

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 oraz posiłek regeneracyjny, pakiet na 1 osobę – zawartość:

I.p	Treść
1	Woda niegazowana, butelkowana o pojemności minimum 2000 ml
2	Napój izotoniczny, butelkowany o pojemności minimum 700 ml
3	Baton energetyczny, waga minimum 50g, o wartości energetycznej wynoszącej minimum 340 kcal na 100g
4	Ciepłe napoje, w ilości minimum 500 ml
5	Drożdżówka słodka, o wadze minimum 100g, pakowana osobno

Całość suchego prowiantu powinna być zapakowana w ekologiczną torbę zawierającą zestaw dla jednego uczestnika. Pozycja nr 4 powinna być wydawana osobno i być dostępna między godziną 9 a 15.

Zestaw obiadowy – porcja na jedną osobę:

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

		<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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

Zamawiający dopuszcza użycie jednorazowych naczyń plastikowych w celu realizacji zamówienia. Wykonawca realizując zamówienie zobowiązuje się do zebrania wszelkich śmieci i odpadów związanych z realizacją usługi.