

Załącznik nr 2 do SIWZ

Formularz ilościowo – wartościowy (opis przedmiotu zamówienia)

Usługa cateringowa zbiorowego żywienia dla studentów AWF Warszawa, zaliczających przedmiot „Obóz letni” w Ośrodku Dydaktyczno – Sportowym AWF Piękna Góra/k Giżycka.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa oraz obsługa trzech posiłków dziennie do Ośrodka Dydaktyczno - Sportowego AWF Piękna Góra/k Giżycka: śniadań, obiadów i kolacji, **7 dni w tygodniu przez okres od 15.07 do 30.08.2018 r.** zgodnie ze szczegółową specyfikacją podaną poniżej, za wyjątkiem przerw między obozami, nie dłuższych niż 1 dzień, dla studentów biorących udział w „Obozach letnich” i gości Ośrodka Dydaktyczno – Sportowego AWF Warszawa w Pięknej Górze/k Giżycka.

2. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje:

2.1. Przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków oraz obsługa przy posiłkach, zgodnie z założeniem, że zestawy żywieniowe zawierają:

- śniadanie (stół szwedzki)
 - płatki śniadaniowe (kukurydziane)
 - wędliny, sery żółte, twaróg
 - warzywa, dżemy lub powidła
 - mleko, kawa, herbata
 - pieczywo (ciemne i białe)
- obiad (wydawka)
 - zupa wraz z oddzielnie podawanym chlebem
 - drugie danie
 - surówka
 - deser
 - kompot
- kolacja (stół szwedzki)
 - danie ciepłe
 - zimny bufet
 - pieczywo (ciemne i białe)
 - herbata

2.2. Dostarczanie posiłków z zachowaniem cyklu:

07:00 – dostawa śniadania

13:30 – 13:46 dostawa obiadu

18:00 – dostawa kolacji

i w ilości odpowiadającej zamówieniu złożonemu na dany dzień (dostosowany do zmieniającej się liczby uczestników) przez przedstawiciela zamawiającego drogą e-mailową lub faksem najpóźniej 2 dni przed datą dostawy;

2.3. Przestrzeganie następujących kryteriów:

- jadłospis, zawierający gramaturę posiłku, przedstawiany najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem turnusu zamawiającemu do akceptacji;
- różnorodność i niepowtarzalność zestawów oferowanych każdej z grup;
- ilość kalorii w wyżywieniu całodziennym powinna wynosić 3000 kcal;
- posiłki powinny być przede wszystkim, gorące, smaczne o estetycznym wyglądzie, gotowane, duszone, pieczone a sporadycznie smażone;
- dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne lub jarskie;
- posiłki przygotowywane z naturalnych produktów, surowców wysokiej jakości, świeżych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych;
- wyklucza się produkty typu instant oraz produkty zawierające mięso oddzielone mechanicznie (MOM);
- do mięsa lub ryb powinny być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron;

2.4. Przygotowanie i dostarczanie posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa z normami HCCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi.

- 2.5. Po podpisaniu umowy poinformowanie zamawiającego o pochodzeniu produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków, w szczególności mięsa i drobiu. Każda zmiana powinna być zamawiającemu zgłoszona.
- 2.6. Przechowywanie próbek serwowanych dań do celów epidemiologicznych, w okresie i na zasadach zgodnych z obowiązującymi przepisami.
- 2.7. Dostarczanie posiłków specjalistycznym samochodem.
- 2.8. Dostarczanie posiłków w wózkach bemarowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Sposób transportu musi zapewnić zapobieganie deformowaniu, sklejanii, odkształcaniu i niszczeniu się produktów.
- 2.9. Wykonawca zapewni przy każdym posiłku odpowiednie naczynia, kubki lub szklanki, sztućce z zastawy stołowej. Wyklucza się stosowanie naczyń i sztućców jednorazowych. Sposób serwowania posiłków odbywać się będzie na zasadzie bufetu szwedzkiego i wydawki gotowych porcji (podczas obiadu). Zamawiający posiada w ośrodku kompletną zastawę stołową, którą udostępni wykonawcy na czas realizacji zamówienia. Zamawiający posiada także pomieszczenie spełniające wymogi sanitarne, które udostępni Wykonawcy w ramach realizacji zamówienia, w zakresie przygotowywania posiłków do wydania oraz zmywania naczyń, których właścicielem jest Zamawiający.
Zamawiający nie przewiduje możliwości gotowania czy podgrzewania posiłków w wyżej opisanym pomieszczeniu.
Ryczał za zużytą wodę/zimną/ciepłą i ścieki do mycia naczyń wyniesie 0,10 zł netto/posilek, na podstawie wystawionej przez Zamawiającego faktury VAT w terminie do 5 dni roboczych po każdym turnusie.
- 2.10. Po konsumpcji Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia terenu (w tym jadalni), zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po zakończeniu posiłku.
- 2.11. Utylizację odpadów poza terenem ośrodka.
- 2.12. Wykonawca, w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej usługi jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 e. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2015 r. poz. 594).
- 2.13. Zamawiający przedstawia terminy poszczególnych obozów wraz z liczbą uczestników (studenci i dydaktycy):

Termin obozów	liczba uczestników		
	śniadanie	obiad	kolacja
15.07	0	102	102
16.07	102	102	102
17.07	102	102	102
18.07	102	102	102
19.07	102	102	102
20.07	102	102	102
21.07	100	100	100
22.07	100	100	100
23.07	100	100	100
24.07	100	100	100
25.07	100	0	0
26.07	0	0	0
27.07	0	102	102
28.07	102	102	102
29.07	102	102	102
30.07	102	102	102
31.07	102	102	102
1.08	102	102	102
2.08	100	100	100
3.08	100	100	100

4.08	100	100	100
5.08	100	100	100
6.08	100	0	0
7.08	0	0	0
8.08	0	67	67
9.08	67	67	67
10.08	67	67	67
11.08	67	67	67
12.08	67	67	67
13.08	67	66	66
14.08	66	66	66
15.08	66	66	66
16.08	66	66	66
17.08	66	66	66
18.08	66	0	0
19.08	0	168	168
20.08	168	168	168
21.08	168	168	168
22.08	168	168	168
23.08	168	168	168
24.08	168	168	168
25.08	168	168	168
26.08	168	168	168
27.08	168	168	168
28.08	168	168	168
29.08	168	168	168
30.08	168	0	0
31.08	0	0	0
suma	4533	4537	4537

L.p.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka podatku VAT	Wartość brutto
1.	Śniadanie	4.533				
2.	Obiad	4.537				
2.	Kolacja	4.537				
X	RAZEM	x	x			

.....
Piecątka i podpis Wykonawcy