Załącznik A do Ogłoszenia/
Załącznik nr 1 do Projektowanych postanowień umownych/umowy

Opis przedmiotu zamówienia

Usługa cateringowa dla uczestników/uczestniczek projektu Razem do celu

Przedmiotem nin. zamówienia jest **świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków** dla osób uczestniczących w zajęciach w ramach realizacji projektu Razem do celu współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach programu Fundusze Europejskie dla Śląskiego 2021-2027.

Każdy **posiłek dla jednej osoby** będzie składał się z:

a) dania obiadowego spośród następujących propozycji:

- kotlet mielony (100g), ziemniaki (180 g), surówka z warzyw (100g),
- kotlet schabowy (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- kotlet drobiowy (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- udko z kurczaka (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- klopsiki mielone w sosie (100 g), ryż (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- gulasz z sosem (100 g), kasza (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- ryba (100 g), ziemniaki (180 g), surówka z warzyw (100 g),
- spaghetti bolognese (300 g),
- pierogi ruskie (12 sztuk),
- pierogi z mięsem (12 sztuk),
- naleśniki z serem (4 sztuki),
- naleśniki z pieczarkami (4 sztuki),
- potrawka mięso-warzywna z ryżem (300 g),
- mięsno-warzywna zapiekanka makaronowa/ziemniaczana (300 g),
- gołąbki w sosie pomidorowym (160 g), ziemniaki (180 g),
- placek po węgiersku (180 g), gulasz (120 g), surówka z warzyw (100 g).

UWAGA:

1. Wskazane powyżej gramatury są wartościami minimalnymi.
2. Zamawiający wymaga, aby dania obiadowe były przygotowywane wymiennie wg powyższych propozycji.
3. **Zamawiający wymaga zapewnienia w cenie usługi ekologicznych i biodegradowalnych termoizolacyjnych opakowań jednorazowych, sztućców wielokrotnego użytku oraz jednorazowych serwetek papierowych.** Niedozwolone jest korzystanie z opakowań plastikowych i styropianowych.
4. W wyjątkowych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia innego dania niż podane w powyższych propozycjach.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia specjalnego wyżywienia w sytuacji udziału w zajęciach osób o szczególnych potrzebach żywieniowych (np. z powodu choroby, alergii, przekonań itp.).O konieczności zapewnienia posiłków, o których mowa w ust. 4 i 5 Wykonawca będzie informowany na bieżąco.

b) butelki wody mineralnej gazowanej/niegazowanej o pojemności minimum 0,3 l.

UWAGA:
Zamawiający wymaga, aby butelka była wykonana ze szkła. Niedozwolone jest korzystanie z butelek plastikowych.

Wymagany termin realizacji zamówienia
na podstawie przekazywanych tygodniowych harmonogramów od dnia zawarcia umowy do dnia **12 grudnia 2025 r.**

Prognozowana wielkość zamówienia
1. Prognozowana liczba posiłków zamówionych w trakcie realizacji umowy będzie wynosić maksymalnie 1400 sztuk.
2. Zamawiający przewiduje, że średnio dziennie będzie zamawiał około 10 posiłków.
3. Usługa będzie świadczona w dni robocze. Terminy i miejsca oraz ilości zamawianych posiłków będą określane i przekazywane Wykonawcy drogą elektroniczną w formie tygodniowych harmonogramów dowozu w ostatni dzień roboczy poprzedzający dany tydzień dowozu, przy czym ostateczna liczba posiłków będzie podawana każdorazowo w dniu odbywania się danego spotkania (zgłoszenie telefoniczne lub elektroniczne do godziny zaproponowanej przez Wykonawcę w formularzu oferty).
4. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż określona w ust. 1 prognozowana maksymalna liczba posiłków oraz określona w ust. 2 średnia dzienna liczba zamawianych posiłków w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, gdyż będzie uzależniona od liczby osób faktycznie uczestniczących w zajęciach szkoleniowych. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.

Wymagania odnośnie przygotowywanych i serwowanych posiłków
1. Zamówienie winno być realizowane przy użyciu produktów dobrej jakości. Dania obiadowe winny posiadać wysokie walory smakowe oraz być przygotowywane z surowców: pełnowartościowych, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Muszą także być dopuszczone do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami. Nie dopuszcza się podawania produktów typu instant (np. zupy i sosy w proszku) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi/gołąbki itp.).
2. Dania obiadowe muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania.

Zasady dostarczania posiłków

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do sali szkoleniowej w budynku MOPR przy ul. Piekarskiej 39 w Bytomiu lub sali szkoleniowej w budynku MOPR przy ul. Piłsudskiego 67 w Bytomiu, lub w wyjątkowych sytuacjach do innego miejsca w obrębie gminy Bytom.
2. Zamawiający wymaga, aby posiłki każdorazowo były dostarczane około godziny 13:00.
3. Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za ewentualne zniszczenia lub utratę sprzętów pozostawionych przez Wykonawcę w miejscu realizacji usługi.
4. Wykonawca zapewni odpowiedni środek transportu dopuszczony do przewozu posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

Pozostałe warunki realizacji

1. Wykonawca w cenie usługi jest zobowiązany do odbioru brudnych sztućców oraz utylizacji resztek pokonsumpcyjnych po spożytych posiłkach. Odbiór musi odbywać się tego samego dnia, w którym dostarczono posiłki.
2. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.