



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”
Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Załącznik Nr 4 do SIWZ

Formularz cenowy
Opis przedmiotu zamówienia

ZESTAW I

Usługa obejmuje przygotowanie, dostarczenie i podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu, na który składa się gorący posiłek jednodaniowy o charakterze drugiego dania oraz przerwa kawowa.

TERMIN REALIZACJI: marzec 2013r. - grudzień 2014 r.

MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUG:

- ZSP nr 1 w Bodzentynie, ul Suchedniowska 6
- ZS nr 2 w Chęcinach, ul. Białego Zagłębia 1
- ZS nr 3 w Chmielniku, ul. Adolfa Dygasińskiego 11
- ZSP nr 5 w Łopusznie, ul. Konecka 2
- ZS nr 8 w Nowej Słupi, ul. Szkolna 10

Harmonogram zostanie przedstawiony Wykonawcy po podpisaniu umowy.

ILOŚĆ OSOBODNI: 4189

Wymagane menu:

przerwy kawowej na osobę na 1 dzień

cena brutto:

- | | |
|--|-------|
| a) zestawienie asortymentu dla przerwy kawowej na osobę | |
| - kawa rozpuszczalna po 300 ml/os. | |
| - herbaty w saszetkach 3 szt./os. | |
| - 0,5 litra wody mineralnej podanej w dzbankach szklanych, | |
| - 200 gram cukru białego, | |
| - śmietanka do kawy 20 ml/os, | |
| - cytryna pokrojona w plastry z wykałaczkami, | |
| - ciastka kruche(3 rodzaje) - 120g | |
| - ciasto krojone(2 rodzaje) - 150g | |



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

- b) poza asortymentem w/w *Wykonawca* dostarczy na osobę na 1 dzień szkoleniowy :
- co najmniej 5 sztuk kubeczków do napojów gorących,
 - co najmniej 5 sztuk kubeczków do napojów zimnych,
 - co najmniej 3 plastikowych talerzyków
 - co najmniej 5 sztuk mieszadełek,
 - serwetki
 - 2 pojemniki na zużyte komponenty przerwy kawowej (torebki po herbacie, opakowania po kawie itp.).

Łączna cena brutto

menu w trakcie przerwy obiadowej dla jednej osoby (zamiennie)

- kotlet dewolay 120g, ryż na sypko 200g, surówka z kapusty pekińskiej 150g
- kotlet schabowy 120g, ziemniaki 200g, kapusta czerwona na ciepło 150
- pulpety w sosie koperkowym 120g, kasza jęczmienna 200g, surówka z marchwi i jabłka
150g
- filet z piersi kurczaka 120g, ziemniaki 200g , marchewka z groszkiem zasmażana 150g
.....
- dorsz panierowany 100g, ziemniaki 200g , surówka z kiszzonej kapusty 150
- gulasz wieprzowy 120g, kasza gryczana 200g , surówka z ogórków kiszonych 150g
.....
- naleśniki ze szpinakiem i serem feta 350g (2 szt.)
- pierogi z kapustą i mięsem lub z kapustą i grzybami 350g, mix sałat w sosie vinegre 100g
.....
- krostki z kapustą i grzybami 350g (2 szt.), surówka z marchewki z chrzanem 100g
.....
- kotlet mielony 120g, ziemniaki 200g, buraczki zasmażane 150g
- naleśniki z białym serem i owocami 300g
- soczek owocowy 200ml

Łączna cena brutto



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Zamawiający wymaga aby Wykonawca stosował w/w zestawy naprzemiennie.

Zestawy obiadowe w cyklu szkoleniowym nie mogą się powtarzać !

Zaplanowane cykle szkoleniowe - weekendowe

3 dni szkoleniowe) - 13 weekendów

5 dniowe -22 weekendy

6 dniowe - 2 weekendy

8 dniowe- 1 weekend

Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) z kompletem sztućców jednorazowych, serwetek oraz sokiem w opakowaniu jednorazowym. Obiad należy dostarczyć jako wyporcjowany.

Temperatury serwowanych konsumentom potraw powinny wynosić odpowiednio dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) – minimum 63 °C.

Dodatkowe wymagania:

1. Do świadczenia usługi WYKONAWCA użyje środków (tj. produktów spożywczych, środka transportu) zabezpieczonych we własnym zakresie.

2. Posiłki należy dostarczyć:

a) na przerwę kawową w każdym dniu szkolenia, najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem zajęć. Składniki przerwy kawowej (tj. kawa, herbata, cukier, cytryna, woda mineralna, ciasteczka) powinny być dostępne dla uczestników spotkań w czasie trwania szkolenia. Naczynia, opakowania, sztućce i resztki posiłku należy zabrać najpóźniej 30 minut po zakończeniu szkolenia

b) na przerwę obiadową w każdym dniu szkolenia, nie wcześniej niż na 30 minut i nie później niż na 10 minut przed wynikającą z harmonogramu przerwą. Naczynia, opakowania, sztućce i resztki posiłku należy zabrać najpóźniej 30 minut po zakończeniu przerwy obiadowej



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



ŚWIĘTOKRZYSKIE BIURO
ROZWOJU REGIONALNEGO

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

Warunki, które zapewnia *Zamawiający*:

Zamawiający zapewni *Wykonawcy* nieodpłatny dostęp do:

- sal, na których będą świadczone usługi,
- niezbędnej ilości stołów, na których *Wykonawca* będzie przygotowywał posiłki do wydania,
- bieżącej wody
- prądu.

Łączna cena brutto zestawu Izł



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

ZESTAW II na osobę

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie oraz podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu.

Termin realizacji: **II połowa marca.**

Miejsce świadczenia usługi:

Starostwo Powiatowe w Kielcach, Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, budynek C1, piętro II, pokój 217.

Planowana liczba osób: 25

MENU

cena brutto

1. Barszczyk biały z jajkiem i białą kielbasą 250 g
2. Jajko w majonezie 1,5 szt.
3. Jajko faszerowane 1,5 szt.
4. Sałatka jarzynowa 100g
5. Pieczywo 20g
6. Ciasto sernik 100g
7. Ciasto babka piaskowa 100g
8. Owoce (np. mandarynki, winogrona białe i różowe) 150g

Dodatkowe wymagania:

1. sztućce metalowe
2. zastawa porcelanowa
3. serwetki
4. dekoracja stołu

Łączna cena brutto za ZESTAW II dla 25 osób.....



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

ZESTAW III na osobę

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie oraz podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu.

Termin realizacji: **wrzesień 2013r.**

Miejsce świadczenia usługi:

Starostwo Powiatowe w Kielcach, Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, budynek C1, piętro II, pokój 217.

Planowana liczba osób: 25

MENU

cena brutto

1. Zalewajka świętokrzyska 250g
2. Gotowane ziemniaki 200g
3. Polędwiczki wieprzowe w sosie 150g
4. Zestaw surówek 150g:	
a) surówka z kapusty pekińskiej 50g
b) buraczki zasmażane 50 g
c) surówka z marchewki 50g
5. Ciasto szarlotka 100g
6. Kawa rozpuszczalna 150 ml
7. Kawa parzona 150 ml
8. Śmietanka do kawy 10ml
9. Cukier 15 g/saszetka
10. Herbata 150 ml
11. Cytryna 1 plaster

Dodatkowe wymagania:

1. sztućce metalowe
2. zastawa porcelanowa
3. serwetki
4. dekoracja stołu

Łączna cena brutto za ZESTAW III dla 25 osób.....



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

ZESTAW IV na osobę

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie oraz podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu.

Termin realizacji: **grudzień 2013r.**

Miejsce świadczenia usługi:

Starostwo Powiatowe w Kielcach, Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, budynek C1, piętro II, pokój 217.

Planowana liczba osób: 25

MENU

cena brutto

1. Pierogi z kapustą i grzybami 200g
2. Śledź w oleju 100g
3. Śledź w pomidorach 100g
4. Ciasto sernik 100g
5. Ciasto makowiec 100g
6. Sałatka jarzynowa 100g
7. Pieczywo 20g
8. Kompot z suszu 250 ml
9. Owoce (np. mandarynki, winogrona białe i różowe) 150g

Dodatkowe wymagania:

1. sztućce metalowe
2. zastawa porcelanowa
3. serwetki
4. dekoracja stołu

Łączna cena brutto za ZESTAW IV dla 25 osób



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

ZESTAW V na osobę

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie oraz podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu.

Termin realizacji: **22.03.2013r.**

Miejsce świadczenia usługi:

Zespół Szkół Nr 2 w Chęcinach. ul. Białego Zagłębia 1

Planowana liczba osób: 50

MENU

	cena brutto
1. Bigos 150 g
2. Kanapka dekoracyjna (mini kanapka) 50g/szt.:
a) z żółtym serem i oliwkami	
b) z łososiem wędzonym i koperkiem	
a) z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim	
b) z wędliną, pomidorem i ogórkiem	
c) z jajkiem i kolorowym kawiozem	
3. Kawa rozpuszczalna 150 ml
4. Herbata 150 ml
5. Cukier 15g
6. Cytryna 1 plasterek
7. Ciasto po 50g (np. jabłecznik, sernik, piernik)
8. Owoce 150g (mandarynki, winogrona, banany)
9. Sok po 75 ml podawany w dzbanku szklanym:	
10. Woda mineralna 150 ml podawana w dzbanku szklanym

Dodatkowe wymagania:

1. szućce metalowe
2. zastawa porcelanowa

Łączna cena brutto za ZESTAW V dla 50 osób



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

ZESTAW VI na osobę

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie oraz podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu.

Termin realizacji: **19.04.2013r.**

Miejsce świadczenia usługi:

**Sala konferencyjna Izba Rzemieślników i Przedsiębiorców w Kielcach –ul. Warszawska
34 Kielce**

Planowana liczba osób: 100

MENU

cena brutto

1) przerwa kawowa:

- | | |
|--|-------|
| 1. Kawa rozpuszczalna 150 ml | |
| 2. Herbata 150 ml | |
| 3. Cukier 15 g | |
| 4. Cytryna 1 plasterek | |
| 5. Owoce 3 rodzaje(np. winogrona, banany, mandarynki, kiwi) 150g | |
| 6. Soki różne 250 ml podane w dzbanku szklanym | |
| 7. Woda mineralna 250 ml podana w dzbankach szklanych | |

2) szwedzki stół

- | | |
|---|-------|
| 1. Bogracz z kluseczkami kładzionymi 250 ml | |
| 2. Kęsy kurczaka w panierce 100g | |
| 3. Pierogi z mięsem i kapustą 200g | |
| 4. Ziemniaki opiekane 100g | |
| 5. Ryż gotowany- 100g | |
| 6. Pieczywo jasne, ciemne – 20g | |
| 7. Jarzyny gotowane (np. kalafior, brokuła, marchewka)- 100g | |
| 8. Płyta zimna 5 rodzajów (np. schab ze śliwką, galantyna z kurczaka, jajko w szynce na sałatce jarzynowej, pasztety) 250g | |
| 9. Sałatki 3 rodzaje (np. brokułowa z jajkiem i sosem jogurtowym, kurczak z ananasem, mocarella z pomidorami świeżą bazylią i sosem pesto, wiosenna, z drobiu wędzonego i winogron, sałatka jarzynowa) 100g | |
| 10. Ryby śledź pod pierzynką z sosu tatarskiego 50g | |



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



ŚWIĘTOKRZYSKIE BIURO
ROZWOJU REGIONALNEGO

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

11. Tartina łososiowa 50g

3) przygotowanie stołów:

1. Obrusy
2. Kwiaty i dekoracje z serwetek papierowych w barwach narodowych Włoch i Polski
3. Zastawa porcelanowa
4. Sztuce metalowe

Łączna cena brutto za ZESTAW VI dla 100 osób



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

ZESTAW VII na osobę

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie oraz podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu.

Termin realizacji: **październik 2013r.**

Miejsce świadczenia usługi: **teren powiatu kieleckiego**

Planowana liczba osób : 45

MENU

	cena brutto
1. Pierogi	
a) z kapustą i grzybami 200g
b) z kapustą i mięsem 200g
2. Bigos 250g
3. Zimna płyta (np. schab, kurczak, polędwica) 80g
4. Śledź w olej 100g
5. Ciastka (np. kruche z marmoladą, markizy, delicje) 150g
6. 250 ml wody mineralnej podanej w dzbankach szklanych
7. Pieczywo 20g
8. Kawa rozpuszczalna 250 ml
9. Kawa parzona 250 ml
10. Herbata 250 ml
11. Cukier 15g
12. Cytryna 1 plasterek
13. Śmietanka do kawy 10 ml

Dodatkowe wymagania:

3. sztućce metalowe
4. zastawa porcelanowa

Łączna cena brutto za ZESTAW VII dla 45 osób



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

ZESTAW VIII na osobę

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie oraz podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu.

Termin realizacji: **sukcesywnie w miarę potrzeb 2013r. (1 raz w roku)**

Miejsce świadczenia usługi:

Starostwo Powiatowe w Kielcach, Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, budynek C1, piętro II, pokój 217.

Planowana liczba osób: 25

MENU

cena brutto

1. Kanapka dekoracyjna (mini kanapka) 50g/szt.:
na przykład:	
c) z żółtym serem i oliwkami	
d) z łososiem wędzonym i koperkiem	
d) z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim	
e) z wędliną, pomidorem i ogórkiem	
f) z jajkiem i kolorowym kawiozem,	
2. Śledź w oleju 50g
3. Śledź w pomidorach 50g
4. Śledź w śmietanie 50g
5. Sałatka jarzynowa 100g
6. Sałatka grecka 100g
7. Sałatka z łososa 100g
8. Ryba po grecku 100g (50g/50g)
9. Krokiety:	
a) z kapustą i grzybami 150g
b) z kapustą i mięsem 150g
10. Paszteciki:	
a) z kapustą i grzybami 80g
b) z kapustą i mięsem 80g
11. Pierogi:	
a) z kapustą i grzybami 200g



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

- b)z kapustą i mięsem 200g
12. Barszczyk czerwony 150 ml
13. Ciasto po 50 g:
- a) sernik
- b) babka piaskowa
- c) jabłecznik
- d) piernik
- e) mazurek
- f) makowiec
14. Owoce 150g (np. mandarynki, winogrona białe)
15. Ciastka 100g (np. mini rogaliki drożdżowe z nadzieniem ,)mini pączki
16. Sok 150 ml podany w dzbanku szklanym:
- a) pomarańczowy
- b) jabłkowy
17. Pieczywo (białe i ciemne) 20g

Dodatkowe wymagania:

1. Sztućce metalowe
2. Zastawa porcelanowa

Łączna cena brutto za ZESTAW VIII dla 25



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

ZESTAW IX

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie oraz podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu.

Termin realizacji: **sukcesywnie w miarę potrzeb w 2013r.**

Miejsce świadczenia usługi: **teren Powiatu Kieleckiego.**

MENU	cena brutto 1 porcji	Ilość	wartość brutto
1. Bułka słodka zapakowana w folię 80g (z serem, marmoladą, jabłkiem) do wyboru	600 szt.
2. Ciasto jablecznik 150g	55 porcji
3. Ciasto sernik 150g	55 porcji
4. Kanapka zapakowana w folię 120g (masło, plaster szynki wieprzowej, plaster sera żółtego, ogórek konserwowy, liść sałaty)	100 szt.
5. Bigos 250g	610 porcji
6. Żurek z kiełbasą 250 ml	300 porcji
7. Zupa gulaszowa 250ml	100 porcji
8. Pieczywo 20g	1010 porcji
9. Pizza o średnicy 36 cm z minimum 4 składnikami (peperoni, vegetariana)	1 szt.

Dodatkowe wymagania:

1. sztućce plastikowe
2. tacki, miseczki plastikowe
3. serwetki

Łączna cena brutto za ZESTAW IX



„Nowoczesne Kadry Oświaty w Powiecie Kieleckim”

Nr umowy: UDA-POKL.09.04.00-26-036/12-00

ZESTAW X

Usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie oraz podanie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu cateringu.

Termin realizacji: **sukcesywnie w miarę potrzeb w 2013r.**

Miejsce świadczenia usługi:

Starostwo Powiatowe w Kielcach, Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, budynek C1, piętro II, pokój 217.

Planowana liczba osób: 25

MENU

cena brutto

- | | |
|--|-------|
| 1. Kanapka dekoracyjna (mini kanapka) 50g/szt.: | |
| na przykład: | |
| e) z żółtym serem i oliwkami | |
| f) z łososiem wędzonym i koperkiem | |
| g) z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim | |
| h) z wędliną, pomidorem i ogórkiem | |
| i) z jajkiem i kolorowym kawiozem, | |
| 2. Ciasto po 50g | |
| a) jabłecznik | |
| b) sernik | |
| c) piernik | |
| 3. Soki różne 250 ml podane w dzbanku szklanym | |

Dodatkowe wymagania:

3. sztucze metalowe
4. zastawa porcelanowa

Łączna cena brutto za ZESTAW X dla 25