłospis do osoby.

USŁUGI CATERINGOWE

- 1) Śniadanie dla 1 osoby : cena wynosi 12,00 zł
- 2) Zupa różne smaki dla 1 osoby: cena wynosi 9,00 zł
- 3) Drugie danie obiadowe dla 1 osoby : cena wynosi 22,00 zł
- 4) Podwieczorek dla 1 osoby : cena wynosi 6,00 zł
- 4) Kolacja dla 1 osoby : cena wynosi 10,00 zł
- 5)

Łączna cena posiłku dla jednej osoby na jeden dzień (śniadanie, obiad, podwieczorek , kolacja) wynosi 59.00 zł

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

USŁUGI CATERINGOWE

- 1) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił Zamawiającemu dowóz przygotowanych posiłków. **Warunek konieczny:** Dowóz śniadań odbywa się do godz. 8.30 do Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego od poniedziałku do niedzieli. Natomiast pozostałych posiłków od poniedziałku do niedzieli do godz. 12.30.
- 2) Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy przez Zamawiającego, na podstawie jednostkowego zlecenia w okresie obowiązywania umowy.
- 3) W ramach usługi cateringowej Wykonawca będzie świadczył następujące posiłki: śniadanie, obiad, kolację oraz podwieczorek
- 4) Wykonawca powinien posiadać auto do transportu cateringów, które zostało zaaprobowane przez SANEPID do tego celu działalności.
- 5) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków ze świeżych produktów bez wykorzystywania półproduktów gotowych. Posiłki mają być przygotowywane od podstaw.
- 6) **W ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni:**

- a. Przygotowanie, dowóz posiłków do Centrum Opiekuńczo- Mieszkalnego w Domaniewie
- b. przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.);
- c. Dostarczane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych oraz składników sezonowych.

Wszystkie oferowane produkty jak i opakowania, muszą spełniać wymogi Sanepidu. Wszystkie serwowane dania muszą być przygotowane w dniu ich wydawania oraz muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.

- d. posiłki przewożone w przystosowanych termosach-potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą **ich temperaturę** trwałość, świeżość oraz wygląd);
- 7) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług objętych przedmiotem niniejszej umowy z najwyższą sumiennością i starannością, w sposób zapewniający pełną dyskrecję, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz z poszanowaniem interesów Zamawiającego, zgodnie z jej przeznaczeniem oraz zobowiązany jest do przestrzegania warunków określonych w opisie przedmiotu zamówienia.
- 8) Wykaz zamawianych ilości poszczególnych posiłków będzie składany do godz. 10.00 dnia poprzedzającego dowóz. Wyjątkiem jest ilość zamawianych posiłków na sobotę i niedziele, które będą składane w piątek do godz. 10.00
- 9) Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług caterin-gowych, obliczoną według stawek przyjętych na każdy rodzaj posiłku