

Załącznik nr 5 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Nazwa zamówienia:

Usługa Cateringowa – przygotowanie i dostawa wyżywienia świadczona w ramach projektu pn. „Aktywny Senior 1” i „Aktywny Senior 2” w Gminie Aleksandrów Kujawski

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia zgodnie z opisem do każdej części zamówienia.

Część 1 zamówienia: Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia dla uczestników projektu „Aktywny Senior 1”, świadczona wg poniższej specyfikacji:

- 1) Miejsce realizacji usługi: Świetlica wiejska w Otłoczynie, Gmina Aleksandrów Kujawski.
- 2) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej postaci dwudaniowego obiadu (zupa i drugie danie) z napojami, kawą, herbatą oraz suszem konferencyjnym (min. 100g na osobę). Przykładowe menu: : zupy różnego rodzaju 300ml; wyroby garmażeryjne kulinarne min. 250g; ziemniaki, kasza, ryż min. 250g; wyroby gotowe z mięsa i podrobów min. 150g; wyroby garmażeryjne mięsne min. 350g; ryby min. 150g; sałatki, surówki i warzywa min. 200g; napój owocowy, kompot, woda min. 250ml, drobne słone lub słodkie przekąski.
- 3) Zamówienie obejmuje świadczenie usługi średnio dla 15 osób korzystających z warsztatów.
- 4) Planowane jest zorganizowanie 8 warsztatów w okresie czerwiec – listopad 2021 r. Warsztaty będą odbywać się w soboty godz. ok 10.00-16.00.
- 5) Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę, telefonicznie lub mailowo, z jednodniowym wyprzedzeniem o odwołaniu zajęć.
- 6) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 7) Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w higienicznych, jednorazowych opakowaniach termozgrzewalnych, wraz zestawem sztućców jednorazowych oraz odbioru (utylicacji) resztek konsumpcyjnych, a także dostarczenia pojemników do higienicznego przechowywania żywności.
- 9) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 10) Przedmiot zamówienia współfinansowany jest z Europejskiego Funduszu Społecznego.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV).

Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55320000-9, 55322000-3.

Część 2 zamówienia: Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia dla uczestników projektu „Aktywny Senior 2”, świadczona wg poniższej specyfikacji:

- 1) Miejsce realizacji usługi: Świetlica wiejska w miejscowości Rożno- Parcele, Gmina Aleksandrów Kujawski.
- 2) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej postaci dwudaniowego obiadu (zupa i drugie danie) z napojami, kawą, herbatą oraz suszem konferencyjnym (min. 100g na osobę). Przykładowe menu: zupy różnego rodzaju 300ml; wyroby garmażeryjne kulinarne min. 250g; ziemniaki, kasza, ryż min. 250g; wyroby gotowe z mięsa i podrobów min. 150g; wyroby garmażeryjne niemięsne min. 350g; ryby min. 150g; sałatki, surówki i warzywa min. 200g; napój owocowy, kompot, woda min. 250ml, drobne słone lub słodkie przekąski.
- 3) Zamówienie obejmuje świadczenie usługi średnio dla 15 osób korzystających z warsztatów.
- 4) Planowane jest zorganizowanie 8 warsztatów w okresie czerwiec – listopad 2021 r. Warsztaty będą odbywać się w soboty godz. ok 10.00-16.00.
- 5) Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę, telefonicznie lub mailowo, z jednodniowym wyprzedzeniem o odwołaniu zajęć.
- 6) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. Wykonawca na żądanie Zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 7) Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w higienicznych, jednorazowych opakowaniach termozgrzewalnych, wraz zestawem sztućców jednorazowych oraz odbioru (utylicacji) resztek konsumpcyjnych, a także dostarczenia pojemników do higienicznego przechowywania żywności.
- 9) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 10) Przedmiot zamówienia współfinansowany jest z Europejskiego Funduszu Społecznego.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV).

Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55320000-9, 55322000-3.