

W związku z rozpoczęciem prac nad procedurą postępowania na usługi cateringowe dla Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Poznaniu w 2020 r. prosimy o wycenę poniższych pakietów. Podane ceny zostaną wykorzystane do ustalenia szacunkowej wartości zamówienia usług cateringowych w 2020 r.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Opis pakietów

Nr pakietu	Opis cateringu	Cena netto pakietu	Cena brutto pakietu
pakiet 1	Kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego po 400 ml/os., mix herbat (min. 4 rodzaje w tym czarna, zielona, ziołowa lub owocowa - min. 2 torebki na osobę) do samodzielnego zaparzenia wodą przygotowaną w urządzeniu typu warniku 400 ml napoju /os., woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w szklanym dzbanku (z cytryną i bez) lub w butelce 500 ml/os., dodatki: cukier (15 gr. na osobę), mleko krowie (50 ml na osobę), mleko roślinne (50 ml na osobę) cytryna (plasterek na osobę)		
pakiet 2	soki 100 % (2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy), podane w dzbankach (min. 300 ml/os.)		
pakiet 3	a) mix owoców sezonowych (winogrona – 100 gr/os., jabłka, gruszki po 1szt/ os.) i południowe - banany, pomarańcze, mandarynki, kiwi (po 1szt./ os.) lub melon, arbuz po 200gr/os. Owoce umyte, poporcjowane, przygotowane do konsumpcji. Minimum 3 rodzaje owoców na osobę		
	b) warzywa podawane w słupkach typu marchew, papryka, ogórek, seler naciowy oraz pomidory koktajlowe - min. 250 g/os. Podane z dipem jogurtowym/ziołowym/pomidorowym/hummusem min 50g na osobę		
pakiet 4	a) mix ciast pieczonych 3 rodzaje ciast pieczone - zamiennie z gatunków: sernik, jabłecznik, drożdżowe z owocem sezonowym, ciasto czekoladowe min. 2 kawałki ciasta na osobę (min. 100 g jeden kawałek ciasta) łącznie 200 g ciasta na osobę		
	b) Mix ciasto bankietowe pieczone 2 rodzaje ciastek - drożdżówka: z owocem, budyniem, kruszanką, rogaliki z masą orzechową lub powidłami, babeczki, mini pączki serowe - min. 4 sztuki na osobę (min. 75 g jedna sztuka)		
pakiet 5	Zestaw obiadowy – każdorazowo przy składaniu zamówienia na poszczególną usługę cateringową, zostaną wskazane w zamówieniu trzy wybrane zestawy obiadowe (dwa zestawy mięsne i jeden zestaw jarski).		
	Przykładowe zestawy obiadowe*:		
	DANIA MIĘSNE		
	Zestaw 1: Kotlet de volaille (150-170 g), ziemniaki opiekane (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), wodę mineralną podaną w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.),		

	Zestaw 2: zrazy wieprzowe/wołowe w sosie myśliwskim (150-170 g), kasza jęczmienna/gryczana/pęczak (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), wodę mineralną podaną w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.),		
	Zestaw 3: boeuf-strogonow (150-170 g), kluski kładzione/śląskie/kopytka/francuskie (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), wodę mineralną podaną w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.),		
	Zestaw 4: łosoś / dorsz / sola pieczona (150-170 g), ziemniaki zapiekane z ziołami (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), wodę mineralną podaną w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.)		
	DANIA JARSKIE		
	Zestaw 5: mix pierogów: ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, z soczewicą, z kaszą gryczaną i serem - okraszone cebulką, bez dodatków mięsnych (po 6 szt. na osobę), soki owocowe 100 % (2 rodzaje), wodę mineralną podaną w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.),		
	Zestaw 6: danie jednogarnkowe: makaron/ kasza/ryż (100 g) z warzywami (min. 200 g) i sosem lub pesto, soki 100 % (2 rodzaje), wodę mineralną podaną w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.).		
	Zestaw 7: ziemniaki/kasza/ryż (100 g) kotlet wegański (soczewica/ciecierzycy/soja/warzywne - 150/170g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego rodzaju min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), wodę mineralną podaną w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.),		
pakiet 6	Zupa krem pomidorowy/dyniowy/z białych warzyw/ z zielonego groszku/brokulowy 350 ml z paluszkami grissimi (2 sztuki na osobę) lub grzankami (2 sztuki na osobę) gramatura grzanek 50-100 g serwowane oddzielnie		
pakiet 7	Serwis kanapkowy obejmujący: kanapki bankietowe (różne rodzaje chleba – pumpernikiel, pszenny, razowy, Z WYŁĄCZENIEM CHLEBA TOSTOWEGO!!!), z masłem 82%, wędliną, mięsem, rybą, serami - rolada ustrzycka, brie, camembert, pastami warzywnymi i dodatkami warzywnymi jak sałata, pomidorki koktajlowe, papryka oliwki, ogórek zielony i pastami majonez, pasta z awokado, - min. 4 szt./os. (po dwie z mięsem i dwie wegetariańskie),		
pakiet 8	Serwis sałatkowy 2 rodzaje (w tym jeden rodzaj wegetariański a drugi z mięsem lub rybą) - każda min. 150 g na osobę, porcjowane na każdą osobę spotkania podawane w pucharkach szklanych z sosem jogurtowym/vinegret/oliwą		

pakiet 9	Zakąski bankietowe babeczki kruche na słono z pastami warzywnymi i pralinami na wytrawnie, mini tarty z mięsem, tartinki z ciasta francuskiego nadziewane pastą ze szpinaku lub oliwek, mini ptysie z pastą z awokado, tortilla z nadzieniem z kurczaka i warzyw (3 sztuki na osobę),		
pakiet 10	Woda mineralna z cytryną serwowana przez dyspensery lub dzbankach lub butelkowana gazowana i niegazowana (500 ml/os)		
pakiet 11	Przerwa kawowa ciągła (uzupełniana podczas dnia w godzinach wskazanych przez Zamawiającego) powinna się składać przynajmniej z: <ul style="list-style-type: none"> • mix ciast pieczonych 3 rodzaje ciast pieczone - zamiennie z gatunków: sernik, jabłecznik, drożdżowe z owocem sezonowym, ciasto czekoladowe min. 4 kawałki ciasta na osobę (min. 100 g jeden kawałek ciasta) łącznie 400 g ciasta na osobę lub Ciasto bankietowe pieczone 3 rodzaje ciastek - drożdżówka: z owocem, budyniem, kruszanką, rogaliki z masą orzechową lub powidłami, babeczki, mini pączki serowe min. 4 sztuki na osobę (min. 75 g jedna sztuka) • świeże owoce - mix owoców sezonowych (winogrona – 100 gr/os., jabłka, gruszki po 1szt/ os.) i południowe - banany, pomarańcze, mandarynki, kiwi (po 1szt./ os.) lub melon, arbuź po 200gr/os. Owoce umyte, poporcjowane, przygotowane do konsumpcji. Minimum 3 rodzaje owoców na osobę • Napoje: <ul style="list-style-type: none"> - do wyboru przez uczestników: Kawa z ekspresu ciśnieniowego 400 ml/os., mix herbat (min. 4 rodzaje w tym czarna, zielona, ziołowa lub owocowa - min. 2 torebki na osobę) do samodzielnego zaparzenia wodą przygotowaną w urządzeniu typu warniku 400 ml napoju /os), - soki 100 % (2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy), podane w dzbankach (min 300 ml/os.) - woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w szklanym dzbanku lub w butelce (500 ml/os.) • dodatki: cukier (15 gr. na osobę), mleko krowie (50 ml na osobę), mleko roślinne (50 ml na osobę) cytryna (plasterek na osobę) 		

*Proszę podać cenę netto/brutto pakietu za osobę

1. Obszarem realizacji usług cateringowych jest województwo wielkopolskie z podziałem na V części – subregionów:

Część 1: subregion pilski (powiaty: chodzieski, czarnkowsko-trzcianecki, pilski, wągrowiecki, złotowski) – planujemy tu ok. 62 spotkań z czego

- 52 spotkania dla 10 -15 osób (spotkania trwające 4 - 8 h)
- 2 spotkania dla 20 -25 osób (spotkania trwające 4 – 6 h)
- 6 spotkań dla 40-60 osób (4 spotkania trwające 9 h pozostałe 4 h)
- 2 spotkania dla 80 osób (spotkania 4h)

W tym subregionie planujemy całodzienną obsługę kelnerską na 4 spotkaniach 9 h

Część 2: subregion koniński (powiaty: gnieźnieński, kolski, koniński, m. Konin, słupecki, turecki, wrzesiński) - planujemy tu ok. 67 spotkań z czego

- 55 spotkania dla 10 -15 osób (spotkania trwające 4 - 6 h)
- 3 spotkania dla 20 -25 osób (spotkania trwające 4 – 8 h)
- 9 spotkań dla 30-60 osób (4 spotkania trwające 9 h pozostałe 4 - 6 h)

W tym subregionie planujemy całodzienną obsługę kelnerską na 4 spotkaniach 9 h

Część 3: subregion leszczyński (powiaty: gostyński, grodziski, kościański, leszczyński, m. Leszno, międzychodzki, nowotomyski, rawicki, wolsztyński) – planujemy tu ok. 24 spotkania z czego

- 20 spotkań dla 5 -15 osób (spotkania trwające 4 - 8 h)
- 2 spotkania dla 20 -25 osób (spotkania trwające 4 – 6 h)
- 3 spotkania dla 40-50 osób (spotkania trwające 4 h)
- 2 spotkania dla 80 osób (spotkania 4h)

W tym subregionie nie planujemy całodziennego obsługi kelnerskiej

Część 4: subregion kaliski (powiaty: jarociński, kaliski, m. Kalisz, kępiński, krotoszyński, ostrowski, ostrzeszowski, pleszewski) – planujemy tu ok. 52 spotkań z czego

- 43 spotkania dla 10 -15 osób (spotkania trwające 4 - 6 h)
- 3 spotkania dla 20 -25 osób (spotkania trwające 4 – 6 h, 1 spotkanie 9h)
- 5 spotkań dla 40-60 osób (3 spotkania trwające 9 h pozostałe 4 h)
- 2 spotkania dla 80 osób (spotkania 4h)

W tym subregionie planujemy całodzienną obsługę kelnerską na 4 spotkaniach 9 h

Część 5: subregion poznański (powiaty: poznański, m. Poznań, szamotulski, średzki, śremski, obornicki) - planujemy tu ok. 129 spotkań z czego

- 58 spotkania dla 10 -15 osób (spotkania trwające 4 - 8 h)
- 48 spotkań dla 16 -25 osób (spotkania trwające 4 – 6 h)
- 14 spotkań dla 30-40 osób (spotkania trwające 4 - 8 h)
- 6 spotkań dla 50-80 osób (spotkania trwające 4-6 h)
- 3 spotkania dla >80 - 200 osób (spotkania 6-8 h)

W tym subregionie planujemy całodzienną obsługę kelnerską na 6 spotkaniach

Konkretne adresy zostaną podane przez Zamawiającego minimum 3 dni przed terminem realizacji poszczególnej usługi cateringowej. Poszczególne wydarzenia, do których dostarczany będzie catering będą odbywać się **między godzinami 8.00 a 21.00**.

2. Realizując zamówienie, Wykonawca zobowiązany jest do:

- 2.1. zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie posiłków w formie cateringu 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 (np. czysta, nieuszkodzona zastawa stołowa), z zachowaniem zasad i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego;
- 2.2. odpowiedniego przygotowania miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji, także dla osób niepełnosprawnych;
- 2.3. dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspenserów do napojów, termosów itp.);

- 2.4. zapewnienia obsługi, w tym kucharskiej i kelnerskiej, na właściwym poziomie, zgodnym z zasadami w tym zakresie obowiązującymi oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem oraz aby sposób realizacji usługi był odpowiedni do rangi konkretnego spotkania;
- 2.5. uprzątnięcia pomieszczenia, 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;
- 2.6. transport posiłków do miejsc docelowych zachowaniem zasad i przepisów transportu żywności.

Uwagi Zamawiającego:

- w przypadku zamówienia pakietu obiadowego na spotkanie prosimy wziąć pod uwagę, że posiłek ma być podany ciepły – Wykonawca ma zapewnić odpowiednie jego podanie (np. na podgrzewaczach) lub dowieźć posiłek na odpowiednią godzinę ustaloną z Zamawiającym
- Zamawiający dopuszcza możliwość nałożenia się terminów spotkań różnych grup
- stoły cateringowe czy koktajlowe Wykonawca ma obowiązek dostarczyć jedynie przy braku takiego wyposażenia na Sali, w której organizowane jest spotkanie
- oferowane ceny powinny obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia
- **wypełniając tabelę powyżej prosimy o podanie w mailu jakiej części (którego subregionu) zapytania dotyczą ceny podane w tabeli** (możliwa jest oczywiście obsługa wszystkich subregionów)

Wypełniony formularz z cenami należy przesłać drogą mailową do 27.11.2019 r. do końca dnia.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy.

Osoba do kontaktu:

Agnieszka Chudziak

starszy specjalista ds. zamówień publicznych i administracji

tel. 61 8 567 311

email: agnieszka.chudziak@rops.poznan.pl