

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Usługi cateringowe – przygotowanie i dostarczanie obiadów i śniadań

1. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe – przygotowanie i dostarczanie obiadów i śniadań dla uprawnionych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Żoliborz m. st. Warszawy, korzystających z Ośrodków Wsparcia.

1.1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i dowoził do Ośrodków Wsparcia:

- Żoliborskiego Centrum Integracji i Aktywizacji Seniorów
ul. Wyspiańskiego 6/8 (zwanego dalej ŻCiAS),
- Domu Seniora „Piękny Brzeg” ul. Popiełuszki 16 (zwanego dalej DSPB),
- Środowiskowego Domu Samopomocy ul. Rydygiera 3 (zwanego dalej ŚDS).

1.2. Z posiłków korzystać będą uprawnieni klienci Ośrodka.

2. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy 12 miesięcy (od 01 czerwca 2018 r. do 31 maja 2019 r.) na **21 252 obiadów dwudaniowych i 9 614 obiadów jednodaniowych oraz 7 084 śniadań.**

2.1. Ostateczna ilość posiłków może ulec zmniejszeniu, w zależności od faktycznej liczby potrzebujących.

2.2. Z tytułu ewentualnego zmniejszenia wielkości zamówienia Zamawiający nie ponosi żadnych konsekwencji. Ewentualne zmniejszenie wielkości zamówienia Zamawiający szacuje na nie więcej niż 15%.

3. Posiłki dostarczane będą do Ośrodków Wsparcia w następujących ilościach:

- ŻCiAS średnio **45 obiadów dwudaniowych dziennie x 253 dni, tj. 11 385 obiadów** w okresie umowy oraz **10 śniadań dziennie x 253 dni tj. 2 530 śniadań** w okresie umowy,
- DSPB średnio **39 obiadów dwudaniowych dziennie x 253 dni, tj. 9 867 obiadów** w okresie umowy, oraz **18 śniadań dziennie x 253 dni tj. 4 554 śniadania** w okresie umowy.
- ŚDS średnio **38 obiadów jednodaniowych dziennie x 253 dni tj. 9 614 obiadów** w okresie umowy.

4. Posiłki będą dostarczane codziennie przez 5 dni tygodnia od poniedziałku do piątku włącznie.

- śniadania w godzinach 8.15 – 8.30
- obiady w godzinach 12.30 – 12.50

5. Minutowy, szczegółowy harmonogram dostaw w godzinach podanych w pkt 4 przedstawia się następująco:

Śniadania:

- godz. 8.15 śniadania do DSPB,
- godz. 8.30 śniadania do ŻCiAS.

Obiady:

- godz. 12.30 obiady do ŻCiAS,
- godz. 12.40 obiady do DSPB,
- godz. 12.50 obiady do ŚDS.

6. Posiłki do wymienionych Ośrodków dostarczane będą w zbiorczych opakowaniach termoizolacyjnych - termosach i szczelnych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy, spełniającym wymagania sanitarne. Za utrzymanie pojemników w czystości odpowiada Wykonawca.
7. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu dostawy.
8. Posiłki powinny być gorące (min. 85 °C) oraz składać się z:

Obiad dwudaniowy:

-pierwsze danie : zupa 300 gram,
-drugie danie: ziemniaki lub zamiennie: ryż, makaron, kasza, kopytka - każde po 200 gram, sztuka mięsa (100 gram – bez sosu, z sosem – 110 gram),
kotlet schabowy (bez panierki 100 gram, z panierką – 110 gram),
ryba (z panierką 110gram, bez panierki 100 gram),
udziec z kurczaka – 130 gram,
gulasz - potrawka 140 gram,
kotlet mielony 100 gram,
klopsik w sosie pomidorowym (100 gram – bez sosu, z sosem – 110 gram),
paszteciki z kapustą lub mięsem nie mniej niż 3 sztuki- 240 gram,
pierogi z kapustą, mięsem lub serem- nie mniej niż 6 sztuk – 240 gram,
naleśniki 3 szt – nie mniej niż 300 gram,
bigos -nie mniej niż 240 gram,
ryż z jabłkami nie mniej niż 300 gram,
surówka 100 gram,
warzywa gotowane 150 gram.

Obiad jednodaniowy (drugie danie):

Danie przynajmniej 3x w tygodniu powinno być mięsne (np. sztuka mięsa, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp.)

Dwa razy w tygodniu zamiast mięsa zamawiający dopuszcza inny produkt np. ryba, pierogi, naleśniki, knedle, ryż z jabłkiem, bigos zgodnie z przyjętą gramaturą.

Śniadanie

Śniadanie powinno składać się z wybranych produktów, spośród niżej wymienionych:

13 dag pieczywa (chleb pszenny lub zamiennie chleb razowy, żytni lub bułki pszenne),

20g masła (82% tłuszczu naturalnego), 5-7 dag wędliny drobiowej lub wieprzowej chudej, zamiennie 10 dag parówek lub kielbasy na ciepło,

10 dag sera białego lub 10 dag sera żółtego, lub serków topionych, serka granulowanego, waniliowego (125g), jajek w majonezie dwie sztuki, pasty rybnej, lub zamiennie jajecznej, lub twarogowej 10 dag,

5 dag ogórka zielonego lub konserwowego lub kiszzonego, rzodkiewek, sałaty, 10 dag pomidora. Dodatkowo marmolady/dżemu, miodu 30g, ketchupu, musztardy, chrzanu 30g.

Śniadanie przynajmniej 3 x w tygodniu powinno być mięsne np. wędlina, paszтет, kielbasa, parówki. Raz w tygodniu wędlina wyższego gatunku (szynka wieprzowa, polędwica, baleron). Dwa razy w tygodniu zamiast produktów mięsnych Zamawiający dopuszcza na śniadanie inny produkt np. twarożki, ser biały, pasty jajeczne, pasty rybne, serek topiony.

Podane gramatury dotyczą żywności po obróbce termicznej.

9. Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

10. Wykonawca, najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia świadczenia usługi ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na kolejny tydzień z określeniem ilości i gramatury posiłków zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia. Zamawiający ma prawo do dokonywania zmian w jadłospisie.

11. Obiady Wykonawca przygotowuje z podziałem na obiady standardowe i lekkostrawne. Wielkość zamówienia określa Zamawiający i przekazuje pocztą elektroniczną lub faxem do godziny 9.30 dnia poprzedniego przed rozpoczęciem każdego kolejnego dnia świadczenia usługi.

12. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania i transportu muszą spełniać wymogi ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 (t.j. Dz. U. z 2017, poz. 149 ze zm.) wraz z aktami wykonawczymi.

13. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt.

14. Posiłki będą wydawane w Ośrodkach Wsparcia przez pracowników Zamawiającego.

15. Zamawiający przewiduje możliwość zamawiania suchych prowiantów z gotowych produktów. Wartość produktów do przygotowania suchego prowiantu musi stanowić równowartość ceny obiadu. Produkty te muszą być świeże, dobre jakościowo, poporcjowane i zapakowane dla każdego klienta Ośrodka.

Ilość suchego prowiantu nie przekroczy 5% zamówienia w odniesieniu do ŻCI i AS, 5% w odniesieniu do DSPB oraz 10% w odniesieniu do ŚDS.

16. Do obowiązku Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadków pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki na posiłki i odpadki stanowią własność Wykonawcy.

Pojemniki na posiłki i odpadki będą zabierane w dniu dostawy, maksymalnie do godz. 15.30. Pojemniki muszą być zamykane.

17. Wykonawca przed dostarczeniem posiłków do Ośrodków Wsparcia pobiera próbki żywności zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. (Dz. U. z 2007 Nr 80, poz.545).

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm racji pokarmowych.

19. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

20. Wykonawca przyjmując do realizacji świadczenie przedmiotowych usług zobowiązuje się zatrudnić przy wykonaniu zamówienia 1 osobę na umowę o pracę w wymiarze czasu pracy co najmniej ½ etatu. Warunki zatrudnienia opisane zostały w § 7 wzoru umowy.

.....
pieczęć Wykonawcy**OFERTA (formularz)**

Pełna nazwa i adres Wykonawcy:

.....

NIP Regon

Nr rachunku bankowego

Tel..... Fax

e – mail

Ja (imię i nazwisko)oświadczam, że:1. Reprezentowana przeze mnie/nas firma oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia, opisanego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, **za łączną cenę:**..... **zł netto** **zł brutto****słownie brutto:** **zł,**

w tym należny podatek VAT (o ile występuje).

Zgodnie z poniższym zestawieniem stanowiącym integralną część niniejszej oferty:

L.p	Nazwa usługi (dostawy)	Ilość	Cena jednostk. netto zł	Cena jednostk. brutto zł	Wartość brutto w okresie umowy
1.	Przygotowanie i dostarczanie dwudaniowych obiadów	21 252 obiadów			
2.	Przygotowanie i dostarczanie jednodaniowych obiadów	9 614 obiadów			
3.	Przygotowanie i dostarczanie śniadań	7 084 śniadań			
CENA ŁĄCZNA USŁUG brutto zł Uwaga: cena łączna usług brutto z tabeli winna być tożsama z łączną ceną oferty brutto podaną w pkt 1.					

2. Stosując podane ceny jednostkowe podejmujemy się świadczyć opisane w SIWZ usługi w pełnym zakresie, przez cały okres trwania umowy.
3. Zapewniamy wysoką jakość usług, zgodną z wymaganiami SIWZ i umowy.

4. Oświadczamy, że:

- a) zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz wzorem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń,
- b) uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ,
- c) akceptujemy formę rozliczenia z Zamawiającym wg faktycznej liczby zrealizowanych posiłków i podanej przez nas ofertowej ceny 1 posiłku,
- d) akceptujemy zastrzeżenie Zamawiającego, że liczba posiłków może się zmieniać, stosownie do aktualnego zapotrzebowania klientów Ośrodka,
- e) w cenie naszej oferty uwzględnione zostały wszystkie koszty wykonania zamówienia,
- f) przy realizacji zamówienia zatrudnimy 1 osobę na umowę o pracę w wymiarze czasu co najmniej ½ etatu – pracownika kuchni na zasadach opisanych w § 7 wzoru umowy,
- g) wybór naszej oferty (*zaznaczyć właściwe*):
 - nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług,
 - będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług. Obowiązek podatkowy będzie dotyczył:

.....
(wpisać nazwę/rodzaj usług, które będą prowadziły do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług),

- h) posiłki będące przedmiotem umowy będą przygotowywane w lokalu spełniającym wymagania sanitarne, znajdującym się w (adres)
- i) posiłki będące przedmiotem umowy będziemy dostarczali transportem własnym w termosach i pojemnikach spełniających wymagania sanitarne,
- j) do przewozu posiłków użyjemy następujących środków transportu spełniających wymagania sanitarne (marka, model, nr rejestracyjny):

5. Załącznikami do naszej oferty, zgodnie z wymaganiami szczegółowo opisanymi w SIWZ są następujące dokumenty:

- 1) OŚWIADCZENIE o nie podleganiu wykluczeniu
- 2) OŚWIADCZENIE o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
- 3) WYKAZ USŁUG wraz z dowodami potwierdzającymi ich należyte wykonanie
- 4) WYKAZ OSÓB
- 5) POLISA OC
- 6) PEŁNOMOCNICTWA o ile ustanowiono
- 7) odpis z właściwego rejestru lub ewidencji (KRS, CEIDG itp)
- 8) dowód wniesienia wadium (stosownie do formy wniesienia),
- 9) dokument stwierdzający prawo do dysponowania lokalem,
- 10) dokument potwierdzający spełnianie wymagań przez wymieniony lokal,
- 11)

Warszawa, dnia

.....
pieczęć i podpis osoby uprawnionej
(osób uprawnionych)
do reprezentowania Wykonawcy

.....
/pieczęć Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp
dotyczące przesłanek **wykluczenia z postępowania**

Ja, niżej podpisany:

.....

oświadczam, iż nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w przypadkach wyszczególnionych w art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 ustawy Pzp.

Warszawa, dnia.....

.....
pieczęć i podpis osoby uprawnionej
(osób uprawnionych)
do reprezentowania Wykonawcy

.....
/pieczęć Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych

dotyczące spełniania **warunków udziału w postępowaniu**

Ja, niżej podpisany:

.....
Oświadczam, iż składając ofertę spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Warszawa, dnia

.....
pieczęć i podpis osoby uprawnionej
(osób uprawnionych)
do reprezentowania Wykonawcy

.....
/pieczęć wykonawcy/

WYKAZ

wykonanych lub wykonywanych usług (dot. świadczeń okresowych lub ciągłych), w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, odpowiadających swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców

Lp.	Przedmiot (nazwa) usługi	Data Dzień-miesiąc-rok		Wartość usługi w zł brutto	Nazwa zamawiającego
		Rozpoczęcia usługi	Zakończenia usługi		
1.					
2.					
3.					
4.					
R A Z E M					

Warszawa dnia

.....
pieczęć i podpis osoby uprawnionej
(osób uprawnionych)
do reprezentowania Wykonawcy

Uwaga!

Należyte wykonanie usług wymienionych w Wykazie należy potwierdzić **załączonymi do oferty dowodami.**

WYKAZ OSÓB
które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia

Lp	Imię i Nazwisko	Kwalifikacje zawodowe Wykształcenie	Doświadczenie - okres pracy	Zakres wykonywanych czynności	Podstawa do dysponowania wymienionymi osobami

Oświadczam/oświadczamy,
iż osoby wymienione w przedstawionym przez nas Wykazie osób, posiadają wymagane kwalifikacje, doświadczenie i wykształcenie, są nie karane oraz dysponują stanem zdrowia umożliwiającym wykonywanie usług będących przedmiotem niniejszego postępowania potwierdzonym aktualnymi badaniami lekarskimi.

.....
miejscowość

.....
data

.....
pieczęć i podpis osoby (osób)
uprawnionej (ych) do reprezentowania Wykonawcy