

Wewnętrzny numer oznaczenia sprawy:

(BCU) USŁUGA CATERING-1/I/2026

ZSCKR w Sandomierzu

DANE

SKŁADAJĄCEGO WYCENĘ:

.....
.....
.....

OFERTA WYCENY

SZACOWANIE CENY RYNKOWEJ

Do przeprowadzenia postępowania zamówieniowego realizowanego

w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sandomierzu-Mokoszynie w roku: 2026.

Postępowanie prowadzone przez SKARB PAŃSTWA:

**Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Ziemi Sandomierskiej w Sandomierzu-Mokoszynie,
ul. Mokoszyńska 1, 27-600 Sandomierz.**

Rodzaj zamówienia: Usługa

Określenie (nazwa) przedmiotu zamówienia:

**Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla uczestników szkoleń, kursów i kwalifikacji
sektorowych realizowanych w ramach przedsięwzięcia pn. „Utworzenie Branżowego Centrum
Umiejętności (BCU) w Dziedzinie Ogrodnictwo w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego
im. Ziemi Sandomierskiej w Sandomierzu-Mokoszynie”**

Zamówienie nr: USŁUGA CATERING-1/I/2026.

Dla zadania

„Utworzenie Branżowego Centrum Umiejętności przy Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Ziemi Sandomierskiej w Sandomierzu-Mokoszyńie w dziedzinie ogrodnictwa”

DOSTAWY/USŁUGI na rok 2026. FINANSOWANIE: KRAJOWY PLAN ODBUDOWY (KPO)

(umowa nr KPO/23/2/BCU/U/001)

Szczegółowe warunki zamówienia będą zawarte w późniejszym opisie przedmiotu zamówienia.

KODY CPV DLA PRZEDMIOTU WYCENY (ZAMÓWIENIA):

55300000-3: Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków (kod główny)

55520000-1: Usługi dostarczania posiłków

55321000-6: Usługi przygotowywania posiłków

Miejsce wydatków: BCU

Zamówienie nie ujęte w planie zamówień publicznych PZP.

Wydatek poza budżetem państwa, nie ujęty w planie finansowym na rok 2026

i planie zamówień e-Zamówienia na rok 2026.

Miejsce świadczenia usługi:

Teren Warsztatów Praktycznej Nauki Zawodu (Budynek BCU) ZSCKR w Sandomierzu,
przy ulicy Mokoszyńskiej 4

PRZEDSTAWIAM OFERTĘ WYCENY NA:

Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla uczestników szkoleń, turnusów dokształcania pracowników młodocianych, kursów i kwalifikacji sektorowych oraz konferencji, konkursów i spotkań branżowych realizowanych w ramach przedsięwzięcia pn. „Utworzenie Branżowego Centrum Umiejętności (BCU) w Dziedzinie Ogrodnictwo w Z S C K R w Sandomierzu-Mokoszyńie

Krótki opis przedmiotu wyceny (zamówienia):

**1. Na jeden dzień szkoleniowy dla każdej osoby uczestniczącej w:
szkoleniach, turnusach dokształcania pracowników młodocianych, kursach i kwalifikacjach
sektorowych oraz konkursach i spotkaniach branżowych Wykonawca zapewni:**

1) Przerwę kawową oraz lunch w formie pakietu dla jednej osoby, zawierającego:

a. Kanapkę w postaci:

Bułka kanapkowa gastronomiczna 100-120g (pszenna) 1 sztuka na osobę,

Dodatki do 1 sztuki kanapki:

Masło o zawartości 82% tłuszczu mlecznego 5g na kanapkę (osobę),

Dodatki mięsne 1 plasterk na kanapkę o wadze:

Szynka krucha łącka 15g na osobę,

Schab wieprzowy wędzony 15g na osobę,

Polędwica drobiowa miodowa 15g na osobę,

Kiełbasa wiejska 15g na osobę,

100g wyrobu wędliniarskiego wyprodukowane ze 120g mięsa.

(Nie dopuszcza się wyrobów wędliniarskich wyprodukowanych w technologii MOM)

Sery żółte (typu gouda lub edamski) 1 plasterk na kanapkę o wadze 15g

Nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych

Pasztety pieczone drobiowo-wieprzowy 100g na osobę,

Dodatek rybny w postaci pasty z tuńczyka 100g na osobę,

Jajko gotowane na twardo 50g na osobę,

Pasta jajeczna zafoliowana 1 porcja 100g na osobę

b. Warzywa i owoce w postaci dodatku do lunchu:

Warzywa świeże 1 porcja 150g na osobę,

Owoce świeże dodatek do lunchu 1 porcja 150g na osobę

Od lokalnych producentów w całości lub pocięte-zapakowane

c. Wyroby cukiernicze, dodatek do lunchu, w postaci ciastek kruchych zapakowanych (porcjowanych):

Różne rodzaje 1 porcja 150g na osobę

Nie dopuszcza się w składzie zawartości oleju palmowego

2) Danie gorące (obiad) – w formie wyporcjowanych posiłków w indywidualnym opakowaniu termicznym ze sztuczcami, składające się z:

a. Zupy na gorąco w ilości 450ml na osobę:

Pomidorowa z makaronem lub ryżem,

Żurek z jajkiem i kiełbasą,

Barszcz ukraiński

b. Dania głównego na gorąco

Jedna potrawa mięsna (drób, wieprzowina):

Filet z kurczaka w formie kotleta 150g na osobę,

Udko pieczone 300g na osobę,

Bitka schabowa 150g na osobę,

Gołąbek po cygańsku w sosie pomidorowym 150g na osobę,

Jedna potrawa rybna:

Dorsz 150g na osobę,

Miruna 150g na osobę,

Potrawa wegetariańska lub wegańska:

Makaron spaghetti 500g na osobę,

Pierogi ruskie 330g na osobę,

Pierogi z kaszą gryczaną i serem 330g na osobę

c. Jeden dodatek obiadowy skrobiowy do potrawy mięsnej spośród:

Ziemniaki tłuczone 200g na osobę,

Ryż 200g na osobę,

d. Surówki dodatek do obiadu:

Warzywa świeże sezonowe 150g na osobę,

Warzywa kiszone 150g na osobę

Wykonawca zapewnia opakowania i sztucze z tworzyw dopuszczone do kontaktu z żywnością oraz podlegających w 100% recyklingowi. Odbiór opakowań po stronie dostawcy.

2. Na jeden dzień dla każdej osoby uczestniczącej w **konferencjach** organizowanych przez Zamawiającego Wykonawca zapewni:

1) Przerwę kawową oraz lunch w formie bufetu (tzw. zimna płyta, kanapki bankietowe):**a. Przekąski o charakterze dań regionalnych typu:**

Pieczony pasztet na grzankach z dodatkiem konfitury żurawinowej 600 sztuk,

Pajda chleba ze smalcem i z cebulką, ogórkiem kiszonym 600 sztuk,

b. Przekąski nowoczesne typu mini-kanapeczki na chrupiącym pieczywie z następującymi dodatkami:

Pastą twarogową i łososiem 600 sztuk,

Polędwicą sopocką, chrzanowym twarożkiem, sałatą i pomidorkiem koktajlowym 600 sztuk,

Rogale z kremowym twarożkiem i łososiem 600 sztuk

c. Ciasto pieczone na przerwę kawową, 150g na osobę w postaci:

Szarlotka: 100 porcji,

Sernik 100 porcji

UWAGA

Zamawiający nie dopuszcza dostarczania takich samych zestawów obiadowych w ciągu jednego dwudniowego dwu lub trzy dniowego zjazdu.

Wytyczne do przeprowadzenia wyceny:

Liczba wymienionych wyżej pozycji będzie ustalana na 5 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia.

Podobnie z konkretną liczbą pozycji 1 i 2 na szkolenia będzie ustalana na 3 dni przed rozpoczęciem planowanego szkolenia.

Szkolenia planowane są w blokach po 2 lub 3 dni 1 x w tygodniu.

Przedstawiam wycenę przedmiotu zamówienia zgodnie z poniższymi wymogami:

Lp.	Pozycja menu, szacowana łączna liczba posiłków każdego rodzaju:	Liczba (waga) wymagana na 1 osobę:	Szacowana cena jednostkowa brutto w zł za rodzaj posiłku (wpisać przy każdej z pozycji):
1.	Przerwa kawowa oraz lunch:		
	Kanapkę w postaci: Bułka kanapkowa gastronomiczna (pszenna) 3 750 sztuk po:	100-120g	
	Dodatek na 1 kanapkę (bułkę zafoliowaną): Masło o zawartości 82% tłuszczu mlecznego 3 750 porcji po:	5g	

Dodatki mięsne, sery żółte, dodatki rybne 1 plasterek pojedynczego rodzaju na 1 kanapkę waga plasterka lub produktu:		
Szynka krucha łącka 469 plastrów po:	15g	
Schab wieprzowy wędzony 469 plastrów po:	15g	
Polędwica drobiowa miodowa 469 plastrów po:	15g	
Kiełbasa wiejska 469 plastrów po:	15g	
Sery żółte (typu gouda lub edamski) 1 plasterek pojedynczego rodzaju sera na 1 kanapkę, 1 876 plastrów (dodatek do wędliny) po:	15g	
Pasztesy pieczone drobiowo-wieprzowy 469 plastrów po:	100g	
Dodatek rybny w postaci pasty z tuńczyka 469 porcji po:	100g	
Jajko gotowane na twardo 469 porcji po:	50g	
Pasta jajeczna 469 porcji po:	100g	
Pozostałe dodatki do lunchu, przerwy kawowej:		
Warzywa świeże 1 875 porcji po:	150g	
Owoce świeże 1 875 porcji po:	150g	
Wyroby cukiernicze, w postaci ciastek kruchych zapakowanych (porcjowanych) 3 750 porcji po:	150g	
Wartość brutto w zł dla całości pozycji z punktu 1, wpisać:		

2.	Przerwa obiadowa	
	Danie gorące (obiad) – w formie wyporcjonowanych posiłków w indywidualnym opakowaniu termicznym ze sztućcami, składające się z:	
	Zupa na gorąco w ilości 1 porcji na osobę:	
	Pomidorowa z makaronem lub ryżem 1 217 porcji po:	450ml
	Żurek z jajkiem i kiełbasą 1 217 porcji po:	450ml
	Barszcz ukraiński 1 217 porcji po:	450ml
	Dania głównego na gorąco w ilości 1 porcji na osobę	
	Jedna potrawa mięsna (drób, wieprzowina), potrawa rybna:	
	Filet z kurczaka w formie kotleta 609 porcji po:	150g
	Udko pieczone 609 porcji po:	300g
	Bitka schabowa 609 porcji po:	150g
	Gołąbek po cygańsku w sosie pomidorowym 609 porcji po:	150g
	Dorsz 609 porcji po:	150g
	Miruna 609 porcji po:	150g
	Jeden dodatek skrobiowy do wyboru:	
	Ziemniaki tłuczone 1 825 porcji po:	200g
	Ryż 1 825 porcji po:	200g
	Warzywa świeże sezonowe, warzywa kiszone po każdym 1 rodzaju na osobę:	
	Warzywa świeże sezonowe 1 825 porcji po:	150g
	Warzywa kiszone 1 825 porcji po:	150g
Wartość brutto w zł dla całości pozycji z punktu 2, wpisać:		

3.	Przerwa kawowa oraz lunch w formie bufetu (tzw. zimna płyta, kanapki bankietowe) dla wydarzenia edukacyjnego z pkt.2		
	Przekąski o charakterze dań regionalnych typu:		
	Pieczony pasztet na grzankach z dodatkiem konfitury żurawinowej	600 sztuk	
	Pajda chleba ze smalcem i z cebulką, ogórkiem kiszonym	600 sztuk	
	Przekąski nowoczesne typu mini-kanapeczki na chrupiącym pieczywie z następującymi dodatkami:		
	Pastą twarogową i łososiem	600 sztuk	
	Polędwicą sopocką, chrzanowym twarożkiem, sałatą i pomidorkiem koktajlowym	600 sztuk	
	Rogale z kremowym twarożkiem i łososiem	600 sztuk	
	Ciasto pieczone na przerwę kawową, 150g na osobę w postaci:		
	Szarlotka po:	100 porcji	
Sernik po:	100 porcji		
Wartość brutto w zł dla całości pozycji z punktu 3, wpisać:			
Wartość brutto w zł łączna całości zamówienia pozycje: 1, 2, 3 wpisać:			

1. Wycena tylko w oparciu o wymagania opisu przedmiotu zamówienia nie dopuszcza się stosowania do wyceny innego **asortymentu** niż wyżej wymieniony.

2. Czas wykonania sukcesywnego świadczenia usług cateringowych (późniejszego zamówienia) od dnia zawarcia umowy do: 30 czerwca 2026r, **bądź do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację umowy, w zależności od tego, które ze zdarzeń wystąpi jako pierwsze,** zgodnie z harmonogramem zjazdów, podanym Wykonawcy na etapie podpisania umowy.

3. Zamawiający szacuje następującą łączną liczbę posiłków (pozycji-porcji do wydania):

Na przerwę kawową oraz lunch, kanapki z różnymi dodatkami, z pkt. 1 tabeli: 3 750 porcji łącznie,

Na przerwę obiadową (danie gorące obiad) – w formie wyporcjowanych posiłków w indywidualnym opakowaniu termicznym, z pkt. 2 tabeli: 3 650 porcji łącznie, w tym:

Danie gorące po: 1 217 porcji zupy każdego rodzaju.

Danie gorące potrawa mięsna (drób, wieprzowina), potrawa rybna po: 609 porcji każdego rodzaju

Dodatek skrobiowy, warzywa do dania głównego do obiadu po: 1 825 porcji każdego rodzaju.

Na przerwę kawową oraz lunch w formie bufetu (tzw. zimna płyta, kanapki bankietowe)
dla wydarzenia edukacyjnego z pkt.2 tabeli, w tym:

Przekąski o charakterze dań regionalnych po: 600 sztuk każdego rodzaju,

Przekąski nowoczesne typu mini-kanapeczki na chrupiącym pieczywie z dodatkami po:
600 sztuk każdego rodzaju,

Ciasto pieczone na przerwę kawową: szarlotka 100 porcji, sernik 100 porcji

**Istnieje możliwość zmniejszenia liczby całościowych pozycji każdego rodzaju posiłku
z w/w tabeli o 20% z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.**

(odwołanie szkolenia lub zmniejszona liczba uczestników)

Niniejszym oświadczam, że znana mi jest treść i zakres zleconego zadania.

Przedstawiam ofertę wyceny

Cena netto w zł za całość zadania pozycje 1, 2, 3 (wpisać):

Wysokość podatku vat w % i zł za całość zadania pozycje 1, 2, 3 (wpisać):

**Cena brutto za całość zadania za całość zadania pozycje 1, 2, 3
(wpisać):**

Oświadczenie dotyczące podanych informacji:

Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania powierzonego mi zadania.

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Podpis i pieczęć składającego wycenę: