

Załącznik Nr 1a do Ogłoszenia o zamówieniu/załącznik Nr 1 do wzoru umowy

Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ I

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na potrzeby realizacji projektu „Przejdź na zawodowstwo – dzisiaj szkoła jutro sukces” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020, nr umowy 72 RPLU.12.4.00-06-0036/16-00.

Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie, dostarczenie i zaserwowanie:

I. a/ Dwudaniowych obiadów (zupa + drugie danie) maksymalnie 7 473 posiłków dla uczniów i nauczycieli:

Posiłki będą dostarczane na następujące formy i w miejsca wsparcia:

1. Zajęcia dodatkowe dla uczniów realizowane w ramach projektu w okresie:

1) styczeń - czerwiec 2018 r. oraz wrzesień - grudzień 2018 r. - maksymalnie 4 286 posiłków, w tym:

- a) Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. Gen. Franciszka Kleeberga, Al. Racławickie 7a 20-059 Lublin – **118** posiłków;
- b) Zespół Szkół nr 1 im. Władysława Grabskiego, ul. Podwale 11 20-117 Lublin – **872** posiłki;
- c) Zespół Szkół Ekonomicznych im. A. i J. Vetterów, ul. Bernardyńska 14 20-109 Lublin - **600** posiłków;
- d) Zespół Szkół Energetycznych im. prof. Kazimierza Drewnowskiego, ul. Długa 6 20-346 Lublin – **2 672** posiłków;
- e) Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, Al. Spółdzielczości Pracy 65 20-147 Lublin – **24** posiłków.

2) styczeń – czerwiec 2019 r. - maksymalnie 2 972 posiłki, w tym:

- a) Państwowe Szkoły Budownictwa i Geodezji im. Hieronima Łopacińskiego, Al. Racławickie 5, 20-059 Lublin – **48** posiłków;
- b) Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. Gen. Franciszka Kleeberga, Al. Racławickie 7a 20-059 Lublin – **192** posiłki;
- c) Zespół Szkół nr 1 im. Władysława Grabskiego, ul. Podwale 11 20-117 Lublin – **760** posiłków;

- d) *Zespół Szkół Ekonomicznych im. A. i J. Vetterów, ul. Bernardyńska 14 20-109 Lublin - 200 posiłków;*
- e) *Zespół Szkół Energetycznych im. prof. Kazimierza Drewnowskiego, ul. Długa 6 20-346 Lublin - 1736 posiłków;*
- f) *Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy nr 1, Al. Spółdzielczości Pracy 65 20 - 147 Lublin – 36 posiłków.*

2. Kursy i szkolenia doskonalące dla nauczycieli realizowane w ramach projektu w okresie:

- 1) **Rok 2018 rok – maksymalnie 215 posiłków, w tym:**
 - a) *Państwowe Szkoły Budownictwa i Geodezji im. Hieronima Łopacińskiego, Al. Racławickie 5, 20-059 Lublin – 120 posiłków,*
 - b) *Zespół Szkół Odzieżowo-Włókienniczych im. Władysława Stanisława Reymonta ul. Lwowska 11, 20-128 Lublin– 35 posiłków;*
 - c) *miejsce dostawy na terenie Lublina, dokładny adres dostawy zostanie ustalony w trakcie realizacji zamówienia - 60 posiłków.*

II. Całodobowego wyżywienia (śniadania, obiadu składającego się z zupy i dania głównego oraz kolacji) w dni powszednie w okresie wakacyjnym w latach 2018 i 2019 dla uczniów Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego dla Dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnych w Lublinie ul. Hirszfelda 6 mieszkających w internacie w/w ośrodka:

- 1. **Lipiec - sierpień 2018 r. – maksymalnie 160 całodobowych posiłków (8 uczniów x 20 dni);**
- 2. **Lipiec - sierpień 2019 r. – maksymalnie 80 całodobowych posiłków (4 uczniów x 20 dni);**

Istotne informacje dotyczące realizacji zamówienia:

1. Szczegółowy opis dwudaniowego obiadu:

1) Obiad musi składać się z się dwóch dań, tj. zupa i drugie danie z możliwością wyboru dania wegetariańskiego (zamawiający będzie informował Wykonawcę o zapotrzebowaniu na dania wegetariańskie na 3 dni przed zajęciami).

2) Dania obiadowe muszą być dobrane w taki sposób, aby składały się na nie środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych.

3) Obiad musi składać się z niżej wymienionych potraw:

a) zupy – 400 g na osobę, plus pieczywo żytnie lub razowe z zawartością co najmniej 50 % mąki gruboziarnistej – 80 g,

b) dania obiadowego, zawierającego co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:

- min. 250 gram: ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy lub klusek śląskich, etc.,

- sztuka mięsa (min. 100 gram – bez sosu, z sosem – min. 120 gram) lub kotlet schabowy (min. 100 gram) lub ryba (z panierką min. 120 gram, bez panierki min. 100 gram) lub udko z kurczaka (min. 150 gram) lub gulasz (100 gram) lub potrawka z kurczaka (min. 150 gram) lub kotlet mielony (min. 120 gram) lub kotlety z soczewicy (min. 220 gram) lub kotlety warzywne (min. 220 gram) lub kotlety jajeczne (min. 120 gram) lub gulasz sojowy (min. 150 gram) lub gulasz warzywny (min. 150 gram) lub potrawka z warzyw (min. 150 gram), etc.;

- surówka (min. 150 gram) lub warzywa gotowane (min. 200 gram), etc.;

2. Szczegółowy opis całodobowego wyżywienia:

1) śniadanie:

a) zupa mleczna z dodatkiem płatków owsianych, jaglanych, i innych kasz – min. 400 g na osobę,

b) wędliny drobiowe, wieprzowe, wieprzowe z dodatkiem cielęciny o zawartości mięsa co najmniej 70% - min. 50 g,

c) masło extra 82% tłuszczu -min. 15 g,

d) każdorazowo porcja świeżych lub przetworzonych warzyw -min. 50 g,

e) herbata – min. 250 ml., cytryna, cukier nie więcej niż 10 g w porcji,

f) pieczywo żytnie lub razowe z zawartością co najmniej 50 % mąki

gruboziarnistej – min. 110 g,

Do śniadania należy podać jedną z niżej wymienionych porcji:

- h) pasta jajecznej, z dodatkiem świeżych warzyw stanowiących 15% składu pasty – min. 100 g, lub
- i) twarożek z dodatkiem świeżych warzyw stanowiących 15% składu pasty – min. 100 g, lub
- j) ser żółty -min. 30 g, lub
- k) ser twarogowy plastry -min. 30 g

2) Obiad musi składać się z niżej wymienionych potraw:

- a) zupy – min. 400 g na osobę, plus pieczywo żytnie lub razowe z zawartością co najmniej 50 % mąki gruboziarnistej – min. 80 g,
- b) dania obiadowego, zawierającego co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:
 - min. 250 gram: ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy lub klusek śląskich, etc.,

- sztuka mięsa (min. 100 gram – bez sosu, z sosem – min. 120 gram) lub kotlet schabowy (min. 100 gram) lub ryba (z panierką min. 120 gram, bez panierki min. 100 gram) lub udko z kurczaka (min. 150 gram) lub gulasz (100 gram) lub potrawka z kurczaka (min. 150 gram) lub kotlet mielony (min. 120 gram) lub kotlety z soczewicy (min. 220 gram) lub kotlety warzywne (min. 220 gram) lub kotlety jajeczne (min. 120 gram) lub gulasz sojowy (min. 150 gram) lub gulasz warzywny (min. 150 gram) lub potrawka z warzyw (min. 150 gram), etc.;

- surówka (min. 150 gram) lub warzywa gotowane (min. 200 gram), etc.;

3) Kolacja musi składać się z niżej wymienionych potraw:

- a) Wędliny drobiowe, wieprzowe, wieprzowe z dodatkiem cielęciny o zawartości mięsa co najmniej 70% - min. 50 g,
- b) masło extra 82% tłuszczu -min. 15 g,
- c) każdorazowo porcja świeżych lub przetworzonych warzyw -min. 50 g,
- d) pieczywo żytnie lub razowe z zawartością co najmniej 50 % mąki gruboziarnistej – min. 130 g,
- e) herbata z cytryną z zawartością cukru 10 g w porcji -min. 250 ml.

Obowiązkowo do kolacji należy podać jedną z niżej wymienionych porcji:

- a) pasty jajecznej, twarogu z dodatkiem świeżych warzyw stanowiących 15% składu pasty – min. 100 g,
- b) lub pasty ryбно-twarogowej z dodatkiem świeżych warzyw stanowiących 10 do 15% składu pasty – min. 100 g, lub innej pasty itp.
- c) lub sałatki jarzynowej, sałatki z makaronem, sałatki śledziowej, lub innej sałatki itp.

3. Warunki dotyczące przygotowania i dostarczania posiłków w ramach zamówienia:

- 1) Do smażenia używany powinien być olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.
- 2) Posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia młodzieży w wieku od 16 do 20 roku życia- dotyczy uczniów.
- 3) Wykonawca zapewni odpowiednią do spożycia temperaturę wydawanych posiłków i napojów.
- 4) Posiłek musi być podany w pojemniku termoizolacyjnym (pudełko styropianowe zamykane, w przypadku drugiego dania dwu – lub trójdzielne; pojemnik styropianowy z przykrywką w przypadku zupy, napoje w termosach lub kubkach styropianowych z przykrywką) z kompletem sztućców jednorazowych oraz serwetek papierowych.
- 5) Dostarczane posiłki powinny być należytej jakości i być przydatne do spożycia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości.
- 7) Wykonawca zapewni worki do pakowania zużytych naczyń jednorazowych
- 8) Wykonawca będzie dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Termin wykonania zamówienia.

Od dnia zawarcia umowy do 31 sierpnia 2019 r.

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie na podstawie każdorazowo składanego zamówienia na dany miesiąc w terminie od daty zawarcia umowy do



Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



lubelskie
Smakuj życie!

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny




czasu zakończenia realizacji usługi przez Wykonawcę.

Posiłki będą dostarczane zgodnie ze zleceniem zawierającym harmonogram określający terminy dostarczania posiłków, który będzie przedłożony Wykonawcy do 25 dnia każdego miesiąca poprzedzającego miesiąc realizacji zajęć/szkoleń/kursów- dotyczy posiłków dwudaniowych dla uczniów.

Posiłki będą dostarczane zgodnie ze zleceniem zawierającym harmonogram określający terminy dostarczania posiłków, który będzie przedłożony Wykonawcy do 3 dni roboczych poprzedzających zajęcia/szkoleń/kursów- dotyczy całodobowego wyżywienia dla uczniów w internacie.

ZASTĘPCA DYREKTORA
Wydziału Oświaty i Wychowania


mgr Iwona Nowakowska

INSPEKTOR

mgr Beata Franiewska

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.