

Załącznik 1 do Zapytania Ofertowego nr 05/7.3/WnS/2019

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej, polegającej na zapewnieniu dostawy poczęstunku w ramach przerwy kawowej oraz zestawów obiadowych dla uczestników szkoleń organizowanych przez Kluczborski Inkubator Przedsiębiorczości.

Przez usługę cateringową należy rozumieć:

- a) Przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków na odpowiednich naczyniach,
- b) Usunięcie pozostałych resztek posiłków oraz pozostałych naczyń z miejsca spotkania,
- c) Transport w obie strony wyposażenia, produktów i osób, wykorzystywanych przez Wykonawcę w trakcie świadczenia usługi.

1. Dostawa poczęstunku w ramach przerwy kawowej oraz zestawów obiadowych odbywać się będzie w każdym dniu, w którym organizowane będą szkolenia. Jednorazowa dostawa dotyczyć będzie jednej grupy Uczestników (średnio 25 osób na szkolenie). Zamawiający zastrzega jednak możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamawianych zestawów obiadowych w przypadku zmiany liczby uczestników.

Zamawiający planuje wydanie przez Wykonawcę zamówienia około 300 zestawów obiadowych na wszystkie dni szkoleniowe oraz zapewnienie odpowiedniej ilości poczęstunku w ramach przerwy kawowej. Podana liczba jest szacunkowa i może ulec zmianie. Ewentualne zmiany ilości zamawianych zestawów obiadowych Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 12: 00 danego dnia szkoleniowego.

2. Miejsce świadczenia usługi: Powiatowy Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli, ul. Byczyńska 7, 46-200 Kluczbork lub inna sala na terenie miasta Kluczbork w godzinach 8.00 – 16.00.
3. Termin realizacji usługi: Zamawiający planuje przeprowadzenie szkoleń w miesiącu lipcu i sierpniu 2019 roku, w dniach od poniedziałku do soboty (6 dni - planowane w ciągu jednego tygodnia lub w odstępach kilkudniowych). Szczegółowe terminy zostaną przekazane najpóźniej na 5 dni przed datą świadczenia usługi.
4. Wykonawca, co najmniej na jeden dzień przed planowanymi szkoleniami przedstawi do wiadomości Zamawiającego - tygodniowy jadłospis. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania zestawów obiadowych zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
5. Obiad musi być serwowany w pojemnikach jednorazowych styropianowych tzw. lunchboxach lub na naczyniach ceramicznych w formie gotowych zestawów obiadowych, po jednym (1) dla każdej osoby. Do każdego zestawu obiadowego musi być zapewniony komplet sztućców jednorazowych lub stalowych, po jednym (1) dla każdej osoby.
6. Dany zestaw obiadowy może być podawany tylko raz w tygodniu.
7. Podane gramatury dotyczą artykułów żywnościowych po obróbce termicznej.
8. Wykonawca zapewnia na potrzeby przerwy kawowej zastawę stołową ceramiczną lub porcelanową, szklanki do wody/soku ze szkła, sztucze platerowane oraz serwetki papierowe.
9. **Zamawiający nie dopuszcza podawania poczęstunku w ramach przerwy kawowej w naczyniach jednorazowych.**
10. Obiad musi być serwowany w odpowiedniej temperaturze (ciepły).
11. **Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie ilości faktycznie dostarczonych (a zamówionych przez Zamawiającego) zestawów w ramach poczęstunku kawowego i przerwy obiadowej. Tym samym wartość usługi będzie iloczynem liczby uczestników**

danego dnia szkoleniowego i ceny jednostkowej brutto zestawu w ramach poczęstunku kawowego i obiadowego (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).

Na poczęstunek w ramach przerwy kawowej składa się:

- Kawa w termosach;
- Herbata czarna w termosach;
- Dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna w plastrach;
- Woda niegazowana butelkach 0,5l /osobę;
- Sok owocowy (nie napój) w butelkach min. 0,3 l/osobę;
- Kruche ciasteczka (co najmniej cztery rodzaje/dzień) – bez ograniczeń;

Na jednodaniowy zestaw obiadowy, składa się:

Do wyboru:

- Danie mięsne: (min. 130 g na osobę) - mięso drobiowe (w postaci filetu, porcji mięsa np. udka z kurczaka lub gulaszu), cielęce, wieprzowe i wołowe (w postaci szynki, łopatki, polędwicy, karkówki, schabu lub gulaszu) poddane różnym technikom obróbki cieplnej (grillowane, smażone, duszone, zapiekane).
- Danie jarskie: np. pierogi (min. 300 g na osobę), naleśniki (min. 300 g na osobę), placki ziemniaczane ze śmietaną (min. 250 g na osobę).
- Ryby (min. 130 g na osobę) – filet z ryby (duszony, smażony, grillowany, zapiekany).

Dodatki:

- Ziemniaki (gotowane, zapiekane, duszone), frytki, kluski, ryż, makarony, kasza (perłowa, gryczana) - min. 250 g na osobę.
- Zestaw surówek / surówka (min. 150 g na osobę) – na zimno lub na ciepło.

Standardy świadczonej usługi:

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
2. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości oraz zgodnie z normami HACCP.
4. Serwowane potrawy powinny być przygotowywane z surowców świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
5. Jadłospis na catering obiadowy powinien być urozmaicony.
6. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia usługi, codziennie na koniec dnia szkoleniowego.
7. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
8. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.



Projekt „Wsparcie na starcie” współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 7.3 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego 2014-2020

9. Wykonawca zapewnia utrzymanie czystości podczas świadczenia usługi oraz zapewnia obsługę niezbędną do świadczenia usługi.
10. Wykonawca ponosi w pełni odpowiedzialność, za jakość podawanych posiłków.