

OPIS PRZEDMIOTU ZAMOWIENIA

Przedmiotem zapytania jest świadczenie usługi cateringowej podczas przeprowadzania szkoleń/warsztatów dla nauczycieli i wychowawców z zakresu rozpoznawania problemów emocjonalnych i psychicznych uczniów oraz udzielania pomocy psychologiczno-pedagogicznej polegającej na przygotowaniu i dostawie posiłków dla Dolnośląskiego Ośrodka Doskonalenia Nauczycieli we Wrocławiu

CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Od 25.03.2022 marca 2022 r. do 31.10.2022 października 2022 r. planuje się usługę cateringową dla 18 szkół na Dolnym Śląsku wg poniższego opisu:

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Ilość uczestników w każdej grupie 15+2 = 17

1) Przerwa kawowa

- kawa – bez ograniczeń
- herbata (różne rodzaje: czarna, zielona, owocowa) – bez ograniczeń
- dodatki: cytryna, cukier, mleczko
- Woda mineralna gazowana i niegazowana 0,5 l na osobę (w butelce), 1 szt. /os.
- Gorąca woda w bemarkach lub ekspres
- Mini rogaliki, mini pączki, ciasteczka kruche mix min. 100g/os. (minimum 3 rodzaje)
- Serwis cateringowy, obsługa kelnerska
- Zastawę porcelanową, sztucze, szkła do napojów
- Stoły, obrusy i dekoracje
- kanapki wykonane z trzech rodzajów pieczywa– do wyboru: pszenne, żytnie, mieszane, pełnoziarniste itp. Dodatkami są wędliny, sery oraz świeże i marynowane warzywa, a także sosy – min. 3 szt./os.

2) Przerwa obiadowa

Danie główne powinno uwzględniać następującą gramaturę:

- zupa min. 300 ml/os.
 - mięso/ryba 150g;
 - surówka/pieczone warzywa 100g na osobę,
 - dodatki – np. ziemniaki lub kluski śląskie lub kasza 100g na osobę.
-
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny;
 - przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz obowiązujące normy żywienia;
 - wyklucza się posiłki typu fastfood, przygotowywane z proszku oraz sporządzane na bazie suszu lub półproduktów, mięso nie może być MOM (mięso oddzielone mechanicznie).

- obiad zostanie podany w jednorazowych opakowaniach
- sztućce i serwetki dla każdego uczestnika

ZAMAWIAJĄCY DOPUSZCZA ZŁOŻENIE OFERT CZĘŚCIOWYCH – Wykonawca może złożyć swoją ofertę na dowolną ilość części.

Część 1: LEGNICA

- 1) Miejsce realizacji:
Szkoła Podstawowa nr 7 w Legnicy
Ul. Polarna 1
59-220 Legnica
Ilość osób: 15 + 2 prowadzących
Termin: 13.04.2022 r. godz. 14:30-20:00
- 2) Miejsce realizacji:
Szkoła Podstawowa nr 1 w Legnicy
Ul. Kamienna 20a
59-220 Legnica
Ilość osób: 15+2 prowadzących
Termin: 27.05.2022 r. godz. 14:30-20:00

Część 2: LUBIN

- 1) Miejsce realizacji:
Szkoła Podstawowa nr 1 w Lubinie
ul. Marii Skłodowskiej-Curie 4
59-300 Lubin
Ilość osób: 15 + 2 prowadzących
Termin: 27.04.2022 r. godz. 14:30-20:00
- 2) Miejsce realizacji:
Szkoła Podstawowa nr 14 w Lubinie
ul. Norwida 10
59-300 Lubin
Ilość osób: 15 + 2 prowadzących
Termin: 29.04.2022 r. godz. 14:30-20:00

Część 3: WĄDROŻE WIELKIE

- 1) Miejsce realizacji
Szkoła Podstawowa im. Jana Kochanowskiego w Wądrożu Wielkim
Wądroże Wielkie 169
59-430 Wądroże Wielkie
Gminne Przedszkole w Wądrożu Wielkim
Wądroże Wielkie 168
59-430 Wądroże Wielkie

Ilość osób: 15 + 2 prowadzących

Termin: 25.03.2022 r. godz. 14:30-20:00

Część 4: OLSZYNA

Miejsce realizacji

Szkoła Podstawowa nr 1 w Olszynie

Ul. Wolności 17B

59-830 Olszyna

Ilość osób: 15 + 2 prowadzących

Termin: 01.04.2022 r. godz. 14:30-20:00

Część 5: POLKOWICE

Miejsce realizacji

Szkoła Podstawowa nr 3 w Polkowicach

Ul. Ociosowa 3

59-100 Polkowice

Ilość osób: 15 + 2 prowadzących

Termin: 13.05.2022 r. godz. 14:30-20:00

Część 6: RUDNA

Miejsce realizacji

Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Rudnej

Ul. Kolejowa 5

59-305 Rudna

Ilość osób: 15 + 2 prowadzących

Termin: 25.05.2022 r. godz. 14:30-20:00

Część 7: KOSTOMŁOTY

Miejsce realizacji

Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej w Kostomłotach

Ul. Wrocławska 10

55-311 Kostomłoty

Ilość osób: 15 + 2 prowadzących

Termin: zostanie podany później, nie później niż 14 dni przed realizacją (realizacja między kwietniem a październikiem 2022 r.)

Część 8: Ujazd Górny

Miejsce realizacji

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Ujeździe Górnym

Ul. Szkolna 6

55-340 Udanin

Ilość osób: 15 + 2 prowadzących

Termin: zostanie podany później, nie później niż 14 dni przed realizacją (realizacja między kwietniem a październikiem 2022 r.)

Część 9: KAMIENIEC ZĄBKOWICKI

Miejsce realizacji

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Kamieńcu Ząbkowickim

Ul. Szkolna 10

57-230 Kamieniec Ząbkowicki

Ilość osób: 15 + 2 prowadzących

Termin: zostanie podany później, nie później niż 14 dni przed realizacją (realizacja między kwietniem a październikiem 2022 r.)

Część 10: WROCŁAW

1) Miejsce realizacji

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 13, Szkoła Podstawowa nr 67 we Wrocławiu

Pl. Muzealny 20

50-035 Wrocław

Ilość osób: 15 + 2 prowadzących

Termin: zostanie podany później, nie później niż 14 dni przed realizacją (realizacja między kwietniem a październikiem 2022 r.)

2) Miejsce realizacji

Szkoła Podstawowa nr 71 we Wrocławiu

Ul. Podwale 57

50-039 Wrocław

Ilość osób: 15 + 2 prowadzących

Termin: zostanie podany później, nie później niż 14 dni przed realizacją (realizacja między kwietniem a październikiem 2022 r.)

3) Miejsce realizacji

Szkoła Podstawowa Specjalna nr 122 dla Uczniów Niewidomych i Słabosłyszących we

Wrocławiu

ul. Kamiennogórska 16

54-034 Wrocław

Ilość osób: 15 + 2 prowadzących

Termin: zostanie podany później, nie później niż 14 dni przed realizacją (realizacja między kwietniem a październikiem 2022 r.)

DODATKOWE USTALENIA:

1. Termin realizacji może ulec zmianie. Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później jednak niż 5 dni przed realizacją zamówienia.

2. Wykonawca zapewni we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia jednorazowe, papierowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników szkolenia.
3. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę.
4. Realizując umowę Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych.
5. Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem.
6. Wykonawca będzie zobowiązany do wydania posiłków.
7. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące szkolenie BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia lub orzeczenia lekarskie do celów sanitarnoepidemiologicznych.
8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie.
9. Przewiduje się możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób w poszczególnych grupach. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy ani stanowić podstawy do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw. Rozliczenie wartości dostaw będzie następować na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość usługi, temperaturę w chwili przewozu i dowozu oraz jego walory smakowe i estetyczne.
11. Wykonawca będzie dbał o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a po zakończeniu usługi posprząta pomieszczenia ze śmieci, odpadów i resztek jedzenia.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany harmonogramu.
13. W przypadku wystąpienia siły wyższej (w tym ograniczeń związanych ze stanem zagrożenia epidemiologicznego) Stronom przysługuje prawo rezygnacji z części lub z całości usług bez ponoszenia kosztów.

DYREKTOR
DODN we Wrocławiu

.....
(Kierownik Zamawiającego lub osoba upoważniona)