**FORMULARZ CENOWY/OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**CZĘŚĆ 3 - Obsługa cateringowa SZKOLEŃ Zakładu Profilaktyki Nowotworów**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Rodzaj posiłku (zgodnie z opisem  pod tabelą) | Szacunkowa liczba posiłków\* | **Cena jednostkowa BRUTTO w PLN  od 1 osoby** | **WARTOŚĆ BRUTTO (kolumna 2x3)** |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Śniadanie | 950 |  |  |
| 2 | Obiad | 950 |  |  |
| 3 | Deser | 950 |  |  |
| 4 | Całodzienny serwis kawowy podstawowy | 950 |  |  |
| SUMA | | |  |  |

\*  **orientacyjna liczba osób – 950,**  **orientacyjna liczba kursów – ok. 22 (w tym kilkudniowe)**

liczba poszczególnych kursów oraz posiłków ma charakter orientacyjny i może ulegać zmianie   
w ramach wartości umowy; Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezamówienia pełnej liczby posiłków

Na 7 dni przed szkoleniem Zamawiający określi liczbę uczestników, która będzie stanowiła podstawę rozliczenia za wykonaną usługę.

Terminy poszczególnych szkoleń Zamawiający przekażę Wykonawcy z 10-dniowym wyprzedzeniem.

Wykonawca otrzyma wynagrodzenie wyłącznie **za rzeczywistą liczbę obecnych uczestników (wykorzystanych osobodni). Zapłata za catering będzie dotyczyła wyłącznie osób fizycznie będących na kursie, a nie wg listy uczestników.**

**Zamawiający dopuszcza zamianę liczby poszczególnych posiłków i napojów w ramach wartości całego zadania (wg bieżących potrzeb). Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru dowolnej liczby pozycji z tabel powyżej.**

**Zgodnie z wytycznymi Ministerstwa Zdrowia (zamówienie jest realizowane ze środków finansowych określonych w umowie nr 1/2-3/1/2016/97/640 zawartej z Ministrem Zdrowia) - cena brutto   
za 1 osobę nie może przekroczyć 35 zł.**

1. **Śniadanie**

1) sok owocowy 100%, bez dodatku cukru – min. 250 ml/os.;

2) 2 rodzaje kanapek o łącznej gramaturze minimum 200 g – przygotowane na różnego rodzaju

pieczywie (nie dopuszcza się przygotowywania kanapek na pieczywie tostowym oraz w bułce

kajzerce) – w tym min. 50% na pieczywie pełnoziarnistym lub razowym, każda zawierająca co

najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:

a) ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś, etc.,

b) jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony, etc.,

c) pasta lub oliwki, lub anchois, etc.

W każdym dniu kursu 50% kanapek muszą stanowić kanapki wegetariańskie.

*Nie dopuszcza się smarowania kanapek margaryną ani innego rodzaju tłuszczem utwardzonym.*

*Opakowanie kanapki musi zawierać informację na temat podstawowych składników (szynka, ser,*

*pasta jajeczna etc).*

**2. Obiad składający się z niżej wymienionych elementów w ilościach określonych dla jednej osoby podczas jednego dnia kursu, z zastrzeżeniem że od 10% do 20% zestawów obiadowych stanowić będą posiłki wegetariańskie:**

1) zupa: min. 300 ml na osobę;

2) danie obiadowe, zawierające co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup

na osobę:

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

b) 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 - potrawka (min. 150 gram) lub kotlet mielony (min. 120 gram) lub

kotlet sojowy (min. 150 gram) lub kotlet warzywny (min. 150 gram) lub kotlet jajeczny (min.

150 gram) lub gulasz sojowy (min. 150 gram) lub gulasz warzywny (min. 150 gram) lub potrawka

z warzyw (min. 150 gram), etc.;

c) surówka (min. 100 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram), etc.;

lub inne danie obiadowe niż wskazane w pkt a-c w jednej z form:

a) makaron z sosem i z mięsem (np. carbonara, bolognese, z kurczakiem) (min. 400 g.) etc.,

b) lasagne z sosem bolońskim i mięsem lub z warzywami lub mięsem i warzywami (min. 400 g.)

etc.,

c) ryba po grecku (min. 400 g.) etc.;

d) risotto warzywne (min. 400 g.), etc.

**3) deser typu:**

ciasto domowe, bez kremów i polew cukrowych lub sałatka owocowa lub mus

owocowy lub owoce świeże, etc. - min. 200 g/os.

**4. Całodzienny serwis kawowy składający się z niżej wymienionych elementów:**

1) gorąca kawa – min. 250 ml/os. x 2;

2) gorąca herbata – min. 250 ml/os. x 2 – do wyboru różne rodzaje herbat w torebkach/saszetkach,

w tym czarna, zielona, owocowa/ziołowa;

3) woda mineralna – butelki o poj. max. 0,5 l każda, niegazowana i gazowana do wyboru – łącznie

min. 1 litr wody na osobę;

4) dodatki do kawy i herbaty bez ograniczeń: cukier w saszetkach, mleko lub śmietanka o zawartości

tłuszczu nie większej niż 10% (UHT), mieszadełka, cytryna.

**Wymienione wyżej wartości w gramach/mililitrach są wartościami minimalnymi i wyznaczają wymagane**

**Minimalne ilości posiłków/napojów dla jednej osoby podczas jednego dnia Kursu.**

**W przypadku realizacji usługi w Centrum Edukacyjno-Konferencyjnym NIO-PIB (CEK) lub w budynku Centrum Profilaktyki nowotworów każdorazowo przed rozpoczęciem usługi w danym dniu, przedstawiciel Wykonawcy zobowiązany jest do dokonania ustaleń z upoważnionym pracownikiem CEK w zakresie miejsca wyznaczonego na catering, w którym usługa będzie realizowania .**

Wykonawca zobowiązuje się w ramach wartości usługi do:

1. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych;
2. transportu przedmiotu zamówienia oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywnościi żywienia zbiorowego, w sposób estetyczny;
3. odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej realizacji;
4. zapewnienia obsługi/nadzoru cateringu na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie zasadami, kultura osobista, estetyczny wygląd, jednakowy estetyczny strój;
5. zapewnienia stołów bufetowych i na życzenie Zamawiającego parawanów do oddzielenia pomieszczenia, w którym wydawany jest catering, obrusów serwetek;
6. dostarczania świeżych, nieprzeterminowanych produktów żywnościowych, o właściwej temperaturze do spożycia (np. gorąca herbata, kawa, dania ciepłe);
7. zapewnienia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. odpowiedniej ilości obrusów, serwetek, termosów do serwisu kawowego oraz serwisu do kawy i herbaty tj. filiżanek, szklaneczek na soki i wodę, talerzyków na kanapki i ciasto, metalowych sztućców.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń jednorazowych i plastikowych;

1. dostarczenia posiłku lunchowego w podgrzewaczach i serwowania go na miejscu wraz z odpowiadającą im liczbą sztućców i talerzy;
2. przestrzegania składu i wielkości posiłków zgodnie z określonymi przez Zamawiającego wymaganiami;
3. zapewnienia pojemników na resztki po spożytym posiłku;
4. bieżącego usuwania brudnych naczyń oraz odpadów;
5. wywozu odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
6. uprzątnięcia pomieszczeń i doprowadzenie do stanu pierwotnego w zakresie dotyczącym świadczenia usługi przez Wykonawcę;
7. w razie powstałych szkód leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego i w jak najkrótszym czasie do naprawienia szkody;
8. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zabrać niewykorzystanych butelek z wodą lub sokiem oraz żywności.

UWAGA:

1. Zamawiający zaleca przed podpisaniem, zapisanie dokumentu w formacie .pdf

2. Dokument musi być opatrzony, przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy, kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym (e-dowód) i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę