

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.

Podwieczerek: 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 zł
- 2) Zupa różne smaki dla 1 osoby: cena wynosi zł
- 3) Drugie danie obiadowe dla 1 osoby : cena wynosi zł
- 4) Podwieczorek dla 1 osoby : cena wynosi zł
- 4) Kolacja dla 1 osoby : cena wynosi zł
- 5) Łączna cena posiłku dla jednej osoby na jeden dzień (śniadanie, obiad, podwieczorek , kolacja) wynosi zł

Łączną cenę (posiłku) za każdy dzień * ilość dni w roku kalendarzowym * 20 (ilość osób przebywających w COM) należy przenieść, wpisując ją do formularza ofertowego z podziałem na pobyt całodobowy i dzienny.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

USŁUGI CATERINGOWE

- 1) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił Zamawiającemu dowóz przygotowanych posiłków. **Warunek konieczny:** Dowóz posiłków odbywać się będzie dwa razy dziennie , śniadanie do godziny 8.30 w przypadku serwowania śniadań na ciepło wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki gorące. Dowóz pozostałych posiłków od poniedziałku do niedzieli do godz. 12.30 wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia gorącego obiadu .
- 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. Kontroli podlegać będzie również sanitarny

środek transportu dostarczającego posiłki. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach gastronomicznych posiadających deklarację zgodności dopuszczającą materiał do kontaktu z żywnością, gwarantującą utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, cena transportu w kalkulowana w cenę posiłków

- 5) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków ze świeżych produktów bez wykorzystywania półproduktów gotowych. Posiłki mają być przygotowywane od podstaw. Wykonawca wyraża zgodę na nie zapowiedziane kontrole przez zamawiającego dotyczące jakości wagi i ilości przygotowanych przez wykonawcę posiłków

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.);

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.

- 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 niedzielę, które będą składane w piątek do godz. 10.00
- 9) Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na każdy rodzaj posiłku.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego odbioru odpadków po konsumpcyjnym.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek zw wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków