



Fundusze Europejskie
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Załącznik Nr 2 do Rozeznania rynku – Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych dla uczniów szkoły ponadpodstawowej wraz z ich opiekunami, dla której organem prowadzącym jest Powiat Ostrowiecki w związku z realizacją projektu „Dziś uczeń – jutro student”, w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus

Nazwa „Usługa polegająca na zorganizowaniu przygotowania cateringów.”

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na zorganizowaniu i przygotowaniu cateringów wizyt studyjnych i branżowych dla uczniów u Pracodawców na terenie województwa świętokrzyskiego oraz kształcenie w terenie wyjazdowe szkolenia edukacyjne. Są to dwie oddzielne usługi każda z nich jest jednodniowa w terminie wskazanym przez Zamawiającego w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 30.06.2027r.

I.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie zorganizowania usług cateringowych polegającej na przygotowaniu przez inne podmioty gorącego posiłku składającego się z zupy, drugiego dania oraz kompotu dla 12 grup/20 osobowych uczestniczących w wizytach studyjnych i branżowych u pracodawców oraz dla 8 grup/40 osobowych kształcenie w terenie wyjazdowe szkolenia edukacyjne.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia planowana od dnia podpisania umowy ale nie później niż do **30.06.2027r. Na terenie województwa świętokrzyskiego lub mazowieckiego.**
3. Zamawiający planuje, że dziennie (dla jednej grupy/ 20 osobowej) należy zapewnić/ zorganizować około **20 obiadów**, co daje około **240 obiadów/ w okresie realizacji przedmiotu zamówienia dla uczestników w wizytach studyjnych i branżowych u pracodawców oraz Zamawiający planuje, że dziennie (dla jednej grupy/ 40 osobowej) należy zapewnić/ zorganizować około 40 obiadów**, co daje około **320 obiadów/ w okresie realizacji przedmiotu zamówienia dla uczestników kształcenia w terenie wyjazdowe szkolenie edukacyjne**; ilość posiłków może ulec zmianie. Posiłki zorganizowane muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodnie z normami żywienia dzieci i młodzieży, powinny być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki



kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego, a także winny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków dziennie w czasie wyjazdu dla grup studyjnych i branżowych, a tym samym do dnia 30.06.2027r. Zorganizowanie obiadów odbywać się będzie w terminach wskazanych przez Zamawiającego.

5. Zorganizowany posiłek winien obejmować:

- obiad:

- jedno danie: (ziemniaki lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.); danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz, ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp.); lub zupa z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

- surówka lub jarzyny; kompot lub inny napój;

O gramaturze:

- sztuka mięsa lub ryby –100g.,
- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron –200g,
- surówki lub jarzyny –100g.
- pierogi, naleśniki, kopytka, gołąbki, krokiety, pulpety w sosie, spaghetti, potrawka z kurczaka, itp. – 200g
- posiłek oraz ewentualne miejsce proponowane/proponowany będzie przez wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie) zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w posiłku przedstawionym przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb młodzieży, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego. Posiłki mogą być urozmaicone oraz wysokiej jakości wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki, a także winny uwzględniać polską tradycję kulinarną. Jadłospis powinien zawierać nazwy dań, nazwy produktów wchodzących w skład potraw, wielkość porcji w gramach, wartość kaloryczną oraz wykaz alergenów zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał



świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową. Zamawiający w jak najszybszym czasie naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

6. Wykonawca w organizowaniu posiłków jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików), zakłada się konsultacje z rodzicami. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Posiłki powinny być przygotowywane o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku;
7. Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa, w szczególności z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023, poz. 1448), normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, zgodnymi ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów.
8. Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant, glutaminianu sodu, tłuszczu utwardzanych, soi, z gwarancją świeżości artykułów i produktów;
 - Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia;
 - Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy;
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonania przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, ochrony ppoż. oraz higieniczno-sanitarnych. Wykonawca odpowiada za ich działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).



10. Wykonawca w miejscu w którym zorganizuje posiłek winien posiadać uprawnienia do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować personelem posiadającym stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie i zdolnym do wykonywania zamówienia oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia. Dodatkowo Wykonawca winien zorganizować miejsca siedzące dla uczestników przedmiotu zamówienia.
11. Odbiór zorganizowania posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich zorganizowania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków i podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego.
12. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć grupy uczestniczące w wyjazdach studyjnych i branżowych w suchy prowiant na okoliczność sytuacji, które nie pozwolą Wykonawcy na zorganizowanie posiłków w obowiązujących terminach.
13. W przypadku zastrzeżeń co do wartości smakowych, ilościowych i świeżości dostarczonych posiłków Wykonawca dokona wymiany zorganizowanych posiłków na koszt własny.
14. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zobowiązany jest do zamiany dla określonej liczby osób danej grupy wyżywienia na suchy prowiant. O zaistniałej sytuacji Zamawiający informuje Wykonawcę najpóźniej dwa dni wcześniej.

II.

1. Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.
2. Należy podać cenę netto, podatek VAT, cenę brutto za jednodniowe wyżywienie jednego uczestnika wyjazdów studyjnych i branżowych zgodnie z przedmiotem zamówienia. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena może być tylko jedna. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.
3. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium; cena -90%, aspekt społeczny – 10% - zatrudnienie osoby niepełnosprawnej.



4. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
5. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w przedmiocie zamówienia.

Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zrealizowania Umowy do wartości niższej niż określona w przedmiocie zamówienia łącznie jak i oddzielnie dla każdej z dwóch części, w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego:

- wynikających ze zmieniającej się liczby uczestników projektu,

Zamawiający zobowiązuje się do zlecenia dostaw w/w przedmiocie zamówienia do wysokości min. 70 % wartości brutto wskazanej w Formularzu ofertowym wykonawcy.