



(„część opisowa”)

Poznań, dnia 20.08.2020 r.

Ogólnopolski Operator Oświaty
ul. Jana Górczyczewskiego 2/7
60-554 Poznań

ROZEZNANIE RYNKU - USŁUGA CATERINGOWA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Ogólnopolski Operator Oświaty na terenie Gminy Czerwonak w Przedszkolu Rubi w ramach projektu **Sensoryczne Przedszkole Rubi w Czerwonaku nr. RPWP.08.01.01-30-0044/19** planuje zrealizowanie USŁUGI, tj. zamówienie cateringu w postaci **dostarczenia wyżywienia dla maksymalnie 20 osób w Przedszkolu Rubi w miejscowości Czerwonak.**

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Usługa obejmuje przygotowywanie i dostarczanie gotowych posiłków dla maksymalnie 20 dzieci w wieku od 2,5 lat do 6 lat do przedszkola przy ul. Świętego Wojciecha 44, 62-004 Czerwonak w okresie od 01.09.2020 do 31.08.2021 rr.
2. Posiłki powinny stanowić pełne całodienne wyżywienie podczas pobytu dzieci w przedszkolu.
3. Pakiet całodziennego wyżywienia dla dzieci w wieku od 2,5 lat do 6 roku powinien obejmować:
 - a) Śniadanie – posiłek mleczny (codziennie: pieczywo różnorodne, warzywa typu: ogórek, pomidor, papryka, herbata, kakao, kawa zbożowa + zamiennie: ser, wędlna, dżem, twarożek, pasty, jajka, mleko) + II śniadanie (j/w+ zamiennie: owoc, deser owocowy)
 - b) Obiad – dwudaniowy (zupa +drugie danie; minimum raz w tygodniu ryba, minimum dwa razy w tygodniu mięso, do każdego posiłku surówka, kompot)
 - c) Podwieczorek (owoce, mus owocowy, jogurt, serek, budyń, kisiel, galaretka itp.)
4. Liczba wydawanych posiłków, uzależniona będzie do frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie o ustalonej godzinie.
5. Posiłki powinny być dostarczane w dni funkcjonowania przedszkola tj. dni robocze, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych.
6. Posiłki będą zamawiane przez Zamawiającego o godzinie 15:00 na kolejny dzień w formie kontaktu telefonicznego lub poczty elektronicznej, w kolejny dniu do godziny 8:30 powinna być możliwość skorygowania liczby obiadów i podwieczorków na dany dzień.
7. Posiłki powinny być dostarczane dwa razy w ciągu dnia, zgodnie z ustalonym harmonogramem:
 - a) Śniadanie i II śniadanie: dowóz w godzinach od 7:00 do 07:30.
 - b) Obiad i podwieczorek: dowóz w godzinach od 11:00 do 12:00.
 - c) Odbiór resztek oraz brudnych termosów w godzinach 15:00-16:30
8. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z Jadłospisem. Jadłospis powinien być przygotowywany w cyklu tygodniowym. Jadłospis powinien być zatwierdzony przez dietetyka Wykonawcy i zawierać informacje o wartości kalorycznej posiłków. Jadłospis powinien być dostarczany do Zamawiającego na cały miesiąc z góry. Dla każdej stosowanej diety powinien być oddzielny jadłospis.
9. Posiłki będą przygotowywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225), normami



żywnościowymi wg Instytutu Żywności i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.

10. Posiłki powinny być przygotowywane o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
11. Posiłki powinny być przygotowywane z zachowaniem diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymana od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).
12. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury zgodnie z wymaganiami higienicznymi dla zakładów produkcji i obrotu żywności określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 rozdział IV
13. Porcjowanie, przygotowywanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
14. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru, wywożenia i utylizacji tzw. zlewek – resztek pochodzących z niespożytych posiłków. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz. U. z 2007 r., Nr 39, poz. 251 z późn. zm.).
15. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
16. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania miesięcznych faktur VAT z terminem płatności: 14 dni. Faktura VAT jest wystawiana na podstawie zatwierdzonych przez Zamawiającego zestawień liczby posiłków przygotowywanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym tygodniu w formie protokołu zdawczo-odbiorczego z podziałem na:

- pakiet 1: śniadanie + II śniadanie
- pakiet 2: obiad
- pakiet 3: podwieczorek

Kod CPV 55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

W związku z powyższym zamówieniem prosimy o wycenę kosztów kompleksowej realizacji usługi.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I SKŁADANIA OFERT

1. Miejsce składania ofert: ul. Jana Gorczyzewskiego 2/7, 60-554 Poznań lub e-mail: i.maciura@operator.edu.pl
2. Złożenie oferty w formie pisemnej polega na wypełnieniu „części ofertowej” oraz przesłaniu całego dokumentu (tj. „części opisowej” oraz „części ofertowej”) **do miejsca składania ofert**. W przypadku oferty w formie elektronicznej wystarczające jest podanie wyceny w odpowiedzi na e-mail z zapytaniem ofertowym.
3. Oferta musi być złożona do 20.08.2019 r. do godziny 16.00. Decyduje godzina wpływu oferty. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Zamawiający informuje, iż niniejsze postępowanie służy jedynie ustaleniu cen rynkowych na usługę i nie zobowiązuje Zamawiającego do zawarcia umowy na określonych warunkach i z określonym podmiotem, który złożył ofertę.



OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wykonawca zobowiązuje się w toku realizacji umowy do bezwzględnego stosowania wytycznych horyzontalnych oraz Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014–2020.

Do składania ofert zapraszamy Wykonawców, którzy spełniają łącznie następujące wymagania:

- A. Gwarantują wysoką jakość świadczonych usług oraz dysponują potencjałem technicznym (w tym zapleczem do przewożenia cateringu) i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

Zamawiający nie dokonuje opisu sposobu oceny spełnienia tego warunku. Wykonawca podpisując ofertę jednocześnie oświadcza spełnienie tego warunku.

POZOSTAŁE POSTANOWIENIA

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający jest uprawniony do poprawienia w tekście oferty oczywistych omyłek pisarskich, niezwłocznie zawiadamiając o tym danego Oferenta. W przypadku rozbieżności, co do kwoty oferty, za cenę oferty Zamawiający przyjmuje kwotę wpisaną słownie.
4. Zamawiający informuje, iż w umowie na świadczenie usług będą zapisy:
 - a) Przewidujące karę umowną w wysokości 100% łącznego wynagrodzenia Wykonawcy – w przypadku nie przestrzegania przez Wykonawcę zapisów Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020; w przypadku realizowania przez Wykonawcę usługi niezgodnie z harmonogramem.
 - b) Zastrzegające Zamawiającemu możliwość potrącania naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy;
5. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania istotnych zmian postanowień umowy w zakresie:
 - a) Terminu i harmonogramu realizacji umowy;
 - b) Ostatecznej liczby w ramach umowy;
 - c) Zasad płatności (Zamawiający informuje, że termin płatności wynagrodzenia Wykonawcy uzależniony jest od terminu wpłynięcia na konto Zamawiającego środków przeznaczonych na pokrycie wydatków związanych realizacją projektu na etapie, w którym uczestniczył w nim Wykonawca i może ulegać opóźnieniom);

Wskazane powyżej istotne zmiany postanowień umowy zostaną wprowadzone do umowy pod warunkiem wystąpienia w toku realizacji Projektu okoliczności uzasadniających wprowadzenie zmian w celu należytej realizacji Projektu. Zmiany zostaną wprowadzone w drodze aneksu do umowy bądź zmiany załączników do umowy.



(„część ofertowa”)

OFERTA

.....
Pełne dane oferenta wraz z adresem lub pieczęć firmowa

Przedmiotem oferty jest zapewnienie cateringu/wyżywienia w Przedszkolu Rubi **według powyższego opisu.**

Proponowana **cena brutto za 1 osobę za miesiąc pełnego wyżywienia w Przedszkolu Rubi w miejscowości Czerwonak** wynosi:

..... PLN (słownie:.....złoty)

Podpisując niniejszą ofertę oświadczam jednocześnie, iż:

- a) W pełni akceptuję oraz spełniam wszystkie wymienione warunki udziału w postępowaniu;
- b) Cena oferty ma charakter ryczałtowy i uwzględnia wszystkie koszty wykonania usługi.
- c) Przyjmuję do wiadomości i akceptuję, że moje dane osobowe, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. b RODO, będą przetwarzane do celów związanych z niniejszym postępowaniem i ewentualnym zawarciem umowy na realizację zamówienia, w takim zakresie, w jakim jest to niezbędne dla jego należytego zrealizowania.
- d) Zobowiązuję się w toku realizacji umowy do bezwzględnego stosowania wytycznych programowych oraz Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014 – 2020.
- e) Świadomy/a odpowiedzialności za składanie fałszywych oświadczeń, informuję, iż dane zawarte w ofercie są zgodne z prawdą.

Miejscowość i data

.....

Podpis i pieczęć Oferenta