

„Standardy w zakresie mieszkalnictwa wspomaganego dla osób chorujących psychicznie po wielokrotnych pobytach w szpitalu psychiatrycznym”
Projekt konkursowy w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia Nr DSP.ŁB.2311.9.2018

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej składającej się z ciepłego posiłku i serwisu kawowego podczas spotkań Zespołu ds. opracowania standardu łącznie dla max. 24 osób x 20 spotkań oraz Zespołu Monitorującego dla max. 7 osób x 2 spotkania, w ramach realizacji projektu pn. „Standardy w zakresie mieszkalnictwa wspomaganego dla osób chorujących psychicznie po wielokrotnych pobytach w szpitalu psychiatrycznym” Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja rozwój 2014 – 2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie.

Termin i miejsce realizacji zamówienia:

maj 2018 r. - grudzień 2018 r. - Lublin

Spotkania będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, w przedziale godzin od 08.00 do 15.30.

Ostateczne terminy spotkań zostaną ustalone z wybranym Wykonawcą.

Wykonawca zapewni:

- pełną zastawę serwisową porcelanową i szklaną,
- obsługę kelnerską w liczbie osób zapewniających sprawną obsługę,
- estetyczne nakrycie stołów, obrusy z tkaniny,
- zachowa zasady higieny i obowiązujące przepisy sanitarne przy przygotowaniu posiłków,
- przygotuje posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, z pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności spożycia.

Wykonawca podczas każdego spotkania musi zapewnić 1 ciepły posiłek (obiad) oraz serwis kawowy dla każdego uczestnika. Łącznie Wykonawca zapewni usługę cateringową składającą się z ciepłego posiłku i serwisu kawowego podczas spotkań Zespołu ds. opracowania standardu łącznie dla max. 24 osób x 20 spotkań oraz Zespołu Monitorującego dla max. 7 osób x 2 spotkania.

Zamawiający zastrzega sobie zmniejszenie liczby wydanych ciepłych posiłków i serwisów kawowych w umówionym terminie przed spotkaniem.

W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni nieprzerwanie:

- kawę z ekspresu ciśnieniowego – 500 ml/osoba,
- herbatę (co najmniej trzy rodzaje) – 200 ml/osoba,
- gorącą wodę w termosach,
- mleko w dzbankach – 100 ml/osoba,
- cukier – 8 saszetek po dwa gramy na osobę,

LIDER PROJEKTU

Województwo Lubelskie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie
ul. Diamentowa 2, 20-447 Lublin, tel. 81 528 76 50, fax.: 81 528 76 30, e-mail: rops@lubelskie.pl, www.rops.lubelskie.pl

PARTNERZY PROJEKTU



Województwo
Lubelskie



Województwo
Podkarpackie



Województwo
Świętokrzyskie



CHARYTATYWNE STOWARZYSZENIE
NIESIENIA POMOCY CHORYM



9

„Standardy w zakresie mieszkalnictwa wspomaganego dla osób chorujących psychicznie po wielokrotnych pobytach w szpitalu psychiatrycznym”
Projekt konkursowy w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

- ciasta – min. 3 rodzaje ciast np. sernik, szarlotka, tarta, w-z tka, 100 g/osoba – każdego rodzaju,
- owoce np. banan, mandarynka, winogrono – 100 g/osoba,
- wodę mineralną gazowaną/niegazowaną – 250 ml/osoba – każdego rodzaju.

Serwis kawowy Wykonawca przygotowuje w formie stołu szwedzkiego, w sposób estetyczny na zestawie ceramicznej i będzie uzupełniać podczas spotkania względem potrzeb.

W ramach serwowanego ciepłego posiłku Wykonawca zapewni:

I danie – zupa (np. rosół, pomidorowa, krem z białych warzyw) – 350 ml/osoba,

II danie – np. ziemniaki, ryż, kasza 200 g/osoba, sztuka mięsa (drobiowego/wieprzowego) z sosem lub bez 120 g/osoba, lub kotlet schabowy – 120 g/osoba lub ryba – 120 g/osoba, surówka (np. z gotowanych warzyw lub świeżych warzyw sezonowych) - 200 g/os.

Deser: ciasto szarlotka/sernik/tiramisu/w-zetka 25 g/osoba.

Napoje zimne - soki owocowe - 3 rodzaje (250 ml /osoba), woda mineralna gazowana (250 ml/osoba) i niegazowana (250 ml/osoba).

Gramatury podane po obróbce termicznej.

Ostateczne menu dań ciepłych Wykonawca ustali po konsultacji z Zamawiającym.

Wykonawca pozostanie w gotowości do jednoczesnego wydania posiłku dla wszystkich uczestników spotkania jednocześnie w godzinach ustalonych z Zamawiającym. Dania obiadowe będą zaserwowane w formie stołu szwedzkiego oraz przechowywane w beamarach/ podgrzewaczach.

Pozostałe wymagania:

1. Zastawa serwisu kawowego i obiadowego powinna być porcelanowa (filizanki do kawy i herbaty ze spodeczkami itd.) lub szklana.
2. Wykonawca zapewni ponadto naczynia, patery, szklanki, sztućce i inne niezbędne naczynia do prawidłowego wykonania zamówienia.
3. Wykonawca przygotowuje serwis i utrzyma ład i porządek świadczonej usługi.
4. Obsługa cateringowa musi być gotowa na pół godziny przed rozpoczęciem spotkania.
5. Zapewnienie serwisu kelnerskiego podczas serwowania przerwy kawowej oraz ciepłego posiłku – obiadu (1 kelner na nie więcej niż 10 uczestników spotkania).

Koordynator merytoryczny

Anna Czaczek

Anna Belina

LIDER PROJEKTU

Województwo Lubelskie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Lublinie
ul. Diamentowa 2, 20-447 Lublin, tel. 81 528 76 50, fax.: 81 528 76 30, e-mail: rops@lubelskie.pl, www.rops.lubelskie.pl

PARTNERZY PROJEKTU



Województwo
Lubelskie



Województwo
Podkarpackie



Województwo
Świętokrzyskie



CHARYTATYWNE STOWARZYSZENIE
NIESIENIA POMOCY CHORYM



Zastępca Dyrektora
Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej
w Lublinie

Małgorzata Madru