

Radłów, dnia 15.01.2020 r.

Zamawiający:

**Stowarzyszenie na rzecz przeciwdziałania
zjawiskom patologii społecznej „AMOS”**

ul. Głowackiego 6/43

33-100 Tarnów

Zamówienie jest realizowane w ramach projektu pn.: „**Prowadzenie placówki wsparcia
dziennego w formach połączonych – specjalistycznej i opiekuńczej- dla dzieci
i młodzieży z terenu gminy Radłów w latach 2018 – 2020”**

Znak sprawy: AMOS/ZP/1/20/RPO.9.2.1

Dot. zamówienia pn.: *Usługa cateringowa – przygotowanie oraz dostarczenie podwieczorku dla wychowanków Specjalistycznej Placówki Wsparcia Dziennego w Radłowie oraz dostawa artykułów spożywczych – w ramach projektu pn.: „Prowadzenie placówki wsparcia dziennego w formach połączonych – specjalistycznej i opiekuńczej- dla dzieci i młodzieży z terenu gminy Radłów w latach 2018 – 2020”.*

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW
ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
(SIWZ)
dla zapytania ofertowego**

TOM I	WARUNKI ZAMÓWIENIA (WZ)
TOM IIa	WARUNKI UMOWY DLA CZĘŚCI I (WU)
TOM IIb	WARUNKI UMOWY DLA CZĘŚCI II (WU)
TOM III	OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

Radłów, 2020

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa obejmująca przygotowanie oraz dostawę podwieczorku oraz innych artykułów spożywczych dla wychowanków Specjalistycznej Placówki Wsparcia Dziennego w Radłowie, ul. Brzeska 9, 33-130 Radłów.

W szczególności zamówienie dotyczy:

CZĘŚĆ I:

Przygotowanie oraz dostawę podwieczorku - w postaci:

- 1) Bułka pszenna posmarowana masłem – 1 szt.
- 2) Plasterek sera żółtego / szynki drobiowej – 1 szt.
- 3) Kawalek sałaty lodowej/ masłowej – 1 szt.
- 4) Plasterek pomidora lub ogórka – 1 szt.

Bułka i pozostałe składniki określone w pkt 2 – 4 winny tworzyć jedną całość – gotową kanapkę. Kanapka winna być spakowana w jednorazowe opakowanie foliowe lub papierowe, które winno być szczelnie zamknięte lub zawiązane. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków. Zamawiający wymaga, aby osoby, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia (przygotowujące posiłki oraz rozwożące posiłki) posiadały aktualne orzeczenie lekarskie, niezbędne przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością. Szacowana liczba podwieczorków w ciągu roku: 8250.

CZĘŚĆ II:

L.P	Asortyment
1.	Herbata czarna w torebce (min. 100 torebek)
2.	Mleko min 2% - 1 l
3.	Cukier biały – 1 kg
4.	Miód pszczele min. 400 g
5.	Ketchup łagodny min 480 g
6.	Sos kanapkowy/ tatarski min 400 g
7.	Woda źródlana – 5 l
8.	Woda mineralna gazowana – 1,5 l
9.	Woda mineralna niegazowana – 1,5 l
10.	Syrop owocowy (malina/ truskawka/ inne)- min 400 ml
11.	Galaretka owocowa – min. 70 g
12.	Brzoskwinie połówki w syropie (puszka)- min 800 g
13.	Budyń różne smaki – (waniliowy/ śmietankowy/ czekoladowy, malinowy) – min 40 g
14.	Kisiel owocowy różne smaki – min 30 g
15.	Masło z mleka 82 % - 200 g
16.	Olej rzepakowy – 1 l

17.	Mleko w proszku pełne– min 500 g
18.	Kakao – min 150 g
19.	Bitą śmietana w sprayu – min 250 g
20.	Mleko zagęszczone słodzone – 500 g
21.	INNE ZA CENĘ 180 PLN

INFORMACJE DLA OBU CZĘŚCI

Wykonawcy nie przysługuje prawo zamiany zamówionego asortymentu oraz zmiany ilości poszczególnych partii towaru zgłoszonych w zleceniu. Towar zostanie zwrócony w przypadku dostawy niezgodnej z zamówieniem. Szczegółową procedurę zlecenia dostawy zawiera umowa. Produkty mają być świeże, nie mogą nosić śladów zepsucia. Wykonawca winien dostarczać towar najwyższej jakości zdatny do spożycia. Termin przydatności do spożycia winien uwzględniać przeznaczenie danego asortymentu.