



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Świadczenie usług cateringowych w ramach programu „Nauka – drogą do sukcesu Gminy Strzegowo”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w ramach programu „Nauka – drogą do sukcesu Gminy Strzegowo”

Zamówienie jest współfinansowane z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działania 9.1 Wyrównywanie szans edukacyjnych i zapewnienie wysokiej jakości usług edukacyjnych świadczonych w systemie oświaty, Poddziałanie 9.1.2 Wyrównywanie szans edukacyjnych uczniów z grup o utrudnionym dostępie do edukacji oraz zmniejszenie różnic w jakości usług edukacyjnych oraz budżetu państwa, tytuł projektu: „Nauka – drogą do sukcesu Gminy Strzegowo”

Przedmiot zamówienia obejmuje usługi cateringowe polegające na przygotowaniu, dowozie i podaniu posiłków dla uczniów ze Szkoły Podstawowej w Dąbrowie; Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Niedzborzu; Szkoły Podstawowej, Gimnazjum i Liceum Ogólnokształcącego w Strzegowie oraz dla nauczycieli biorących udział w szkoleniach. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku między godziną 12:00 - 15:00, a w soboty między godziną 9:00 - 12:00 w trakcie dodatkowych zajęć edukacyjnych dla uczniów i w trakcie szkoleń dla nauczycieli. Wszystkie posiłki muszą być świeże, przygotowane w dniu świadczenia usługi i muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.

Wykonawca odpowiada za dostarczenie posiłków oraz podanie ich zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności. Wydawanie przygotowanych posiłków odbywać się będzie w naczyniach jednorazowego użytku, z użyciem sztućców jednorazowego użytku i serwetek papierowych.

Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Część 1 - świadczenie usług cateringowych dla uczniów w trakcie zajęć edukacyjnych

W ramach tej części Zamawiający przewiduje 12 różnych posiłków podawanych w miarę bieżących potrzeb Zamawiającego:

1. Bułka z wędliną, serem i warzywami (bułka min. 100g, wędlina min. 40g, ser żółty min. 20g, sałata, pomidor lub ogórek - min. 80g) + sok owocowy (bez konserwantów i sztucznych barwników) - min. 200 ml;
2. Bułka z kotletem wieprzowo - wołowym (bułka min. 100g, kotlet min. 80g, surówka - min. 100g, sos min. 25g);
3. Bułka z kotletem wieprzowo - wołowym i serem (bułka min. 100g, kotlet min. 80g, ser żółty min. 20g, surówka - min. 90g, sos min. 25g);
4. Bułka z kotletem rybnym (bułka min. 100g, kotlet min. 80g, sałata i ogórek - min. 80g, sos min. 25g);
5. Bułka z parówką (bułka podłużna min. 80g, parówka min. 50g, surówka - min. 100g, cebulka prażona - min. 10g, sos min. 25g);
6. Gołąbek wieprzowy min. 150 g + bułka min. 80g;
7. Pizza z serem, szynką i pieczarkami lub serem, szynką i ananasem - porcja min. 200 g;
8. Zapiekanka z pieczarkami i serem - min. 200 g;
9. Frytki z ketchupem i kielbasą - porcja min. 250 g;

10. Pierogi z serem na słodko (ok. 5-6 szt.) - min 200 g;
 11. Zupa grochowa z kielbasą (min. 45 g) - porcja min.350 ml i bułka (min. 80 g);
 12. Żurek z jajkiem i białą kielbasą - porcja min. 350 ml i bułka (min. 80 g);
- Łączna ilość posiłków dla uczniów wynosi: 18 900 szt.

Część 2 - świadczenie usług cateringowych dla nauczycieli w trakcie szkoleń

W ramach tej części Zamawiający przewiduje 6 różnych zestawów obiadowych podawanych w miarę bieżących potrzeb Zamawiającego:

1. Zestaw obiadowy składający się z kotleta schabowego min. 100 g, ziemniaków lub frytek min. 150 g i surówki min. 100 g;
2. Zestaw obiadowy składający się z żeberka min. 150 g, ziemniaków lub frytek min. 150 g i kapusty zasmażanej min. 100 g;
3. Zestaw obiadowy składający się z pieczeni wieprzowej min. 100 g, ziemniaków lub frytek min. 150 g i surówki min. 100 g;
4. Zestaw obiadowy składający się z fileta z kurczaka min. 150 g, ziemniaków lub frytek min. 150 g i surówki min. 100 g;
5. Zestaw obiadowy składający się z udka z kurczaka min. 200 g, ziemniaków lub frytek min. 150 g i surówki min. 100 g;
6. Zestaw obiadowy składający się z fileta rybnego min. 150 g, ziemniaków lub frytek min. 150 g i surówki min. 100 g;

Do każdego zestawu obiadowego przewiduje się podanie:

1. Wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej - min. 250 ml
2. Soku owocowego (bez konserwantów i sztucznych barwników) - min. 200 ml;
3. Ciasta porcjowanego - min. 3 rodzaje, po 3 kawałki na osobę - porcja min. 50 g.

Łączna ilość zestawów obiadowych wynosi: 450 szt.

Podane ilości posiłków są szacunkowe. Ilość posiłków wskazana powyżej stanowi maksymalną wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana, a Wykonawca w takim przypadku nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, a w szczególności roszczenia wobec Zamawiającego o zapłatę dotyczącego ilości usług stanowiących różnicę pomiędzy przewidywaną ilością usług, a ilością usług faktycznie zrealizowanych. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą ilość zrealizowanych posiłków

Zestawy obiadowe i posiłki dla uczniów będą podawane w miarę bieżących potrzeb Zamawiającego. Oznacza to, że Zamawiający nie przewiduje równomiernego wykorzystania wszystkich rodzajów posiłków.

Zamawiający w terminie nie później niż 1 dzień przed planowanymi zajęciami edukacyjnymi/szkoleniami przedstawi Wykonawcy zlecenie częściowe wykonania usługi (telefonicznie lub faksem), określając termin i godzinę rozpoczęcia świadczenia usługi, przewidywaną ilość uczestników zajęć, ilość posiłków danego rodzaju.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.