

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 dla szkół z drugiej tury

CPV 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

Od 19.11.2022 r. do 02.12.2022 r. planuje się usługę cateringową dla 3 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, sztućce, 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/pieczona 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 uwzględniać 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: JAROSZÓW

- 1) Miejsce realizacji:
Zespół Szkolno-Przedszkolny w Jaroszowie
58-120 Jarosów
Ilość osób: 16 + 2 prowadzących
Termin: 26.11.2022 r. godz. 10:00-16:00, obiad godz. 13:00

Część 2: SOKOŁOWSKO

- 1) Miejsce realizacji:
Zespół Szkolno-Przedszkolny w Sokołowsku
Ul. Unisławska 4
58-350 Sokołowsko
Ilość osób: 12 + 2 prowadzących
Termin: 19.11.2022 r. godz. 09:00-15:30, obiad 13:00

Część 3: WAŁBRZYCH

- 1) Miejsce realizacji
IV Liceum Ogólnokształcące z Oddziałami Integracyjnymi i Sportowymi
Ul. Alfreda Sokołowskiego 75
58-309 Wałbrzych
Ilość osób: 14 + 2 prowadzących
Termin: 02.12.2022 r. godz. 14:00-21:00, obiad 14:00

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)