

Osoby zainteresowane dostarczaniem posiłków na szkolenia i konferencje do Klimontowa proszone są o kontakt (adres poniżej)

Ośrodek Profesjonalizacji Kadr INNOVAPAL Sp. z o.o.

ul. Sandomierska 26a

27-400 Ostrowiec Świętokrzyski

Godziny pracy: Od poniedziałku do piątku

w godzinach od 8:00 do 16:00

tel./ fax. 41 248- 15-55

CATERING

Przedmiotem rozeznania cenowego jest:

- wykonywanie usługi cateringu tj. przygotowanie i dostarczenie posiłków dla uczestników i uczestniczek (szacunkowo 1820 osobodni) szkoleń realizowanych w ramach projektu „Zapewnij Sobie Przyszłość”, realizowanego w ramach Priorytetu IX. Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działania 9.2. Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013.

Szkolenia realizowane będą od poniedziałku do piątku w godzinach popołudniowych oraz w soboty w godzinach dopołudniowych i popołudniowych w związku z czym zestaw obiadowy musi być dostarczany: od poniedziałku do piątku między 12.00 a 17.00, a w soboty między 12.00 a 14.30 zgodnie z godzinami wskazanymi w harmonogramie szkoleń przekazanemu wykonawcy na 4 dni przed realizacją zamówienia (z zastrzeżeniem, iż pierwsza dostawa cateringu dla grupy 10 osób odbędzie się dnia 28.10.2011r.)

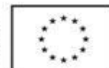
Posiłek każdego uczestnika/uczestniczki powinien być dwudaniowy i odpowiadać wartością kaloryczną posiłkowi dorosłego człowieka oraz zawierać zimny napój.

Przewidywana liczba szkoleń – 8, Ilość grup szkoleniowych - 8 grupy szkoleniowe (liczba osób w grupie: 10 osób,)

Zamawiający informuje, że w jednym dniu kalendarzowym może odbywać się więcej niż jedno szkolenie.

Wykonawca zamówienia:

- zapewnia sztućce (łyżki, widelce, noże, łyżeczki),



- zapewnia obsługę kelnerską,
- zapewnia zastawę stołową oraz zestawy przyprawowe i serwetki papierowe,
- zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze (pokonsumpcyjne) powstałe w trakcie świadczenia usługi.
- odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2006 r. Nr. 171, poz. 1225 ze zm.).

Zamawiający wskazuje, iż w trakcie jednego dnia w tym samym czasie odbywać się może więcej niż jedno szkolenie w różnych godzinach. W związku z tym Zamawiający będzie zobowiązany do zapewnienia dostarczania posiłków jednego dnia w różnych godzinach w ilości większej niż dla grupy 10 osób.

Termin realizacji i szacunkowa ilość: 28.10.2011 – 31.05.2013 r. zgodnie ze szczegółowym harmonogramem szkoleń.

Terminy:

2011r. – 150 osobodni;

2012r. – 1160 osobodni;

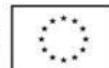
2013r. – 510 osobodni;

- **Poczęstunek na konferencje:**

przygotowanie i dostarczenie cateringu na cztery konferencje (szacunkowo 30 osób na każdej – łącznie 120 osób) na potrzeby projektu „Zapewnij Sobie Przyszłość”, realizowanego w ramach Priorytetu IX. Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działania 9.2. Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013.

Menu w formie szwedzkiego stołu obejmuje każdorazowo:

- *Kawę*
- *Herbatę*
- *Wodę mineralną gazowaną i niegazowaną*
- *Soki*
- *Ciastka deserowe*
- *Dodatki: cukier, śmietanka, cytryna*
- *boczek z morelą zapiekany*
- *karczek pieczony*



- *roladki z szynką i serkiem*
- *jajka faszerowane*
- *pomidor z mozzarellą*
- *sałatka jarzynowa*
- *sałatka gyros*
- *sałatka kalafiorowa*
- *pomidory z sosem czosnkowym i żółtym serem*
- *koreczki*
- *pieczywo*
- *owoce*
- *ciasto*

Wykonawca:

- zapewnia: filiżanki ceramiczne lub porcelanowe, szklanki niskie do soków ze szkła gastronomicznego o pojemności nie mniejszej niż 100 ml, sztuce platerowe (łyżki, widelce, noże, łyżeczki) talerzyki w ilości równej lub większej do liczby osób uczestniczących w konferencji, termos lub warnik z gorącą wodą serwetki papierowe oraz wystrój stołu (obrus z dekoracją)

- zapewnia obsługę kelnerską,

- zobowiązany jest we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady pokonsumpcyjne powstałe w trakcie świadczenia usługi.

- odpowiada za transport przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2006 r. Nr. 171, poz. 1225 ze zm.).

Liczba konferencji: 4

Miejsce: Klimontów, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Klimontowie ul. Jasieńskiego 1.

Terminy:

2011r. – 1 konferencja,

2012r.– 2 konferencje,

2013r. – 1 konferencja.

Realizacja usługi CATERINGU

Łączna liczba zamówionych posiłków na szkolenia przez cały okres realizacji usługi nie będzie mniejsza niż 1820 osobodni.

Przewiduje się możliwość przesunięcia liczby dostarczanych posiłków pomiędzy latami realizacji usługi.

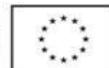


KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



ŚWIĘTOKRZYSKIE BIURO
ROZWOJU REGIONALNEGO

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dopuszcza się zmiany w harmonogramie dostawy posiłków w trakcie świadczenia usługi po uprzednim poinformowaniu Wykonawcy na 2 dni przed realizacją.

W wyżej wymienionym okresie cena wykonania usługi cateringu nie może ulec zmianie.

Zamówienie dotyczy wydatku, dla którego wymagane jest zawarcie na piśmie standardowej umowy.

Dopuszcza się możliwość składania ofert częściowych na szkolenia i na konferencję.