Załącznik Nr 8
do ogłoszenia o zamówieniu

Opis przedmiotu zamówienia
„Zapewnienie cateringu na potrzeby szkoleń dla funkcjonujących rodzin zastępczych – w ramach projektu pn. „Dobra opieka – lepszy start” ”
Nr postępowania 4/WCPR/ZP-US-2/2020

<table>
<tr><th colspan="3">OPIS SZEGÓŁOWY</th><th>Jednostka Miary</th><th>Liczba</th></tr>
<tr><td colspan="3">Zestaw obiadowy (II danie)</td><td rowspan="8">Porcja</td><td rowspan="8">Maks. 15 porcji x 18 dni</td></tr>
<tr><td>Zestaw przykładowy</td><td>Mięsny</td><td>Wegetariański</td></tr>
<tr><td>Nr 1</td><td>Kotlet de volaille
Ziemniaki tłuczone
Mizeria</td><td>Kotlet sojowy
Ziemniaki tłuczone
Buraczki zasmażane</td></tr>
<tr><td>Nr 2</td><td>Pierogi z mięsem
Mix sałat z sosem winegret</td><td>Pierogi ze szpinakiem/soczewicą
Mix sałat z sosem winegret</td></tr>
<tr><td>Nr 3</td><td>Krokiety z mięsem
Surówka z kapusty kiszonej</td><td>Krokiety z pieczarkami i żółtym serem
Mix sałat z sosem winegret</td></tr>
<tr><td>Nr 4</td><td>Placek po węgiersku z sosem gulaszowym
Zestaw surówek</td><td>Placki ziemniaczane z sosem grzybowym
Zestaw surówek</td></tr>
<tr><td>Nr 5</td><td>Kotlet schabowy
Ziemniaki opiekane
Sałatka colesław</td><td>Naleśniki z serem, śmietaną i cukrem pudrem</td></tr>
<tr><td>Nr 6</td><td>Pieczone udko z kurczaka
Ziemniaki z wody
Surówka z kapusty pekińskiej</td><td>Lasagne z warzywami i sosem beszamelowym</td></tr>
<tr><td colspan="3">• wykonawca zapewnia zmienność zestawów,
• zestawy nie mogą powtarzać częściej niż jeden raz na 4 szkolenia,
• 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,
• posiłek na czas transportu zabezpieczony przed utratą temperatury, wyporcjowany, dostarczony/podany na ciepło w odpowiednio wysokiej temperaturze min. 63 stopni C,
• Wykonawca zapewnia sprzęt do pomiaru temperatury ciepłego posiłku
• posiłek podawany bez użycia jednorazowych talerzy, sztućców, kubeczków, mieszadełek, patyczków, słomek i pojemników na żywność wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych,
• Zamawiający nie wymaga obsługi kelnerskiej
• wykonawca zapewni dostarczenie i późniejszy odbiór, zestawu naczyń obiadowych i sztućców z uwzględnieniem wyżej opisanych wymogów związanych z ochroną środowiska,
• porcje będą spełniać następujące warunki ilościowe: mięso: nie mniej niż 100 g, ziemniaki/makaron/ kasza gryczana/ryż nie mniej niż 50 g, sos: nie mniej</td></tr>
</table>

niż 100 g, gotowane warzywa/surówka: nie mniej niż 100 g, lasagne, pierogi//krokiety/placki/gołąbki/racuchy/naleśniki: nie mniej niż 350 g, • dowóz w wybrane dni od poniedziałku do soboty w formie ciepłego jednodaniowego posiłku oraz zestawu naczyń i sztućców w godzinach wcześniej ustalonych z Zamawiającym - dostarczenie porcji zestawu obiadowego będzie się odbywało w godzinach od 12:00 do 13:00. • odbiór tego samego dnia, w którym nastąpił dowóz cateringu, brudnych pojemników, naczyń i pozostałych resztek żywieniowych.		
Zestaw poczęstunku	komplet	Maks. 1 komplet x 18 dni
• woda mineralna w szklanym słoju lub w dyspenserze z kranikiem co najmniej 8 l. dziennie, • herbata (2 rodzaje czarna i owocowa) co najmniej 20 torebek dziennie, każdego rodzaju, • kawa rozpuszczalna co najmniej 200 g dziennie, • mleko UHT 2% co najmniej 1 l. dziennie, • cukier co najmniej 1 kg dziennie, • ciasteczka (2 rodzaje w czekoladzie i z nadzieniem owocowym) co najmniej 0,5 kg dziennie każdego rodzaju, • owoce (banany i jabłka) co najmniej 1 kg dziennie każdego rodzaju, • soki (pomarańczowy i jabłkowy) co najmniej 1 l. dziennie każdego rodzaju, • wykonawca zapewni warnik o pojemności min. 20 l., • poczęstunek podawany bez użycia jednorazowych talerzy, sztućców, kubeczków, mieszadełek, patyczków, słomek i pojemników na żywność wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych, • podawanie wody lub innych napojów w opakowaniach wielokrotnego użytku lub w butelkach szklanych, • wykonawca zapewni dostarczenie i późniejszy odbiór, zestawu naczyń kawowych (talerze, kubki, szklanki) z uwzględnieniem wymogów związanych z ochroną środowiska; napoje i posiłek podawany jest bez użycia jednorazowych talerzy, sztućców, kubeczków, mieszadełek, patyczków, słomek i pojemników na żywność wykonanych z poliolefinowych tworzyw sztucznych, • dowóz w wybrane dni od poniedziałku do soboty w godzinach porannych w godzinach wcześniej ustalonych z Zamawiającym - dostarczenie kompletu zestawu poczęstunku będzie się odbywało się w godzinach od 8:00 do 9:00, • odbiór tego samego dnia, w którym nastąpił dowóz cateringu, brudnych pojemników, warnika, naczyń i pozostałych resztek żywieniowych.		