

PODN.ZP.321.9.2026

Załącznik nr 1 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków w formie grilla dla 450 uczestników Festynu edukacyjnego w ramach projektu „Regionalny program wyrównywania szans edukacyjnych uczniów pomorskich szkół”.

- Termin realizacji: 19.06.2026 r.
- Miejsce wykonania zamówienia: Gowidlino
- Liczba uczestników: 450

Zakres zadań:

a) **Należy zapewnić każdemu uczestnikowi posiłek w formie grilla, w skład którego wchodzi:**

- kiełbasa (nie mniej niż 80 g/osoba);
- sosy typu ketchup, musztarda;
- ogórki małosolne;
- pieczywo;
- kawa, herbata zamiennie dla 200 osób (200ml/osoba);
- 2 rodzaje sezonowych owoców (nie mniej niż 150g/osoba);
- ciasta - 2 rodzaje np. sernik, jabłecznik (nie mniej niż 70g/osoba);
- woda niegazowana/gazowana 500 ml w plastikowych butelkach;
- bułka słodka np. mix. z dżemem, serem, owocem;
- wafelek bez czekolady ok. 28 g;
- batonik proteinowy ok. 45 g;
- mus owocowy 100% - minimum 100 g;
- chipsy z suszonych owoców lub warzyw ok. 15 g hermetycznie pakowany w oryginalnym opakowaniu producenta lub orzechy, bakalie pakowane hermetycznie w oryginalnym opakowaniu producenta (może być mieszane).

Informacje dodatkowe:

Realizując zamówienie, Wykonawca zobowiązany jest do:

1. zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie odbywało się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejsc przygotowania posiłków, oraz środków transportu wykorzystywanych przy realizacji usługi), a także w sposób estetyczny, z zachowaniem zasad i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego;
2. odpowiedniego przygotowania miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji;



3. dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (m.in. serwetek, kompletu naczyń jednorazowych, stołów i siedzisk cateringowych).
4. zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnym z zasadami w tym zakresie obowiązującymi oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem;
5. uprzątnięcia miejsca, w którym będzie świadczona usługa i doprowadzenia go do stanu pierwotnego, usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
6. transportu posiłków do miejsca realizacji zamówienia z zachowaniem zasad i przepisów transportu żywności.
7. transportu posiłków do miejsca realizacji zamówienia zgodnie z harmonogramem wydarzenia:
 - w dniu 18 czerwca 2026 r. dostarczenie na miejsce wydarzenia do godz. 12:00 – po 450 sztuk niżej wymienionych artykułów:
 - woda niegazowana/gazowana
 - wafelek bez czekolady
 - batonik proteinowy
 - mus owocowy 100%
 - chipsy z suszonych owoców lub warzyw lub orzechy, bakalie
 - dostarczenie w dniu 19 czerwca 2026 r. do godziny 8:30 do miejsca realizacji zamówienia bułek słodkich mix. z dżemem, serem, owocem
 - przygotowanie posiłków w formie grilla w dniu wydarzenia na godzinę 12:30 do 16:00

Wymagania:

- doświadczenie w prowadzeniu plenerowych eventów gastronomicznych, pikników itp. dla min. 300 osób.

Do oferty należy dołączyć:

- załącznik nr 3 – formularz ofertowy
- załącznik nr 4 – oświadczenie o wykluczeniu
- załącznik nr 7 – doświadczenie

OPCJONALNIE – JEŻELI DOTYCZY:

- załącznik nr 5 - Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
- załącznik nr 6 - Zobowiązanie innego podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy zasobów niezbędnych do wykonania zamówienia