

## 1. Informacje ogólne

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych z dowozem na miejsce realizacji – do siedziby Zamawiającego, na potrzeby realizacji Projektu: „Zwiększenie dostępności do dziennych form opieki zdrowotnej poprzez utworzenie DDOM w Drożdżówce”.

## 2. Szczegółowy zakres usług

- 1) Drugie śniadanie w formie bufetu lub bezpośrednio podane na talerzach:
  - Danie na ciepło np: Kasza manna na mleku – min 200 ml/os lub jajecznica 120g/os,
  - deseru typu szarlotka, sernik, brownie, itp. w ilości minimum 70g /os,
  - kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
  - wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń,
  - dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna.
- 2) Obiad w formie bufetu lub bezpośrednio podany na talerzach:
  - Zupa – min 200 ml/os
  - danie główne na ciepło – dwa rodzaje mięsa lub ryby do wyboru (min. 100g/os),
  - sałatki / surówki/warzywa gotowane - min. 2 rodzaje – min. 150g/os,
  - dodatki typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
  - deseru typu ciasto (nie dopuszcza się ciastek) szarlotka, sernik, brownie, itp. w ilości minimum 70g /os,
  - woda mineralna niegazowana / niegazowana – jedna butelka 0,5 l /os,
  - kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń,
  - wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń,
  - dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna.
- 3) Dodatkowo w ramach usługi Wykonawca zapewni:
  - transport - dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia, rozstawienie oraz odbiór asortymentu bezpośrednio po zakończonym dniu pracy DDOM do godziny 16.00,
  - obsługę techniczną w zakresie przygotowania, uprzątnięcia i odbioru niezwłocznie po zakończonym dniu pracy DDOM do godziny 16.00,
  - odpowiednią zastawę - wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych nie jednorazowego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek, Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania nieskonsumowanych produktów pozostałych po posiłkach.
- 5) Zamawiający zobowiązuje się udostępnić Wykonawcy dostęp do zaplecza kuchennego w miejscu realizacji usługi.
- 6) Zamawiający wymaga, aby dzienna usługa odbywała się wg poniższego schematu:
  - drugie śniadanie musi zostać zrealizowane jako pierwsza dostawa danego dnia,
  - obiad musi zostać zrealizowany jako druga, odrębna od śniadania, dostawa danego dnia,
  - obie dostawy powinny być dostarczone w możliwie najkrótszym możliwym czasie przed podaniem, ale nie wcześniej jak 30 min. przed planowanymi posiłkami,
  - odbiór zastawy stołowej po realizacji usług określonych w tiret 1 i 2 może odbywać się odrębnie po spożyciu śniadania i obiadu lub jednorazowo, tj. dopiero po spożyciu obiadu.