Załącznik Nr 8
do ogłoszenia o zamówieniu

Opis przedmiotu zamówienia
Usługa cateringowa dla osób pozbawionych schronienia
Nr postępowania 2/WCPR/ZP-US-1/2020

OPIS	Jednostka miary	Liczba
Posiłek na kolację (ciepły posiłek na kolację dostarczany od poniedziałku do soboty i zimny posiłek na kolację w niedzielę dostarczany w sobotę) • zestaw przykładowy nr 1 danie jednogarnkowe 350 g z pieczywem typu leczo, gulasz z mięsem i warzywami, fasolka po bretońsku lub zupa 350 ml z wkładką mięsną i pieczywem np.: żurek, grochowa, fasolowa, krupnik, kapuśniak • zestaw przykładowy nr 2 parówki z ketchupem/musztardą i pieczywem • zestaw przykładowy nr 3 naleśniki z serem i śmietaną • zestaw przykładowy nr 4 pierogi z mięsem/ruskie i okrasą • zestaw przykładowy nr 5 kiełbasa/kaszanka z cebulką + pieczywo jasne pszenne (min. 200 g pieczywa na jedna porcję) • wykonawca zapewnia zmienność zestawów • zestawy nie mogą powtarzać częściej niż jeden raz na 3 dni • posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd • wykonawca przy oferowaniu urozmaiconych posiłków uwzględniać będzie świeże produkty najwyższej jakości dostępne na rynku z wykluczeniem półproduktów • posiłki na czas transportu zabezpieczone przed utratą temperatury w zbiorczym opakowaniu – termoporcie • dostawa posiłków w jednorazowych opakowaniach (biodegradowalnych), wyporcjowanych na 1 osobę, wraz z jednorazowymi sztućcami (biodegradowalnymi) • posiłek zapewniony na 7 dni w tygodniu po maks. 95 porcji na każdy dzień • dowóz od poniedziałku do soboty w formie ciepłego (poza posiłkiem na niedzielę) jednodaniowego posiłku w godzinach 18.00-19.00 • zimny posiłek na kolację na niedzielę dostarczony w sobotę w godzinach 18.00-19.00	porcja	Maks. 95 porcji x 50 dni
Suchy prowiant na śniadanie • zestaw przykładowy nr 1 wędlina (min. 25 g na osobę) lub ser żółty (min. 25 g na osobę) zamiennie z serem topionym (min. 35 g na osobę) + margaryna (min. 10 g), dodatek warzywny (min. 50 g na osobę), marmolada (min. 25 g), pieczywo jasne pszenne (min. 200 g) • zestaw przykładowy nr 2 pasta jajeczna/pasta twarogowa ze szczypiorkiem / + margaryna (min. 10 g), dodatek warzywny (min. 50 g na osobę), marmolada	porcja	Maks. 95 porcji x 50 dni

(min. 25 g), pieczywo jasne pszenne (min. 200 g) • zestaw przykładowy nr 3 jajo na twardo (1 szt.) + majonez + margaryna (min. 10 g), dodatek warzywny (min. 50 g na osobę), marmolada (min. 25 g), pieczywo jasne pszenne (min. 200 g) • wykonawca zapewnia zmienność zestawów śniadaniowych • posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd • wykonawca przy oferowaniu urozmaiconych obiadów uwzględniać będzie świeże produkty spożywcze nie mogą powtarzać częściej jak jeden raz na 3 dni • posiłek wyporcjowany na osobę (warzywa pokrojone, wędlina i ser żółty pokrojone, chleb pokrojony, do past wykonawca dostarczy porcjonery/łyżki oraz niezbędne szczypce, łopatki) • posiłki na czas transportu zabezpieczone przed utratą temperatury w zbiorczym opakowaniu – termoporcie • dostawa posiłków w jednorazowych opakowaniach (biodegradowalnych), wyporcjowanych na 1 osobę, wraz z jednorazowymi sztućcami (biodegradowalnymi) • posiłek zapewniony na 7 dni w tygodniu po maks.95 porcji na każdy dzień • dowóz od poniedziałku do soboty w godzinach 18.00-19.00 • śniadanie na niedzielę dostarczone w sobotę w godzinach 18.00-19.00		
Zapewnienie ciepłego napoju • woda zdatna do picia do przygotowania herbaty maks. 120 l dziennie • herbata maks. 160 torebek dziennie • cukier maks. 3 kg dziennie • wykonawca zapewni warnik o pojemności min. 20 l. • dostawa jednorazowych (biodegradowalnych) kubków do herbaty w liczbie 1 szt/osobę/posiłek + mieszadełko drewniane • dowóz od poniedziałku do soboty w godzinach 18.00-19.00	komplet	1 komplet x 50 dni