

„Kompleksowe wsparcie szkół w Powiecie Piskim”
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 1

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla uczestników projektu „Kompleksowe wsparcie szkół w Powiecie Piskim” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Priorytet III. Wysoka jakość systemu oświaty Działanie 3.5. Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

2. Przewiduje się realizację: sukcesywnie od dnia podpisania umowy do 30.06.2014

3. Wykonawca w ramach świadczenia usług cateringowych będzie dostarczał catering stopniowo, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na 3 dni przed planowanym spotkaniem w danej placówce.

4. Łączna szacunkowa liczba zestawów: 5 639; w tym przerwa kawowa: 2413 w trakcie szkoleń w ramach cyklu oraz 400 zestawów przerw kawowych w trakcie spotkań realizowanych w ramach sieci współpracy i samokształcenia; obiad: 2826 w trakcie szkoleń w ramach cyklu.

5. Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie przerwy kawowej oraz obiadu.

A. Przerwa kawowa zawierać będzie:

- napoje gorące (kawa-rozpuszczalna i świeżo mielona, gorąca woda do samodzielnego parzenia, herbata w torebkach- co najmniej 3 rodzaje, w tym czarna, zielona i owocowa, gorąca woda do samodzielnego parzenia) co najmniej po 2 filiżanki (150ml) każdego napoju na 1 osobę oraz dodatki: cukier, mleko nie mniej niż 2%, cytryna w plasterkach;

- woda gazowana i niegazowana w butelkach (co najmniej 500 ml wody gazowanej i 500 ml wody niegazowanej na 1 osobę);

- 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 250 ml na 1 osobę);

- ciastka i ciasta np. sernik, makowiec, ciasto drożdżowe, szarlotka itp. (łącznie co najmniej 150 g na 1 osobę).

- kanapeczki- na pieczywie ciemnym (lub graham) i jasnym (lub kajzerki) z masłem- 180g/ osobę, w dwóch rodzajach: z wędliną, serem żółtym, w przybraniu z warzyw np. pomidor, ogórek, sałata;

- owoce (200g na 1 osobę).

B. Obiad zawierać będzie:

- woda gazowana i niegazowana w butelkach (co najmniej 500 ml wody gazowanej i 500 ml wody niegazowanej na 1 osobę);

- 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 250 ml na 1 osobę);

- Zupa - 2 propozycje (co najmniej 300 ml na 1 osobę, np. pomidorowa z ryżem, pieczarkowa z makaronem, krem z groszku z grzankami, żurek z jajkiem i kiełbasą lub inne);

- Danie główne – co najmniej 3 propozycje w tym dodatek mięsny (np. kotlet schabowy, zraz wołowy z sosem, devolay z serem lub pieczarkami, pieczeń wołowa z sosem, pieczeń wieprzowa z sosem lub inne) , rybny (ryba pieczona lub smażona – filet lub inne), jarski (np. makaron ze szpinakiem, naleśniki, pierogi z serem/ z pieczarkami) nie mniej niż 200 g na osobę oraz dwa dodatki skrobiowe np. porcja ziemniaków (gotowanych, pieczonych, frytek), ryżu, kaszy (np. jęczmiennej, gryczanej), klusek (np. śląskich, kopytek) - co najmniej 250 g na osobę. Danie główne powinno także zawierać co najmniej 3 rodzaje surówek np. surówka z warzyw, mizeria, buraczki zasmażane lub inne (co najmniej 200 g na osobę).

Z podanych propozycji na 3 dni przed spotkaniem zostanie wybrany jeden rodzaj zupy i jeden rodzaj drugiego dania oraz zestaw surówek.

6. Zamawiający ma prawo do zgłoszenia zapotrzebowania na danie odrębne od ustalonego menu (składające się z zupy i drugiego dania) dla osób korzystających ze szczególnej diety np. bezglutenowej, jarskiej pod warunkiem zgłoszenia takiego zapotrzebowania Wykonawcy najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem Wydarzenia.

7. W ramach przerwy kawowej Wykonawca zapewni zastawę stołową niejednorazowego użytku (m.in. porcelanowe filiżanki ze spodeczkami, porcelanowe talerzyki, szklanki, łyżeczki i widelczyki ze stali nierdzewnej,

„Kompleksowe wsparcie szkół w Powiecie Piskim”
Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

szklane dzbanki na mleko i soki, minimum 2 garnki z gorącą wodą) oraz materiałowe obrusy do nakrycia stołów i serwetki papierowe.

8. W ramach obiadu Wykonawca zapewni zastawę stołową niejednorazowego użytku (m.in. szklane bulionówki, porcelanowe talerze płaskie, szklanki, pucharki, dzbanki), sztuczne niejednorazowego użytku (m.in. łyżki, widelce, noże, łyżeczki ze stali nierdzewnej), zestawy przypraw (np. sól, pieprz) oraz materiałowe obrusy i serwetki papierowe.

9. Zamawiający nie dopuszcza używania przez Wykonawcę zastawy stołowej plastikowej i papierowej.

10. Wykonawca zrealizuje zamówienie łącznie z zapewnieniem obsługi kelnerskiej.

11. Catering w ramach przerw kawowych i obiadów będzie obowiązywać według ustalonych wcześniej godzin spotkań w placówkach.

12. Serwis kawowy powinien funkcjonować na pół godziny przed rozpoczęciem wydarzenia.

13. Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków, tak aby posiłek był urozmaicony i smaczny.

14. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dn. 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. Dz.U. z 2010 Nr 36, poz. 914 z późn. zm.)

15. Wykonawca zapewnia dowóz posiłków w miejsca wskazane w Dziale III ust. 3 Specyfikacji.

16. Wykonawca zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia usługi. Wykonawca zobowiązany jest po Wydarzeniu uporządkować salę, gdzie była świadczona usługa.

17. Wykonawca w momencie organizacji wydarzenia będzie zobowiązany do regulowania należności z tytułu realizacji usług ze środków własnych. Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie usług zostanie obliczone zgodnie z treścią umowy.

18. Wszystkie działania związane z realizacją wydarzeń mogą być realizowane we wszystkie dni tygodnia (poniedziałek-niedziela) z wyłączeniem świąt o których mowa w ustawie o dniach wolnych od pracy.

19. Wykonawca zobowiązuje się zwrócić Zamawiającemu napoje, ciastka, mleko, kawę i herbatę, które zostały zapewnione w ramach usługi cateringowej na poszczególnych wydarzeniach, a które nie zostały wykorzystane.