

Załącznik nr 4

Całodzienne wyżywienie w formie cateringu i zapewnienia suchego prowiantu w ramach organizacji spotkania uczestników projektu „Małopolskich świetlic podwórkowych” pod nazwą „Święto Chorągwi”

W ramach realizacji zamówienia wykonawca ma dostarczyć:

1. Suchy prowiant – zawartość:

I.p	Treść
1	Woda niegazowana, butelkowana o pojemności minimum 500 ml
2	Jogurt owocowy o pojemności co najmniej 150 ml wraz z łyżeczką
3	Bułka typu kajzerka zawierająca co najmniej plaster sera, dwa plastry ogórka zielonego, plaster pomidora, liść sałaty
4	Bułka typu kajzerka zawierająca co najmniej plaster szynki, dwa plastry ogórka zielonego, plaster pomidora, liść sałaty
5	Świeży owoc
6	Słodki baton, waga minimum 38g

Całość suchego prowiantu powinna być zapakowana w ekologiczną torbę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wymiany pozycji numer 4 na pozycję numer 3 zależnie od preferencji żywieniowych uczestników.

2. Zestaw obiadowy

Lp	Nazwa pozycji	Szczegóły pozycji
1	Zupa	Oferta musi zawierać co najmniej dwie ciepłe zupy do wyboru przez uczestników, temperatura podania musi wynieść minimum 64 stopnie Celsjusza. Minimalna ilość zupy na uczestnika wyniesie 300 ml.
2	Danie obiadowe	Oferta musi zawierać co najmniej trzy pełne ciepłe dania obiadowe, o temperaturze podania minimum 64 stopnie Celsjusza. Dania obiadowe mają

		pozostawać do wyboru uczestników i muszą zawierać mięso, dodatek (ryż lub kasza lub ziemniaki), surówki. Wykonawca musi zapewnić możliwość wyboru dań wegetariańskich i wegańskich oraz, po uprzednim zgłoszeniu (takim samym jaki określono w terminie dostawy) diet specjalnych. Minimalna ilość dania obiadowego dla uczestnika (na osobę) wyniesie: -mięso lub jego zamiennik - minimum 160 gram -dodatek – minimum 200 gram -surówki – minimum 150 gram
3	Kompot	Zrobiony na bazie owoców, minimum 150 ml na osobę
4	Deser	Obwarzanek lub pączek osobno pakowana

Zamawiający nie dopuszcza użycia jednorazowych naczyń plastikowych w celu realizacji zamówienia. Wykonawca zobowiązuje się zapewniając zestaw obiadowy do podania go na odpowiednio przygotowanej zastawie wielokrotnego użytku.