

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Infrastruktura i Środowisko



Dofinansowano ze środków Narodowego Funduszu
Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

Znak sprawy: 2013/PN/Usł.C./1

Załącznik nr 2.

Opis przedmiotu zamówienia - formularz asortymentowo-cenowy.

Przedmiotem zamówienia jest:

1. Świadczenie usług cateringowych podczas spotkań odbywających się w ramach projektu „Platforma współpracy na rzecz zrównoważonego rozwoju rejonu Puszczy Białowieskiej” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko, Priorytet V ochrona przyrody i kształtowanie postaw ekologicznych, Działanie 5.4 Kształtowanie postaw społecznych sprzyjających ochronie środowiska, w tym różnorodności biologicznej oraz ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.
2. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w miarę potrzeb Zamawiającego, w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań.
3. Ilość usług cateringowych dla części 1, 2, 3, 4 i 5 przedmiotu zamówienia, wskazana w Szczegółowych opisach przedmiotu zamówienia, stanowi maksymalną wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości posiłków, niż maksymalna wskazana.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę, w ramach poszczególnych kategorii.
5. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
6. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a) przygotowania, dowozu i podawania posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie,
 - b) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty,
 - c) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.),
 - d) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 - e) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, (Zamawiający dopuszcza jednorazowe naczynia do napojów, w części dotyczącej zadania 1), z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych,
 - f) estetycznego podawania posiłków,
 - g) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,

h) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,

7. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi - na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

W cenie usługi należy zawrzeć posiłki, dojazd na miejsce, przygotowanie stołu, obsługę, sprzątnięcie itd.

Zadanie nr 1

Lp.	Rodzaj usługi wymaganej przez Zamawiającego	Cena jednostkowa w PLN za osobę		Ilość osób	Cena ofertowa w PLN (cena jedn. x ilość osób)	
		netto	brutto		netto	brutto
1.	Świadczenie usług cateringowych podczas spotkań edukacyjnych w świetlicach wiejskich – (8 spotkań - po 1 w każdej gminie Powiatu Hajnowskiego, 80 osób na 1 spotkaniu). -wystawione w postaci szwedzkiego stołu danie na ciepło (sztuka mięsa min. 100g/osobę, pieczywo); -kanapki z wędliną/ serem / warzywami; - 2 sałatki min. 250g/osobę; -2 „domowe” rodzaje ciasta oraz kruche ciastka, min. 250g/osobę; -co najmniej 2 rodzaje owoców, min. 200g/osobę; -kawa czarna sypana, kawa rozpuszczalna, herbata czarna, herbata owocowa cukier, cytryna do herbaty, śmietanka do kawy (kawa i herbata bez ograniczeń),; - 2 rodzaje soku owocowego, woda gazowana, niegazowana – min. 0,5 l. /osobę. Wykonawca zapewni min. 2 osoby do obsługi			640		

Termin wykonania zamówienia: spotkania od 1 do 4: czerwiec – wrzesień 2013 r., spotkania od 5 do 8: kwiecień – wrzesień 2014 r.

Zadanie nr 2

Lp.	Rodzaj usługi wymaganej przez Zamawiającego	Cena jednostkowa w PLN za osobę		Ilość osób	Cena ofertowa w PLN (cena jedn. x ilość osób)	
		netto	brutto		netto	brutto
1.	Świadczenie usług cateringowych podczas wizyt studyjnych w Białowieskim Parku Narodowym – 4 wizyty. Zapewnienie przerw kawowych (1 przerwa w czasie spotkania): -kawa czarna sypana, kawa rozpuszczalna, herbata czarna, herbata owocowa, cukier, cytryna do herbaty, śmietanka do kawy (kawa i herbata bez ograniczeń); -2 rodzaje soku owocowego, woda gazowana, niegazowana – min. 0,5 l. /osobę. -2 „domowe” rodzaje ciasta oraz kruche ciastka min. 250g/osobę; -co najmniej 2 rodzaje owoców, min. 200g/osobę; -kanapki z wędliną/serem/warzywami. Wykonawca zapewni min. 1 osobę do obsługi			100	.	

Termin wykonania zamówienia: czerwiec – wrzesień 2013 r., kwiecień – wrzesień 2014 r.

Zadanie nr 3

Lp.	Rodzaj usługi wymaganej przez Zamawiającego	Cena jednostkowa w PLN za osobę		Ilość osób (osobodni)	Cena ofertowa w PLN (cena jedn. x ilość osób)	
		netto	brutto		netto	brutto
	Świadczenie usług cateringowych podczas 10 szkoleń. - zapewnienie przerw kawowych i obiadu dla wszystkich uczestników (16 dni szkoleń X ok.18 uczestników, czyli ok. 288 osób). Przerwa kawowa: -kawa czarna sypana, kawa rozpuszczalna, herbata czarna, herbata owocowa, cukier, cytryna do herbaty, śmietanka do kawy (kawa i herbata bez ograniczeń); -2 rodzaje soku owocowego, woda gazowana, niegazowana – min. 0,5 l. /osobę. -2 „domowe” rodzaje ciasta oraz kruche ciastka min. 250g/osobę; -co najmniej 2 rodzaje owoców, min. 200g/osobę; Wymagane menu obiadowe (1 porcja): -danie drugie gorące, min. 3 składniki (ziemniaki/ryż, porcja mięsa min. 100g., 2 rodzaje surówki); -kompot, lub sok, lub napój, woda gazowana, niegazowana (min. 0,5l.), -deser w pucharku, np. galaretka z owocami, lody, bita śmietana z owocami.					
1.	szkolenia 8 godzinne: 2 przerwy kawowe + obiad 10 dni szkolenia- dotyczy 9 szkoleń, w tym 1 szkolenie dwudniowe			176 osobodni		
2.	szkolenia 4 godzinne: 1przerwa kawowa + obiad 1 szkolenie, które trwa 6 dni po 4 godz.			6 dni x 18 osób= 108 osobodni		
				Razem		

termin wykonania zamówienia: czerwiec 2013 r. – grudzień 2014 r.

Zadanie nr 4

Lp.	Rodzaj usługi wymaganej przez Zamawiającego	Cena jednostkowa w PLN za osobę		Ilość osób	Cena ofertowa w PLN (cena jedn. x ilość osób)	
		netto	brutto		netto	brutto
1.	Świadczenie usług cateringowych podczas spotkań platformy- 10 spotkań (3 w Gminie Białowieża, 4 w Mieście Hajnówka, 3 w Gminie Narewka) - zapewnienie przerw kawowych, 80 osób na 1 spotkaniu. Przerwa kawowa: -kawa czarna sypana, kawa rozpuszczalna, herbata czarna, herbata owocowa, cukier, cytryna do herbaty, śmietanka do kawy (kawa i herbata bez ograniczeń); -2 rodzaje soku owocowego, woda gazowana, niegazowana – min. 0,5 l. /osobę. -2 „domowe” rodzaje ciasta oraz kruche ciastka min. 250g/osobę; -co najmniej 2 rodzaje owoców, min. 200g/osobę; -kanapki z wędliną/serem/warzywami. Wykonawca zapewni min. 1 osobę do obsługi			800		

Termin wykonania zamówienia (terminy wstępne):

- 1 spotkanie 21.06.2013 r.**
- 2,3 spotkanie Lipiec – wrzesień 2013 r.**
- 4 spotkanie 04.10.2013 r.**
- 5 spotkanie 13.12.2013 r.**
- 6 spotkanie 24.01.2014 r**
- 7 spotkanie 09.05.2014 r.**
- 8 spotkanie 29.08.2014 r.**
- 9 spotkanie 03.10.2014 r.**
- 10 spotkanie 19.12.2014 r.**

Zadanie nr 5

Lp.	Rodzaj usługi wymaganej przez Zamawiającego	Cena jednostkowa w PLN za osobę		Ilość osób	Cena ofertowa w PLN (cena jedn. x ilość osób)	
		netto	brutto		netto	brutto

1.	Świadczenie usług cateringowych podczas konferencji podsumowującej projekt. Zapewnienie 2 przerw kawowych i obiadu dla wszystkich uczestników. obiad - stół szwedzki, 3 dania na ciepło do wyboru (1 danie mięsne, 1 danie rybne, 1 danie regionalne, np. babka ziemniaczana, kartacze, pierogi), 3 sałatki, wędliny, sery, przystawki (min. 5 rodzajów). Przerwa kawowa: -kawa czarna sypana, kawa rozpuszczalna, herbata czarna, herbata owocowa, cukier, cytryna do herbaty, śmietanka do kawy (kawa i herbata bez ograniczeń); -2 rodzaje soku owocowego, woda gazowana, niegazowana – min. 0,5 l. /osobę. -2 „domowe” rodzaje ciasta oraz kruche ciastka min. 250g/osobę; -co najmniej 2 rodzaje owoców, min. 200g/osobę;			100		
----	---	--	--	-----	--	--

Termin wykonania zamówienia: **październik – grudzień 2014r.**

Rodzaj usługi wymaganej przez Zamawiającego	Cena ofertowa łącznie w PLN	
	netto	brutto
Zadanie 1 + Zadanie 2 +Zadanie 3 + Zadanie 4 + Zadanie 5		

.....

(podpisy osoby/osób wskazanych w dokumencie,
uprawnionej/uprawnionych do występowania
w obrocie prawnym reprezentowania Wykonawcy
i składania oświadczeń woli w jego
imieniu)