Załącznik nr 1 do ogłoszenia

 **Opis przedmiotu zamówienia**

**Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w formie:**

|  |  |
| --- | --- |
| CZĘŚĆ NR 1 |  przygotowania i dostarczania posiłków jednodaniowych, podwieczorków i napojów dla 12 dzieci w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020” z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji; |
| CZĘŚĆ NR 2 | serwisu kawowego z gorącym daniem na seminarium zamykające realizację projektu „Warsztaty i szkolenia dla społeczności romskiej w Puławach” z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020”; |

|  |
| --- |
| **CZĘŚĆ NR 1** |

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowane i dostarczanie posiłków jednodaniowych, podwieczorków i napojów dla 12 dzieci** w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020” z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji.

Termin wykonania i wielkość zamówienia:

czerwiec 2019 r - 31 grudzień 2019 przez 3 lub 4 dni w tygodniu ( dni robocze oraz sobota, 98 dni łącznie)

Liczba posiłków- maksymalnie 12 dziennie, **ale ilość zamawianych posiłków będzie przekazywana Wykonawcy telefonicznie w danym dniu, minimum godzinę przed dowozem.**

Godziny dostarczania posiłku: nie wcześniej jak od godz. 15:00 zgodnie z harmonogramem zajęć, który przekazany będzie Wykonawcy.

Miejsce dostarczenia usługi:

Placówka Wsparcia Dziennego „Aktywatorium” filia przy ul. Włostowickiej 36 (budynek Ochotniczej Straży Pożarnej we Włostowicach)

Zasady świadczenia usługi:

1. Podczas realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się:

 Przygotowywać i dowozić przygotowane ciepłe posiłki w terminie i godzinie wskazanej przez Zamawiającego do Placówki Wsparcia Dziennego „Aktywatorium” filia przy ul. Włostowickiej 36 (budynek Ochotniczej Straży Pożarnej we Włostowicach)

1. Przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
2. Przestrzegać diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników zgodnie z otrzymaną od zamawiającego informacją (np. dieta bezmleczna lub bezcukrowa).
3. Dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące o odpowiedniej temperaturze, świeże, smaczne i estetyczne).
4. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

**Ciepłe danie**- czyli jeden raz w tygodniu:

* posiłek mięsny (np. udko, schab, pierś z kurczaka, kotlet mielony) + ziemniaki lub kasza lub ryż + surówka lub warzywa gotowane)
* posiłek półmięsny, np. spaghetti z sosem warzywno – mięsnym, gulasz z kaszą, gołąbki, pyzy, bigos itp.
* posiłek mączny (np. naleśniki, pierogi, makaron, racuchy).

Waga dania około 450 g, np. 200 g ziemniaki (kasza, ryż, makaron zamiennie), 100g mięso lub ryba, 150 g surówka lub jarzyny gotowane, 300 g naleśniki lub pierogi,

Temperatura podania w granicach 65 stopni Celsjusza.

**Podwieczorek** – m.in.: wyroby pieczone: rogale, ciasto, drożdżówka lub pączek, gramatura ok150/200g na osobę; owoc, lub jogurt lub lody-dla każdego dziecka.

**Napój 200ml**.

1. Przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywieni i Żywności. Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku uczestników ( osoby starsze i niepełnosprawne ) i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywienia i Żywności.
2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki własnym transportem zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych posiłków, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywości. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać obiady i napoje w jednorazowych sterylnych i estetycznych pojemnikach.
4. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Ośrodku realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
5. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
6. Cena posiłku winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia dań i dowozu.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
8. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
9. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

|  |
| --- |
| **CZĘŚĆ NR 2** |

Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa na seminarium zamykające realizację projektu „Warsztaty i szkolenia dla społeczności romskiej w Puławach”** realizowanego z dotacji przyznanej przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji w ramach „Programu integracji społeczności romskiej w Polsce na lata 2014-2020”.

Termin wykonania i wielkość zamówienia: 1 dzień w grudniu 2019roku

Liczba osób korzystających z usługi cateringowej: 50 osób dorosłych

Miejsce świadczenia usługi: sala konferencyjna Urzędu Miasta Puławy ul. Lubelska 5 ewentualnie inna sala na terenie Puław zapewniona przez Zamawiającego.

Usługa obejmuje:

1. Przygotowanie i obsługę gorącego poczęstunku, na który składa się:
* zapewnienie 50 flaczarek o pojemności 03/04 l i łyżeczek,
* jedno danie gorące typu forszmak mięsno warzywny 0,4l/os. w podgrzewaczach z łyżką wazową do wlewania potrawy, świeże, pokrojone pieczywo 50g/os.
1. Przygotowanie i obsługę przerwy kawowej, na którą składa się:
* zapewnienie pełnej zastawy serwisowej, serwetki, filiżanki do herbaty i kawy ze spodeczkami

 i łyżeczkami, talerzyki i sztućce do ciasta;

* kawa rozpuszczalna i mielona bez ograniczeń,
* herbata ekspresowa 3 rodzaje ( owocowa, zielona, czarna) bez ograniczeń,
* gorąca woda w termosach do zaparzania herbaty lub czajniki do zagotowania wody,
* mleko do kawy ( 50 ml/os),
* cukier ( 2 łyżeczki lub 2 saszetki po 5 gram na osobę),
* cytryna w plastrach,
* ciasta 3 rodzaje ciasta pieczonego po 150g/os np. sernik, szarlotka, wz-tka, snikers,
* woda mineralna gazowana i niegazowana w 0,5 l butelkach 1butelka/os.
* soki dwa rodzaje 200ml/os,
* dwa rodzaje owoców po 150 g/os. np. winogrono, banan, mandarynki.
1. Uzupełnienie serwisu o brakujące naczynia i przygotowanie sali do następnej przerwy
2. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić sprzątnięcie i wywóz pozostałości po usłudze cateringowej

w tym odbiór brudnych naczyń, sztućców i serwetek.

1. Wykonawca będzie przestrzegać przepisy sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż
2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał usługę własnym transportem zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić poczęstunek na swój koszt z innych źródeł.
4. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
5. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.
6. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień