ZATWIERDZAM:

Agata Kaczmarska

Zastępca Dyrektora

Warszawskiego Centrum Pomocy Rodzinie

Warszawa, dnia 13 marca 2020 r.

Załącznik nr 8

do ogłoszenia o zamówieniu

Opis przedmiotu zamówienia
Usługa cateringowa

OPIS	jedn. miary	**ilość**
Posiłek na kolację (ciepły posiłek na kolację dostarczany od poniedziałku do soboty i zimny posiłek na kolację w niedziele dostarczany w soboty) • 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	porcja	Maks. 100 porcji x 275 dni

• zestawy nie mogą powtarzać się częściej jak 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 • posiłek dostarczony w pojemniku zbiorczym termoizolacyjnym gwarantującym odpowiednią temperaturę tj. powyżej + 63 st.C dla dań gorących, powyżej + 75 st.C dla zupy i poniżej + 10 st.C dla dań zimnych • wraz z posiłkami dostarczona będzie instrukcja serwisowa - ile plastrów/łyżek/kromek itp. przysługuje na 1 osobę • wykonawca udostępni na czas trwania umowy zamawiającemu wózek bemarowy 3 komorowy do podgrzewania posiłków • posiłek zapewniony na 7 dni w tygodniu po 100 porcji na każdy dzień • dowóz od poniedziałku do soboty w formie ciepłego jednodaniowego posiłku w godzinach 18-19 • kolacja na niedzielę (zimny posiłek) dostarczona w soboty godz. 18-19		
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 (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 zapewni zmienność zestawów śniadaniowych • posiłki winny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd • wykonawca przy oferowaniu urozmaiconych śniadań uwzględniać będzie świeże produkty spożywcze • posiłek wyporcjowany na osobę (warzywa pokrojone, wędlina i ser żółty pokrojone, chleb pokrojony, do past wykonawca dostarczy porcjonery/łyżki oraz niezbędne szczypce, łopatki) • wraz z posiłkami dostarczona będzie instrukcja serwisowa - ile plastrów/łyżek/kromek itp. przysługuje na 1 osobę	porcja	Maks. 100 porcji x 275 dni

• posiłek dostarczony w pojemnikach zbiorczych • posiłek zapewniony na 7 dni w tygodniu po 100 porcji na każdy dzień • dowóz od poniedziałku do soboty w godzinach 18-19 • śniadanie na niedzielę dostarczone w soboty w godzinach 18-19		
Zapewnienie ciepłego napoju • herbata 100 torebek dziennie • cukier 2 kg dziennie • wykonawca zapewni warnik o pojemności min. 20 l. • dowóz od poniedziałku do soboty w godzinach 18-19	komplet	Maks. 1 komplet x 275 dni