

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 jednorazową
3	Bułka, o masie samego pieczywa minimum 90 gramów, zawierająca co najmniej plaster sera, dwa plastry ogórka zielonego, plaster pomidora, liść sałaty, masło
4	Bułka, o masie samego pieczywa minimum 90 gramów, zawierająca co najmniej plaster szynki, dwa plastry ogórka zielonego, plaster pomidora, liść sałaty, masło
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, wszelkie zmiany zostaną zgłoszone na jeden dzień przed terminem realizacji usługi.

2. Zestaw obiadowy

Lp	Nazwa pozycji	Szczegóły pozycji
1	Zupa	Oferta musi zawierać co najmniej dwie ciepłe zupy do wyboru przez zamawiającego na dzień przed dniem realizacji usługi, 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

		<p>64 stopnie Celsjusza. Dania obiadowe mają pozostawać do wyboru zamawiającego i zostaną wybrane na 1 dzień przed dniem realizacji usługi. Dania obiadowe 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:</p> <p>-mięso lub jego zamiennik - minimum 160 gram</p> <p>-dodatek – minimum 200 gram</p> <p>-surówki – minimum 150 gram</p>
3	Kompot/napój/sok	Zrobiony na bazie owoców, minimum 150 ml na osobę
4	Deser	Obwarzanek lub pączek osobno wydawana bezpośrednio uczestnikom podczas wydawania obiadu.

3. Lista gmin, z których zostaną wskazane gminy do realizacji zamówienia:

Alwernia, Andrychów, Brzesko, Brzeźnica, Czchów, Dobczyce, Drwinia, Dziewin, Kalwaria Zebrzydowska, Kęty, Kraków, Krzeszowice, Łapanów, Michałowice, Mucharz, Myślenice, Olkusz, Przeciszów, Radziemice, Skawina, Sucha Beskidzka, Sułkowice, Tenczynek, Trzebinia, Wadowice, Wieliczka, Zabierzów, Zielonki

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