



Załącznik nr 1 do SWZ
Zam. 0315/2023/TP-I/DZP

FORMULARZ CENOWY / OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dotyczy: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych w postaci dostawy posiłków regeneracyjnych dla jednostek administracyjnych Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.”

Usługa cateringowa – przygotowanie i dostarczenie posiłków profilaktycznych w postaci ciepłego posiłku

Lp.	Rodzaj usługi	J.m.	Ilość	Cena brutto za 1 j.m.	Wartość brutto
A	B	C	D	E	F=(D x E)
1	Posiłki profilaktyczne (zgodnie z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, umieszczonym poniżej)	sztuka	6500	18,90 zł	122.850,00 zł
Łączna wartość brutto:					122.850,00 zł

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

- Dostawa i wydanie pracownikom posiłków profilaktycznych w miejscu pracy w okresie od **01.11.2023 r. do 31.03.2024r.**
- Szacowana ilość dzienna posiłków regeneracyjnych – **80 sztuk** (od poniedziałku do piątku bez dni wolnych i świątecznych).
Szacowana ilość posiłków regeneracyjnych w trakcie trwania umowy – **6500 sztuk**
- Ilość posiłków jest ilością szacowaną i zależy od frekwencji oraz warunków pogodowych.
- Zamawiający zobowiązuje się do przekazania Wykonawcy faktycznego zapotrzebowania na posiłki na dany dzień **do godziny 14.00 dnia poprzedzającego dzień, w którym posiłki mają być dostarczone.**
- Posiłki będą dostarczone **każdego dnia roboczego do godziny 9.50**
- Koszty dostawy posiłków ponosi Wykonawca.
- Miejsca dostawy posiłków:
 - Dział Obsługi Gospodarczej i Terenów Zieleni, ul. Słoneczna 50 I, 10-710 Olsztyn
 - Sekcja Obsługi Technicznej i Utrzymania Infrastruktury, ul. Słoneczna 50 G



- c) Sekcja Ciepłownictwa ul. Prawocheńskiego 9, 10-720 Olsztyn
 - d) Stanowisko ds. Ochrony Przeciwpożarowej , ul. Słoneczna 50 G, pok. 1, 10-710 Olsztyn
 - e) Dział logistyki, ul. Słoneczna 52, 10 - 710 Olsztyn
8. Pełen posiłek profilaktyczny powinien być daniem ciepłym i składać się z zupy, drugiego dania (porcja mięsa + dodatki np. ziemniaki, ryż kasza), porcji warzyw, np. kompot owocowy.
 9. Pojedynczy posiłek profilaktyczny powinien spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996 r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U. 1996 nr 60 poz. 279) tj. powinny zawierać około 50% - 55% węglowodanów, 30% - 35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal, oraz Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r., poz. 1448t.j.).
 10. Każdy obiad będzie pakowany oddzielnie w opakowania utrzymujące temperaturę. Jeżeli Wykonawca pakuje obiad w opakowanie, które samo w sobie nie stanowi termoizolacji, to powinien dostarczyć obiad w taki sposób, aby zapewnić ciepły posiłek.
 11. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
 12. Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą na wysokim poziomie, a mianowicie: dostarczone posiłki będą wykonane ze świeżych produktów oraz przyrządzone w dniu dostawy.

**Podpis Wykonawcy/
Wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie/
Podmiotu udostępniającego zasoby/
zgodnie zapisami SWZ**