

Warszawa, dnia: 20. 01 . 2022 r.

Ośrodek Sportu i Rekreacji Dzielnicy
Śródmieście
ul. Polna 7a, 00-625 Warszawa

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY
w postępowaniu na
Sukcesywne świadczenie usług cateringowych (śniadania)

1. INFORMACJA O ZAMAWIAJĄCYM

m.st. Warszawa - Ośrodek Sportu i Rekreacji Dzielnicy Śródmieście, ul. Polna 7A, 00 - 625 Warszawa
biuro@osir-polna.pl

2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych polegających na zapewnieniu zestawów śniadaniowych- podawanych w formie tzw. szwedzkiego stołu – dla gości bazy noclegowej prowadzonej przez Ośrodek Sportu i Rekreacji Dzielnicy Śródmieście przy ul. Polnej 7a w Warszawie. W okresie od 1 lutego 2022 r. do 31 stycznia 2023 r.

Zamawiający wymaga, aby:

- 1) Menu śniadaniowe każdorazowo spełniało poniższe wymogi:
 - potrawy podawane na ciepło: parówki, jajecznicą z jaj kurzych smażonych na maśle, omlet z jaj kurzych na maśle
 - warzywa świeże (co najmniej 2 rodzaje) i konserwowe (co najmniej 2 rodzaje)
 - sałatka- co najmniej 2 rodzaje
 - ser żółty co najmniej 2 rodzaje
 - ser topiony- oddzielnie pakowana porcja

- ser biały, twarożek
 - wędliny (krojone) co najmniej 2 rodzaje, w tym jedna drobiowa
 - pieczywo- pszenne białe, ciemne, tostowe
 - masło- porcjowane
 - miód
 - dżem – co najmniej 2 smaki
 - jogurt
 - sok – co najmniej 1 rodzaj
 - świeże owoce
 - płatki śniadaniowe- co najmniej 2 rodzaje
 - mleko ciepłe i zimne
 - kawa z ekspresu ze świeżo mielonej kawy ziarnistej
 - herbata w saszetkach – co najmniej 3 rodzaje
 - woda niegazowana
 - świeżo krojona cytryna,
 - cukier i zamiennie słodzik
- 2) Każda zmiana w menu wymaga uprzedniej akceptacji Zamawiającego.
 - 3) Do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi żywieniowej.
 - 4) W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki, dżemy itp., winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 3 miesiącach od terminu ich wystawienia na ekspozycję szwedzkiego stołu.
 - 5) W zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych winny być przestrzegane przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.) oraz przepisy wykonawcze do tej ustawy.
 - 6) Bezwzględnie winny być zachowywane normy na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

- 7) Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne zakresie personelu i warunków produkcji.
- 8) Posiłki winny być przygotowywane na najwyższym poziomie i standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
- 9) Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca produkcji pod względem wymogów Sanepidu i procedur HACCP. 6.2. Dostarczenie zamówionych posiłków:
- 10) Zamówione posiłki winny być dowożone codziennie (we wszystkie dni tygodnia oraz święta) w ilości zamówionej przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia. Obowiązkiem wykonawcy jest również odpowiednie rozstawienie posiłków a po zakończeniu ich wydawania zebranie pozostałości.
- 11) Samochody –chłodnie, przeznaczone do transportu żywności winny posiadać decyzję o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.
- 12) Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem wydawania posiłków a nie wcześniej niż 60 minut przed rozpoczęciem wydawania.
- 13) Zapewnienie odpowiedniej obsługi:
 - a) Wszystkie osoby uczestniczące w realizacji zamówienia po stronie wykonawcy, muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością.
 - b) Ilość osób obsługujących realizację zamówienia, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień.
- 14) Przygotowania układu prezentacji serwowanych w ramach szwedzkiego stołu posiłków w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 - a) pożądanym jest zapewnienie dekoracji żywymi kwiatami; Wykonania dekoracji na stołach (obrusy, serwetki,).
 - b) Zamawiający dopuszcza użycie innych niż kwiaty, elementów dekoracyjnych.
- 15) Wykonawca, winien dostosować odpowiednią zastawę w liczbie adekwatnej do rodzaju potraw, rodzaju napojów oraz sposobu serwisu,
- 16) Poprzez zastawę stołową Zamawiający rozumie m.in.: zastawę stołową z materiału wysokiej jakości (takiego jak porcelana, porcelit, kryształ, szkło) bez napisów; użyta zastawa winna być czysta i nieuszkodzona. Sztućce winny być wykonane ze stali nierdzewnej. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku (jak np. zastawy z plastiku, tektury i ebonitu,

sztućców z plastiku i aluminium, chyba, że Zamawiający zaznaczy konieczność podania zastawy jednorazowej),

- 17) Sprzęt gastronomiczny, winien być:
 - kompletny tj. nie posiadający żadnych oznak zadrapań, szczyrbień, zniszczeń,
 - jednolity, tj.: ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienia; pochodzący z jednego kompletu od jednego producenta; w przypadku szkła do napojów: jednolity wzór i rodzaj szkła, z którego zostały wykonane, pochodzących od jednego producenta,
 - w przypadku sztućców: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
 - estetyczny, tj. gustowny, czysty, dobrany do rodzajów potraw i dań,
 - profesjonalny, tj. dostosowany do wymogów obowiązujących w gastronomii, posiadający niezbędne certyfikaty dopuszczające jego używanie w gastronomii.
 - Obrusy, serwetki, przywieszki wykorzystywane podczas realizacji usługi muszą być czyste/wyprane, wyprasowane, kompletne w kolorze białym, ecru lub innym do uzgodnienia z Zamawiającym.
 - W uzasadnionych przypadkach Zamawiający na prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wyżej wymienionego sprzętu gastronomicznego.
- 18) Usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
- 19) Zapewnione zostanie bieżące sprzątnięcie i uporządkowanie pomieszczenia w trakcie i po zakończeniu serwowania śniadania.
- 20) Śniadania nie mogą być przygotowane z produktów typu, instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
- 21) Wykonawca po zakończeniu serwowania śniadania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały będące własnością wykonawcy, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi). Do obowiązków wykonawcy należy: odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki oraz odpady pokonsumpcyjne będą zbierane po zakończeniu wydawania śniadania w danym dniu.
- 22) Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia pomieszczenia i usunięcia śmieci bezpośrednio po zakończeniu serwowania śniadania. Czas trwania uzgodniony zostanie z Zamawiającym.
- 23) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych, dokładając przy tym należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu.
- 24) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty serwowania danego śniadania, próbek wszystkich oferowanych potraw, o krótkim okresie 8 przydatności do spożycia, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w

sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

25) Rozliczenie za zamówienia cateringu, będzie dokonywane na podstawie cen jednostkowych.

Osoba udzielająca informacji: Ewa Bocheńska, tel. 22 825 06 13 wew. 119

e-mail: ewa.bochenska@osir-polna.pl

3. KRYTERIA WYBORU

Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która będzie spełniać wymogi niniejszego zaproszenia a cena realizacji zamówienia będzie najniższa spośród złożonych ofert.

4. FORMA OFERTY

Wymagana forma złożenia oferty:

Wg wyboru Wykonawcy składającego ofertę:

- pisemnie – na adres Zamawiającego,
- pocztą elektroniczną na adres: biuro@osir-polna.pl

Zaleca się złożenie oferty z wykorzystaniem wzoru formularza stanowiącego Załącznik do niniejszego Zaproszenia. Zamawiający dopuszcza sporządzenie oferty w innej formie niż proponowany wzór formularza oraz przekazanie szczegółowych informacji nt. przedmiotu oferty (w tym w postaci np. folderów, katalogów, itp.).

5. TERMIN PRZESŁANIA OFERTY

Prosimy o przesłanie oferty w formie wskazanej w pkt. 4 w terminie **do dnia 28.01.2022 r. do godz. 10:00**

6. RODO

W związku z prowadzonym postępowaniem, informujemy, że Administratorem danych osobowych Oferenta jest Ośrodek Sportu i Rekreacji z siedzibą przy ul. Polnej 7A, 00 - 625 Warszawa, reprezentowany przez Dyrektora. W sprawach związanych z danymi osobowymi można skontaktować się z powołanym Inspektorem ochrony danych: mailowo na adres ochrona.danych@osir-polna.pl bądź

listownie na adres korespondencyjny wskazany powyżej. Oferent ma prawo dostępu do danych, prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych, prawo do sprostowania danych, prawo sprzeciwu - korzystanie z uprawnień przysługujących osobie, której dane dotyczą, realizowane jest w oparciu o zasady i przepisy rozporządzenia, ustawy o ochronie danych osobowych, KPA oraz przepisów sektorowych. Jeżeli Oferent uzna, że dane osobowe są przetwarzane niezgodnie z wymogami prawa, ma prawo wnieść skargę do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych. Adres: Biuro Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych Adres: ul. Stawki 2, 00 – 193 Warszawa. Dane osobowe Oferenta będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania: „ Remont filtrów basenowych obieg sportowy i obieg rekreacyjny (4 sztuki) w Ośrodku Sportu i Rekreacji Dzielnicy Śródmieście, ul. Polna 7A”, a następnie, jeśli to będzie miało miejsce do zawarcia i wykonania umowy. Podanie przez Oferenta danych jest konieczne do przeprowadzenia ww. postępowania. Podstawą prawną przetwarzania danych Oferenta jest art. 6 ust. 1 lit. b RODO, (tzn. przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy, której Wykonawca jest stroną lub do podjęcia działań przed zawarciem umowy). Odbiorcami danych osobowych Oferenta będą te podmioty, którym mamy obowiązek przekazywania ich na gruncie obowiązujących przepisów prawa, w tym Urząd Skarbowy, organy kontrolne, a także podmioty świadczące na naszą rzecz usługi na podstawie podpisanych umów. Dane osobowe będą przez nas przetwarzane przez cały czas, przez który będzie trwała procedura, w razie podpisania umowy – do zakończenia realizacji, a także później tj. do czasu upływu terminu przedawnienia ewentualnych roszczeń wynikających z umowy i w związku z realizacją obowiązku archiwizacyjnego.

7. Informacje Dodatkowe / Uwagi

- 1) Okres świadczenia usługi: od dnia 1 lutego 2022 r. do dnia 31 stycznia 2023 r.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakończenia postępowania ofertowego (na każdym jego etapie bez wyboru którejkolwiek z ofert).
- 3) Warunkiem udziału w postępowaniu jest: Przedstawienie referencji potwierdzających świadczenie nieprzerwanie w ciągu ostatnich 5 lat przez okres co najmniej 6 miesięcy usług cateringowych dotyczących codziennego dostarczania posiłków do jednego odbiorcy o wartości zamówienia w okresie 12 miesięcy nie mniejszej niż 120.000,00 zł brutto.
- 4) Formularz ofertowy – stanowi załącznik do zaproszenia
- 5) Umowa – wzór umowy stanowi załącznik do zaproszenia