



Fundusze Europejskie
dla Łódzkiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr 2/US/2025

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dotyczy zamówienia pn.: „Świadczenie usług cateringu dla uczestników projektu”

w ramach projektu pn. "Rozwój to konieczność" nr FELD.08.12-IZ.00-0004/24 realizowanego w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027, Fundusz: Europejski Fundusz Społeczny Plus, Priorytet FELD.08 Fundusze europejskie dla edukacji i kadr w Łódzkiem, Działanie FELD.08.12 Aktywność edukacyjna.

UWAGA !!!

Ilość posiłków może ulec zmniejszeniu np. w wyniku rezygnacji uczestnika z dalszego udziału w projekcie lub zwiększeniu np. w wyniku objęcia wsparciem w ramach projektu większej ilości uczestników, co nie może być podstawą roszczeń Wykonawcy.

| I.p. | Tematyka usługi | Przewidywana liczba posiłków | Planowany termin realizacji | Opis zamówienia |
|------|------------------|------------------------------|-----------------------------|---|
| 1 | Usługi cateringu | 1568 | listopad 2025 – luty 2028 | <ol style="list-style-type: none">1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu dla 96 uczestników projektu - osób dorosłych.2. Ilość planowanych posiłków: 1568 posiłków dla grup 8-13-osobowych, uczestników warsztatów i szkoleń w różnych odstępach czasowych wg harmonogramu ustalanego na bieżąco w trakcie realizacji projektu, począwszy od listopada 2025 r.3. Usługa cateringu dostarczana będzie do siedziby Zamawiającego lub inne wskazane przez Wnioskodawcę miejsce na terenie woj. łódzkiego. |



FUNDACJA KAMELOT



| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>4. Realizacja usługi cateringu będzie polegać na dostarczeniu przez Wykonawcę obiadu jednodaniowego (drugiego dania) oraz serwisu kawowego:</p> <p>Obiad KUCHNIA POLSKA (1 osobodzień) - produkt/potrawa: gramatura nie mniej niż 400g i kaloryczność nie mniej niż 700kcal</p> <p>a) ziemniaki lub kluski śląskie lub kopytka lub makaron lub kasza lub ryż min. 200g oraz</p> <p>b) porcja mięsa (wieprzowe, wołowe min. 150g) lub udko z kurczaka min. 250g lub filet z drobiu min. 150g lub ryba filetowana: pieczona, smażona, gotowana (przygotowana w sposób umożliwiający łatwe porcjowanie) min. 150g</p> <p>c) lub potrawy półmięsne i bezmięsne min. 400g oraz</p> <p>d) dodatki warzywne (surówki, warzywa gotowane) min. 150g oraz</p> <p>e) sok min. 250ml</p> <p>Obiad dostarczony w naczyniach jednorazowych, w tym opakowania styropianowe zamykane, kubki jednorazowe 250ml i komplet jednorazowych sztućców dla każdej osoby. Napoje w butelkach/kartonach – oryginalnych opakowaniach dużych 1,5l – 2l.</p> <p>Serwis kawowy</p> <p>a) bułka drożdżowa z nadzieniem lub pączek - 1 sztuka na osobę, b) ciastka drobne dostarczone w oryginalnych opakowaniach min. 20 sztuk ciastek na osobę,</p> |
|--|--|--|--|





| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>c) herbata ekspresowa czarna, owocowa i zielona dostarczona w oryginalnym opakowaniu min. po 2 sztuki każdego rodzaju herbaty na osobę,</p> <p>d) kawa rozpuszczalna dostarczona w oryginalnym opakowaniu min. 40g na osobę,</p> <p>e) gorąca woda w termosach,</p> <p>f) cukier brązowy i biały w saszetkach serwowany bez ograniczeń,</p> <p>g) mleko UHT min. 2.0 tłuszczu i mleko roślinne dostarczone w oryginalnych opakowaniach każde po min. 10 ml na osobę,</p> <p>h) cytryna min. 2 plasterki na osobę,</p> <p>i) woda mineralna 1 szt. niegazowana i 1 szt. gazowana dostarczona w oryginalnych opakowaniach każda po 0,5l na osobę,</p> <p>j) soki dostarczone w oryginalnych opakowaniach po 0,5l na osobę,</p> <p>k) świeże owoce po 1 szt. na osobę.</p> <p>oraz jednorazowe kubki do kawy 250 ml 2 szt. na osobę, jednorazowe kubki do herbaty 250 ml 2 szt. na osobę, jednorazowe kubki do napojów zimnych 250 ml 2 szt. na osobę, jednorazowe łyżeczki po 4 szt. na osobę, talerzyki jednorazowe deserowe po 2 szt. na osobę, serwetki jednorazowe dwuwarstwowe 40x40cm dostarczone w oryginalnych opakowaniach min. 3 szt. serwetek na osobę.</p> <p>5. Wykonawca zapewnia organizację dostaw posiłków w następujący sposób:</p> <p>a) dostawa posiłków i ich wydawanie następuje w Łodzi lub innym wskazanym przez Zamawiającego miejscu na terenie woj. łódzkiego,</p> <p>b) Wykonawca dostarcza posiłki bezpośrednio na adres wskazany przez Zamawiającego,</p> |
|--|--|--|--|





| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none">c) posiłki dostarczane w dniach i godzinach uzgodnionych z Zamawiającym,d) godziny dostaw posiłków uważa się za dotrzymane, gdy Wykonawca lub pracownik wykonawcy dostarczający posiłki zgłosi ich przybycie osobie upoważnionej przez Zamawiającego, po przyjeździe na teren Zamawiającego w ustalonym przedziale czasowym, dostarczając dostawę zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego,e) każdorazowo przesłanie jadłospisu w terminie minimum 2 dni przed dostarczeniem usługi,f) Zamawiający przesyła zamówienie posiłków na poszczególne wydarzenia szkoleniowe minimum 3 dni przed dostarczeniem usługi,g) w każdym z jadłospisów należy uwzględniać różnorodność planowanych posiłków, zwłaszcza poprzez unikanie powtarzalności dań oraz uwzględnienie sezonowych produktów oraz diet, w tym m.in. wegetariańskiej, lekkostrawnej, bezglutenowej, dla diabetyków,h) przygotowywanie posiłków pełnowartościowych, ze świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,i) zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków,j) temperatura każdego posiłku ciepłego musi wynosić minimum: drugie danie 65°C, gorące napoje 80°C,k) wszystkie naczynia, urządzenia i sprzęty służące do przewozu i przechowywania posiłków muszą spełniać powszechnie obowiązujące wymogi sanitarno – epidemiologiczne,l) na żądanie zamawiającego, wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego zamawiającemu lub jego części. Analiza obejmuje podanie składników i zawartości |
|--|--|--|--|





| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>dań, ich kaloryczności, wartości odżywczej oraz innych danych żądanych przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zastrzeżeń, wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed jego wprowadzeniem do stosowania,</p> <p>m) wymiana pojedynczych dań w tym samym dniu realizacji usługi w sytuacjach wyjątkowych wynikających ze szczególnych potrzeb uczestników,</p> <p>n) odbiór zużytych naczyń jednorazowych i resztek pokonsumpcyjnych w ciągu 1h od dostarczenia obiadów,</p> <p>o) stoły i krzesła zapewnia Zamawiający,</p> <p>p) poniesienie wszelkich kosztów związanych z realizacją usługi.</p> <p>6. Termin realizacji usługi: od dnia podpisania umowy do maksymalnie 28.02.2028 r.</p> |
|--|--|--|--|---|

