

Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na potrzeby realizacji projektu „Działanie i wsparcie w życiu i na starcie” współfinansowanego ze środków UE w ramach RPO WSL na lata 2014 – 2020

Usługa winna obejmować wszystkie koszty, w tym w szczególności:

1. przygotowanie posiłków,
2. dostawę do wskazanego miejsca na terenie Miasta Świętochłowice
3. dodatkowo podczas pikniku rodzinnego dla rodzin zastępczych - obsługę związaną z wydawaniem jedzenia.

Wykonawca będzie miał obowiązek przestrzegania higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków, utrzymywanie odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewóz w przystosowanych do tego celu termosach.

I. Catering – Świetlica Środowiskowa

- a) liczba zamawianych zestawów może się wahać od 12 do 15 z przeznaczeniem dla dzieci w wieku 8-12 lat – ostateczną liczbę Zamawiający będzie podawał minimum 1 dzień wcześniej do godz. 12:00
- b) zamówienie będzie realizowane 5x w tygodniu (od poniedziałku do piątku) od podpisania umowy do 31.12.2018r.
- c) Godziny dostarczenia posiłków:
 - Poniedziałek-czwartek 15:00
 - Piątek 14:00
- d) Miejsce dostarczenia posiłków:
Świetlica środowiskowa „Promyk” ul. Chorzowska 73 41-600 Świętochłowice (Centrum Kultury Śląskiej „Grotą”)
- e) Każdorazowo przy realizacji zamówienia wykonawca winien dołączyć spis alergenów występujących w zamówionych produktach.
- f) W skład zestawu wchodzić będzie:

Działanie i wsparcie w życiu i na starcie

Projekt dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014 – 2020, Działanie 9.2. Dostępne i efektywne usługi społeczne i zdrowotne



- bułka duża (80g) z masłem, chudą szynką, żółtym serem oraz warzywami sezonowymi (sałatą, papryką, ogórkiem zielonym, rzodkiewką, pomidorem)
- w piątki - wersja wegetariańska - bułka duża (80g) z masłem, żółtym serem, jajkiem i warzywami sezonowymi (sałatą, papryką, ogórkiem zielonym, rzodkiewką, pomidorem)
- każda bułka musi być zapakowana oddzielnie
- sok 100% w kartoniku m.in. 200ml / woda mineralna niegazowana 500ml

II. Catering w trakcie imprez

- a) planowana liczba uczestników – 60 os.
- b) termin realizacji:
 - 24.05.2018 – Dzień Matki
 - 01.06.2018 – Dzień Dziecka
 - 21.06.2018 – Dzień Ojca
 - 30.03.2018 – Wielkanoc
 - 20.12.2018 – Wigilia
- c) Opis szczegółowy poczęstunku podczas każdej z imprezy:
 - kawa – co najmniej 250 ml na osobę (dla 40 osób)
 - herbata - co najmniej 250 ml na osobę (dla 60 osób)
 - soki owocowe 100%, 2 rodzaje smaków - co najmniej 250 ml na osobę, nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów (dla 60 osób)
 - woda niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml – ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej – co najmniej 250 ml na osobę
 - wybór ciastek deserowych, co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 120 g na osobę)
 - dodatki do napojów ciepłych – cukier - w saszetkach – 10 g/os, mleko do kawy płynne 3,2% - 2 litry, cytryna pokrojona – 1 plaster/os (adekwatnie do liczby uczestników spotkania – 60 osób)
 - owoce – 300 g/os. (3 rodzaje w tym południowe i krajowe, preferowane: banany, mandarynki, jabłka, winogrona, kiwi)



- słone przekąski – paluszki słone, krakersy – po 30g/os z każdego rodzaju
- kubki jednorazowe – 2 rodzaje: na napoje zimne (poj. 300 ml – co najmniej 2 szt./os) i gorące (poj. 250 ml – co najmniej 1 szt./os)
- mieszadełka wykonane z PS o dł. 140 mm – liczba trzykrotnie większa niż liczba uczestników (60 osób)
- serwetki jednorazowe gastronomiczne (ok. 200 szt. na każdą imprezę)

III. Piknik dla rodzin zastępczych

- a) planowana liczba uczestników – 150 os.
- b) termin realizacji: koniec maja 2018r.
- c) Opis szczegółowy poczęstunku podczas pikniku:
 - sok 100% w kartoniku m.in. 200ml - 2 rodzaje smaków - 100 szt.
 - kiełbasa z grilla – minimalna zawartość mięsa w kiełbasie 80%, minimalna waga 100g/szt., pieczywo, musztarda/keczup – min. 2 zestawy dla 1 osoby,
 - nielimitowana liczba napojów wydawanych w jednorazowych kubkach podczas trwania festynu tj. woda mineralna, kawa, herbata (napoje gorące muszą być podawane,
 - 100 szt. waty cukrowej,
 - 300 porcji popcornu
 - 2 rodzaje kołacza: sernik/jabłecznik/makowiec – 300szt.(min. 120g/szt.)

