

OPIS PRZEDMIOTU ZAMOWIENIA

Przedmiotem zapytania jest świadczenie usługi cateringowej podczas realizacji szkoleń/warsztatów dla nauczycieli i wychowawców z zakresu rozpoznawania problemów emocjonalnych i psychicznych uczniów oraz udzielania pomocy psychologiczno-pedagogicznej dla 8 szkół w okresie wrzesień-listopad

CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Od września 2023 r. do listopada 2023 r. planuje się usługę cateringową dla 8 szkół na Dolnym Śląsku wg poniższego opisu:

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

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/pieczzone warzywa 150g na osobę,
- dodatki – np. ziemniaki lub kluski śląskie lub kasza 150g 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 sporządzone na bazie suszu lub półproduktów, mięso nie może być MOM (mięso oddzielone mechanicznie).
- obiad zostanie podany w jednorazowych opakowaniach
- sztucze i serwetki dla każdego uczestnika

Napoje:

Woda mineralna gazowana i niegazowana 0,5 l na osobę dostarczana w butelkach 0,5 litrowych.

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

Zadanie 1: LEGNICA

- 1) Miejsce realizacji:
VII LO w Legnicy
Ul. Radosna 17, 59-220 Legnica
Ilość osób: 15 + 2 prowadzących
Termin: wrzesień-listopad 2023

- 2) Miejsce realizacji:
Zespół Szkolno-Przedszkolny w Radwanicach
Ul. Tenisowa 1, 59-160 Radwanice
Ilość osób: 15+2 prowadzących
Termin: wrzesień-listopad 2023

Zadanie 2: JELENIA GÓRA

- 1) Miejsce realizacji:
Dolnośląski Zespół Szkół w Biedrzychowicach
Biedrzychowice 20, 59-830 Olszyna
Ilość osób: 15 + 2 prowadzących
Termin: wrzesień-listopad 2023

- 2) Miejsce realizacji:
Szkoła Podstawowa nr 1 im. Bohaterów Łużyckiej Brygady WOP
ul. Uczniowska 17, 59-620 Gryfów Śląski
Ilość osób: 11 + 2 prowadzących
Termin: wrzesień-listopad 2023

Zadanie 3: WROCŁAW

- 1) Miejsce realizacji:
Szkoła Podstawowa nr 2 im. Orłąt Lwowskich w Wołowie
Ul. Chopina 10, 56-100 Wołów
Ilość osób: 18 + 2 prowadzących
Termin: wrzesień-listopad 2023

- 2) Miejsce realizacji:
Szkoła Podstawowa nr 2 w Siechnicach
Ul. Księżnej Anny z Przemyslidów 6, 55-011 Siechnice
Ilość osób: 16 + 2 prowadzących
Termin: wrzesień-listopad 2023

- 3) Miejsce realizacji:
Szkoła Podstawowa nr 33 we Wrocławiu
Ul. Kolisty 17, 54-152 Wrocław
Ilość osób: 15 + 2 prowadzących
Termin: wrzesień-listopad 2023

Zadanie 4: WAŁBRZYCH

1) Miejsce realizacji:

Zespół Szkół nr 5 im. T.Huberta w Wałbrzychu
ul. Ogrodowa 2a, 58-304 Wałbrzych
Ilość osób: 15 +2 prowadzących
Termin: wrzesień-listopad 2023

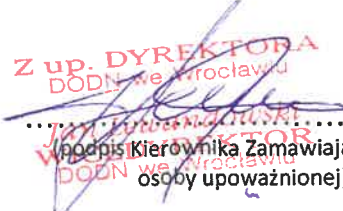
DODATKOWE USTALENIA:

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 oraz stanowić podstawę 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 dowozu oraz jego walory smakowe i estetyczne.
11. Wykonawca będzie dbał o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi posprząta pomieszczenia ze śmieci 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.

Sporządził:
Joanna Adamska
Główny specjalista ds. zamówień publicznych
i administracji

Zatwierdził:

Z up. DYREKTORA
DODN we Wrocławiu



(podpis Kierownika Zamawiającego lub
osoby upoważnionej)