



Zapytanie ofertowe nr ELOG/2/030666/25
Usługa cateringowa - dostawa posiłków na Poligon szkoleniowy
w Bąkowie na 2026 rok

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zawarcie umowy w przedmiocie świadczenia usług cateringowych na rzecz uczestników szkoleń prowadzonych na Poligonie Szkoleniowym EOP w Bąkowie dla Pracowników Grupy Energa oraz firm zewnętrznych w roku 2026.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Energa-Operator S.A. (przygotowanie w odpowiednich warunkach, a następnie dostarczenie i wydanie posiłków i naczyń jednorazowych uczestnikom szkoleń na Poligonie Szkoleniowym EOP w Bąkowie).

Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje usługi cateringowe w roku 2026 na rzecz uczestników szkoleń odbywających się na Poligonie Szkoleniowym EOP w Bąkowie.

Biorąc pod uwagę intensywność działań szkoleniowych realizacja usługi powinna obejmować zapewnienie uczestnikom szkoleń wysokoenergetycznego posiłku, realizowanego w formie opisanej poniżej, dostarczanego bezpośrednio na Poligon Szkoleniowy EOP i przygotowanego do wydania najpóźniej do godziny 10.00 każdego dnia.

2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji uczestników korzystających ze szkoleń. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień. Zamawiający będzie składał zamówienie z czterodniowym wyprzedzeniem na kolejny tydzień z możliwością drobnych korekt do godziny 8.30 dnia poprzedzającego dostawę.

3. Dzienny jadłospis („posiłek”) będzie obejmował:

- a) Posiłek pierwszy: kanapka – składająca się z 1 bułki (chleba) z masłem, wędliną lub serem żółtym oraz warzywami;
- b) Posiłek drugi (ciepły) – składający z ciepłej potrawy: zupa/danie jednogarnkowe (typu fasolka po bretońsku, flaki, spaghetti itp.) lub drugiego dania zgodnie z opisem w punkcie 4
- c) Bufet kawowo-deserowy – składający się z kawy i herbaty (woda gorąca bez ograniczeń) oraz ciastek lub owoców zgodnie z opisem w punkcie 5.

4. Należy ustalić z koordynatorem Zamawiającego 5-cio dniowy harmonogram jadłospisu posiłków ciepłych od poniedziałku do piątku według następujących zasad:

- a) Dostarczane trzy razy w tygodniu - zupa (min 350ml) plus wkładka mięsna (gramatura wkładki nie mniejsza niż 100g) lub danie jednogarnkowe, (gramatura porcji dania jednogarnkowego nie mniejsza niż 400g), w każdym przypadku dodatkowo pieczywo o gramaturze 100g;
- b) Dostarczane dwa razy w tygodniu - drugie danie obejmujące: mięso (gramatura nie mniejsza niż 120g – kotlet schabowy, filet z kurczaka/indyka, pieczeń; 180g udko kurczaka, kotlet mielony, gulasz i równoważne), ziemniaki lub zamiennik w postaci ryżu/kaszy itp. (gramatura nie mniejsza niż 200g), surówka (gramatura nie mniejsza niż 180g).

5. Bufet kawowo-deserowy powinien być realizowany poprzez dostawę:
 - a) Wody w warnikach ustawionych na czas szkoleń w pomieszczeniu jadalni Poligonu szkoleniowego – ilość i pojemność warników będzie uzależniona od ilości zamówionych na dany dzień posiłków i powinna zapewnić możliwość pobrania wody przez wszystkich uczestników szkoleń bez ograniczeń, przy czym należy uwzględnić maksymalny pobór wody w czasie wydawania posiłków w ilość min. 500ml/osobę,
 - b) Saszetek (min. po jednej na osobę): kawy rozpuszczalnej, herbaty, soku z cytryny; saszetek cukru w ilości po trzy na osobę oraz po jednorazowej porcji śmietanki do kawy na osobę,
 - c) Ciastek typu pączek/drożdżówka/sernik itp. po jednym na osobę lub ciastek na wagę typu maślane/owsiane/herbatniki/wafelki itp. (wybór ciastek powinien być urozmaicony i nie powinien powtarzać się w okresie 2 tygodni) lub owoców.
6. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy, szczególnie obiadowej, nie powinien powtarzać się w okresie 3 tygodni,
 - b) asortyment pieczywa dostarczanego w ramach śniadania, powinien być urozmaicony (bułka biała pszenna, pszenno-żytnia, grahamka, bagietka, z ziarnami, różne rodzaje chleba, itp.), a masłem powinny być smarowane obie połówki bułki,
 - c) posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych, wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych,
 - d) wymagana estetyka potraw i posiłków.
7. Dla potrzeb konsumpcji, Wykonawca dostarczy każdemu uczestnikowi szkolenia, na każdy dzień szkoleniowy do indywidualnego pobrania/wydania:
 - a) Zapakowaną porcję posiłku ciepłego – w naczyniach jednorazowych, zamkniętych,
 - b) Zapakowaną kanapkę na posiłek pierwszy – w torebkach,
 - c) Zapakowaną porcję ciastek lub owoców.
8. Ciepły posiłek należy dostarczyć w termosach zbiorczych lub pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających go przed ostygnięciem w taki sposób, aby posiłek był ciepły w momencie podania.
9. Do pomieszczenia jadalni, dla potrzeb bufetu kawowo-deserowego oraz ogólnych spożywania posiłków, należy zapewnić:
 - a) tace,
 - b) kubki jednorazowe (do napojów gorących), sztućce jednorazowe (noże, widelce, łyżki, mieszadła),
 - c) serwetki papierowe,
 - d) sól, pieprz, musztarda, ketchup w saszetkach – min 1 zestaw na osobę.
10. Wykonawca będzie dostarczać i przygotowywał do wydania posiłki do pomieszczenia jadalni Poligonu szkoleniowego EOP w Bąkowie własnym transportem.
11. W przypadku, gdy danego dnia będzie zamówionych nie więcej niż 20 posiłków, ich wydanie pozostaje po stronie Zamawiającego. W przypadku, gdy danego dnia zamówionych będzie powyżej 20 posiłków, Wykonawca zapewni osobę/osoby, która/które będą wydawać osobiście dostarczone posiłki i naczynia jednorazowe każdemu uczestnikowi szkolenia, w pomieszczeniu jadalni na terenie Poligonu EOP w Bąkowie – czas wydawania posiłków powinien trwać nie dłużej niż 2 godziny.
12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

13. Rozliczenie usług za dostarczone posiłki na rzecz Energa-Operator S.A. będzie odbywało się w cyklu miesięcznym i będzie należało do Wykonawcy.
14. Umowa zostanie zawarta na czas określony do dnia 31.12.2026 r.
15. Każda ze stron będzie mogła wypowiedzieć umowę z zachowaniem 2 miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca.