

Ogłoszenie o konkursie w sprawie wyboru Wykonawcy
nr EJ/2019/06 z dnia 24 grudnia 2020 r.

Wyżywienie obsługi European Jamboree 2020

Kantyna Jamboree

I. Zamawiający

Związek Harcerstwa Polskiego, z siedzibą Warszawa, ul. Marii Konopnickiej 6, zarejestrowany w rejestrze stowarzyszeń KRS pod numerem 0000094699 (dalej również, jako: „ZHP”).

II. Opis przedmiotu Zamówienia

Zakres usług będących przedmiotem zamówienia obejmuje przygotowanie oraz wydanie wyżywienia zwanego dalej „cateringiem” dla ok. 2.700 (z marginesem w górę lub w dół do 20 %) członków kadry Jamboree – dorosłych wolontariuszy i instruktorów w dniach 25 lipca - 8 sierpnia 2020 r. w miasteczku złotowym na Wyspie Sobieszewskiej w Gdańsku.

Dorośli instruktorzy i wolontariusze obsługujący European Jamboree 2020 będą spożywać posiłki, w formie szwedzkiego stołu w Kantynie Jamboree.

Wykonawca dostarczy w formie szwedzkiego stołu śniadanie, lunch oraz obiadokolację.

Posiłki będą wydawane w godzinach:

- 5.00-10.30 – śniadanie;
- 11.30 – 16.30 – lunch
- 17.00 – 01.00 - obiadokolacja

Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania usługi, składającej się z następujących elementów:

KANTYNA

Wykonawca jest zobowiązany do wybudowania, urządzenia i zapewnienia niezbędnej obsługi



Kantyny Jamboree na terenie miasteczka namiotowego na Europejskim Jamboree 2020 na Wyspie Sobieszewskiej mieszczącej jednocześnie **1000 osób o powierzchni zadanej min. 1500 m²**.

Wykonawca zapewnia (na swój koszt) niezbędny sprzęt do realizacji przedmiotu zamówienia, wyposażenie Kantyny, a w szczególności:

- a) Niezbędne stoły, urządzenia i naczynia, tace do wydawania posiłków (elementy te powinny stanowić estetyczne a za razem praktyczne ciągi/miejsca wydawcze);
- b) Niezbędne naczynia, sztucce i pojemniki do konsumpcji posiłków – Zamawiający nie rozstrzyga o rodzaju (jednorazowego lub wielorazowego użytku) talerzy i sztucców niezbędnych do realizacji wydawanych posiłków, powinny jednak one być jednorodne i solidne, zapewnić komfort i estetykę konsumpcji. Zamawiający preferował będzie naczynia i sztucce wielorazowego użytku, natomiast dopuszcza korzystanie z naczyń i sztucców jednorazowego użytku pod warunkiem że będą funkcjonalne i możliwie przyjazne środowisku (nie dopuszcza się jednorazowych naczyń i sztucców z plastiku czy innych tworzyw sztucznych):
 - a. W przypadku naczyń i sztucców wielorazowego użytku Wykonawca zapewni transport, zmywanie i wyparzanie;
 - b. W przypadku naczyń i sztucców jednorazowego użytku Wykonawca zapewni sztucce (nóż, widelec, łyżka i łyżeczka), talerze, miski w tym: płytkie o śr. Min. 24 cm do dań głównych i min. 18 cm do „szwedzkiego stołu”, głębokie lub miski o poj. 350 – 400 ml oraz kubki papierowe do napojów zimnych i gorących o poj. 300 ml;
- c) Niezbędne stoły i miejsca siedzące dla uczestników - zapewniające wygodę, estetykę i bezpieczeństwo np. komplety 4-6 osobowych stołów z krzesłami, ławostoły (liczone na max. 8 osób);
- d) Ustawienie Kantyny po zatwierdzeniu przez Zamawiającego (planu graficznego na 30 dni a wykonania najpóźniej na dzień przed rozpoczęciem realizacji zamówienia);
- e) Minimum 6 dozowników z płynem dezynfekującym (uzupełniane na bieżąco) przy wejściach do Kantyny.

Za Kantynę uważa się tymczasową halę namiotową lub zestaw hal namiotowych i tymczasowej infrastruktury pomocniczej, w której odbywała się będzie konsumpcja, a także znajdować się będzie wyraźnie oddzielone od części konsumpcyjnej zaplecze do przygotowywania posiłków i ich obróbki termicznej. Wykonawca wykona i wyposaży Kantynę w elementy brandingowe Złotu, zgodnie z Key Visual i szczegółowymi wymaganiami technicznymi przekazanymi przez Zamawiającego.



Jednocześnie Wykonawca zobowiązany będzie do zdemontowania oraz wywiezienia, na własny koszt, przygotowanej przez siebie infrastruktury – Kantyny wraz z jej całym wyposażeniem, po zakończeniu zlotu.

Zamawiający zapewnia możliwość podłączenia do energii elektrycznej, dostawę wody i odbiór ścieków oraz dostęp do podstawowej infrastruktury drogowej i odbiór segregowanych odpadów (**nie dotyczy to odpadów w postaci resztek jedzeniowych**), przy czym koszt zużycia mediów ponosić będzie Wykonawca na zasadach określonych w zawartej z nim umowie.

Wykonawca dopełni wszelkich formalności związanych z przystosowaniem obiektu na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia (w tym uzyska zgody sanepidu oraz ewentualnie inne zgody wymagane na podstawie obowiązujących w tym zakresie przepisów). Zamawiający dostarczy Wykonawcy niezbędne w tym zakresie upoważnienia, o ile dany obiekt będzie w dyspozycji Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązuje się do stosowania i przestrzegania regulaminów przeciwpożarowych i bhp oraz pokrycia strat/szkód wynikłych na skutek prowadzonej przez Wykonawcę działalności, przy czym w omawianym tu zakresie Wykonawca ponosi odpowiedzialność także za osoby/podmioty, w tym pracowników, przy pomocy których będzie realizować przedmiot Konkursu.

RODZAJE POSIŁKÓW SERWOWANYCH W KANTYNIE

Rodzaje podawanych posiłków w ramach przedmiotu zamówienia:

- a) Śniadania 5.00—10.30 – „szwedzki stół”;
- b) Lunche 11.30—16.30 - „szwedzki stół”;
- c) Kolacje 17.00—22.00 – „szwedzki stół”.

ZAKRES ILOŚCIOWY PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – OKREŚLENIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Liczby posiłków (podawane na potrzeby oszacowania wielkości zamówienia i porównania w ramach oceny kryteriów wyboru najkorzystniejszej oferty):

- a) 25.07.2020 r. – obiadokolacja dla 2700 osób;
- b) 26.07-07.08.2020 r. – codziennie śniadanie, lunch i obiadokolacja (w tym lunch boxy) dla 2700 osób;
- c) 08.08.2020 r. – śniadanie i lunch dla 2700 osób.

Szczegółowy grafik/harmonogram liczb posiłków w rozbiciu na dni przedstawiony zostanie na 14 dni przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia. Wartość zamówienia określona zostanie

HOST CITY



JOINT EVENT



HOST ORGANISATION



w umowie na podstawie sumy iloczynów liczb poszczególnych posiłków i cen jednostkowych przypisanych tym posiłkom, przy czym: ostateczne liczby posiłków określi grafik, o którym mowa powyżej.

SZCZEGÓŁOWY OPIS KONSTRUKCJI POSIŁKÓW

Posiłki będą serwowane zgodnie z minimalnymi gramaturami, o których mowa poniżej, oraz uwzględniać osoby (których ilość zostanie podana przez zamawiającego w późniejszym terminie) stosującymi diety: bezlaktozową, bezglutenową, wegetariańską, wegańską, halal i koszerną.

Minimalna gramatura po przyrządzeniu z zaznaczeniem możliwości kontrolowania wag:

Śniadanie:

- pieczywo pszenne, wielozbożowe, ciemne, bezglutenowe - 75 g/os.;
- pasty roślinna, rybna, jajeczna i bezglutenowa - 40 g/os.;
- mleko 2%, bez laktozowe, wegańskie - ciepłe i zimne - 200 g/os.;
- płatki do mleka wielozbożowe, czekoladowe, miodowe, bezglutenowe, wegańskie - 50 g/os.;
- owoce sezonowe 3 rodzaje - 100 g/os.;
- wędliny o niskiej zawartości tłuszczu 3 rodzaje - 40 g/os.;
- sery żółte 5 rodzaje w tym 2 bezlaktozowe - 40 g/os.;
- ciepłe danie typu jajko, parówka, bekon smażony - 70 g/os.;
- dodatki warzywne sezonowe pomidor ogórek papryka sałata lodowa itp. 100 g/os.;
- dodatki do dań miód, dżem, ketchup, musztarda, majonez w opakowaniach zbiorczych - 20 g/os.;
- warzywa konserwowe min 3 rodzaje - 30 g/os.;
- napoje zimne, soki owocowe - 200 g/os.;
- woda - bez ograniczeń;
- napoje gorące herbata 5 rodzaje, w tym zielona i dwie owocowe, kawa 3 rodz. w tym 1 z ekspresu - bez ograniczeń.

Lunch:

- dodatki węglowodanowe min. 2 /kasza, makaron, ryż, ziemniaki/ w tym wegańskie, bezglutenowe - 100 g/os.;
- sałatki/surówki ze świeżych warzyw sezonowych 5 rodzaje, w tym wegańska, wegetariańska, bezglutenowa 150 g/os.;
- dania mięsne 2 rodzaje w tym 1 porcjowane - 120 g/os.;
- białkowe zamienniki mięsa* 3 (wegańskie, wegetariańskie, bezglutenowe) - 150 g/os.;
- desery 3 rodzaje typu ciasto, pudding, galaretka w tym bezglutenowe, wegańskie - 150 g/os.;
- napoje zimne, soki owocowe - 200 g/os.;
- woda bez ograniczeń;



- napoje gorące herbata 5 rodzaje w tym zielona i dwie owocowe, kawa 3 rodz. w tym 1 z ekspresu - bez ograniczeń.

Obiad:

- zupa 6 rodzaje, w tym bezglutenowa, wegańska, wegetariańska, halal, koszerna z dodatkami węglowodanowymi - 200 g/os.;
- mięsa 6 rodzaje, w tym koszerne, halal, bezlaktozowe*, bezglutenowe*, w tym minimum 2 rodzaje porcjowane - 120 g/os.;
- (*dotyczy ewentualnych sosów, panierek czy dodatków, w których będą mięsa)
- sosy do mięs x4 (koszerne, bezglutenowe) - 20 g/os.;
- 5x białkowe zamienniki mięsa (w tym wegańskie, wegetariańskie, bezglutenowe) - 120 g/os.;
- dodatki węglowodanowe min 4 /kasza makaron, ryż, ziemniaki/ w tym wegański, bezglutenowe - 100 g/os.;
- surówki ze świeżych warzyw sezonowych 5 rodzajów (w tym wegańska, bezglutenowa) plus sosy - 150 g/os.;
- warzywa konserwowe, kiszonki - 30 g/os.;
- desery 3 rodzaje typu ciasto, pudding, galaretka w tym bezglutenowe, wegańskie - 150 g/os.;
- napoje zimne, soki owocowe - 200 g/os.;
- woda bez ograniczeń;
- napoje gorące herbata 5 rodzaje w tym zielona i dwie owocowe, kawa 3 rodz w tym 1 z ekspresu - bez ograniczeń.

Oznaczenia poszczególnych dań/potrav

Dania/potravy, będą zawierały oznaczenie słowne i graficzne zgodności z dietą:

- LACTOSE FREE;
- GLUTEN FREE;
- VEGETARIAN;
- VEGAN;
- GENERAL;
- KOSHER;
- HALAL.

Ponadto dania/potravy, będą zawierały skład potrawy w języku angielskim i polskim, a w szczególności wytluszczone alergeny pokarmowe, zgodnie z wytycznymi **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom Informacji na temat żywności (załącznik nr II ww. Rozporządzenia). Przepisy rozporządzenia ustalają zakres informacji, które muszą być obowiązkowo przekazane

HOST CITY



JOINT EVENT



HOST ORGANISATION



konsumentowi oraz przedstawiają odpowiednie wymagania odnośnie rzetelności przekazywanych informacji (zwiększona odpowiedzialność podmiotów za przekazywane informacje o środkach spożywczych).

POZOSTAŁE USTALENIA

- 1) **Wykonawca przygotowuje całościowe (ostateczne) menu z uwzględnieniem ww. informacji i czynników (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia) w ciągu 60 dni od momentu podpisania umowy, ale nie później niż 60 dni przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia (w tym również w języku angielskim);**
- 2) Zamawiający dopuszcza, w uzasadnionym przypadku możliwość zmiany menu (bez wpływu na zmianę ceny) po wcześniejszym uzgodnieniu i zatwierdzeniu tej zmiany przez Zamawiającego, nie później jednak niż przed przekazaniem całości menu Zamawiającemu;
- 3) Temperatura serwowania dań w podgrzewaczach powinna wynosić odpowiednio ponad 75 °C dla zup, 63 °C dla drugich dań, 80°C dla gorących napojów. Zatem temperatura w podgrzewaczu powinna być utrzymywana powyżej temperatury serwowania. Potrawy wystawione w podgrzewaczach nie powinny być tam wystawione dłużej niż 2 godziny;
- 4) Zamawiający może - na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia - skontrolować przygotowanie Wykonawcy do świadczenia usług w tym, jakość surowców zamawianych i wykorzystywanych do przygotowania posiłków, ich zgodności z opisem produktów zastosowanym w kryterium jakościowym, sposób przygotowywania posiłków i ich podawania a także gramatury podawanych produktów. Wykonawca wyraża zgodę na przeprowadzenie takiej kontroli przez Zamawiającego lub upoważnione przez niego osoby (w tym w sposób niezapowiedziany);
- 5) Wartość produktów użytych do przygotowania posiłków (tzw. wsad do kotła), powinna być nie mniejsza niż 15 zł na osobę dziennie. Zamawiający ustali sposób weryfikacji wartości wkładu do kotła z Wykonawca w umowie.
- 6) Dla określenia, jakości posiłków Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli; przeprowadzonej przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego, z aktualnym orzeczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, w siedzibie i pomieszczeniach/halach produkcyjnych Wykonawcy, dotyczącej w szczególności, jakości produktów użytych do ich przygotowania, sposobu przygotowywania, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu;
- 7) Wykonawca na swój koszt zgodnie z właściwymi przepisami usunie odpady w postaci resztek żywieniowych i poprodukcyjnych;
- 8) Wykonawca, w zakresie logistyki związanej z poruszaniem się samochodami i samochodami ciężarowymi, będzie przestrzegał zasad wyznaczonych przez Zamawiającego i zapozna się przed wykonaniem zamówienia z ograniczeniami wynikającymi z nośności dróg jak i okresowym zamykaniem traktów drogowych z uwagi na przemarsze uczestników;



- 9) W przypadku zauważenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej;
- 10) W ramach nadzoru, nad jakością świadczonych usług, Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, zastrzega sobie prawo do oceny posiłków na koszt Wykonawcy, poprzez dokonywanie sporadycznych, szczątkowych degustacji przygotowanych posiłków. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, niezwłocznie po zgłoszeniu wniosku;
- 11) Obsługa w Kantinie Złotej będzie się składała z takiej ilości osób, która zapewni właściwą realizację przedmiotu zamówienia (obejmująca w szczególności: kierownika-koordynatora, wydawanie i uzupełnianie posiłków, sprzątanie, szatnię itp.) i podczas realizacji zamówienia będzie posiadała jednolity, schludny i czysty ubiór oraz będzie się zachowywała w sposób elegancki i uprzejmy względem uczestników jak również posiadała umiejętność komunikacji w języku angielskim (mile widziane dodatkowe języki). Obsługa będzie posiadała plakietki, umieszczone w widocznym miejscu z imieniem i odnośnikiem do języka/ów, w których mogą się komunikować;
- 12) Miejsca wydawania posiłków (ciągi wydawcze) zapewnią:
- wygodę wyboru i dostępność poszczególnych potraw;
 - odpowiednią szybkość obsługi (przy zachowaniu komfortu uczestników, jakości wydawania i ogólnego porządku) tzn. ok. 1000 os./h;
- 13) Wykonawca opracuje w wersji opisowej i graficznej plan Kantyny (uwzględniając walory techniczno-organizacyjne i estetyczne), a w szczególności: ustawienia punktów/ciągów odbioru/wydawania poszczególnych dań/potraw, sposobu ich wydawania, komunikacji między poszczególnymi punktami i salą (miejscami siedzącymi), planowaną szybkość obsługi uczestników i innych czynników mających wpływ na sprawność i komfort wydawania posiłków. Wykonawca ww. plan przedstawi Zamawiającemu do zatwierdzenia w terminie do 30 dni od daty podpisania umowy.
- 14) Wykonawca zapewni od początku serwowania posiłku pełny asortyment w zakresie podanym w menu oraz będzie go sukcesywnie uzupełniał - do ew. wyczerpania określonych dań/produktów zgodnie z podanymi, (w ujęciu: procentowym liczby dań, gramatur porcji) ilościami;
- 15) Wykonawca zapewni właściwe oznaczenia potraw w miejscach ich wydawania (język polski i język angielski);
- 16) Wykonawca zapewni (przy ścisłej współpracy z Zamawiającym) właściwy przekaz informacji uczestnikom, na temat żywienia realizowanego w centrum cateringowym (w języku polskim i angielskim);
- 17) Wykonawca zapewni, na potrzeby koordynowania realizacji zamówienia osobę/osoby (ściśle współpracujące z przedstawicielem Zamawiającego), znające język angielski i odpowiedzialne za:
- nadzorowanie właściwych oznaczeń dań i produktów w miejscach ich wydawania,



- b. nadzorowanie prawidłowej realizacji usług,
- c. współpracę w zakresie kontroli jakości usług,
- d. podejmowanie innych działań niezbędnych dla prawidłowej realizacji zamówienia;

18) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się (we własnym zakresie i na swój koszt) do:

- a. Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podania w terminie wskazanym przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone (w tym przygotowania i dowozu posiłków na wynos we wskazane przez Zamawiającego miejsca);
- b. Zapewnienia niezbędnego zaplecza, przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia, na potrzeby przygotowania posiłków (jak np. kuchnia, sprzęt gastronomiczny, zasoby osobowe itp.) oraz zabezpieczenia się na wypadek tzw. siły wyższej (np. pożar lub inne zdarzenia uniemożliwiające przygotowanie posiłków) np. uruchomienie rezerwowej kuchni;
- c. Przygotowania, zaopatrzenia w niezbędne stoły i krzesła, ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej w przeddzień terminu rozpoczęcia realizacji zamawianych usług;
- d. Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej;
- e. Estetycznego podawania posiłków;
- f. Zapewnienia ciągłej obsługi sali: dbanie o estetykę wydawanych posiłków i miejsca wydawania, zbieranie naczyń i resztek pokonsumpcyjnych bezzwłocznie po ich pozostawieniu przez uczestników, bieżące dbanie o estetykę sali i jej sprzątnięcie;
- g. Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia;
- h. Zapewnienia estetycznej aranżacji stołów z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z zamawiającym;
- i. Stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń zleceniodawcy w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.

19) Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy, jaka w tym zakresie zostanie z nim zawarta i obowiązującymi przepisami prawa m.in.:

- a. Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy, jakości produktów spożywczych, świeżych o aktualnym terminie przydatności do spożycia,
- b. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 ze zm.) oraz posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.



c. Przestrzegania wymogów określonych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

- 20) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych;
- 21) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe;
- 22) Naczynia i sztucce będą czyste, kompletne i z jednego rodzaju, zgodne z obowiązującymi przepisami sanitarnymi;
- 23) Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym;
- 24) Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia (umowy) zobowiązany jest do przestrzegania zasad dobrej praktyki i higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ze zm.;
- 25) Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie „dla celów sanitarno-epidemiologicznych” o braku przeciwwskazań: do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi ze zm.
- 26) Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawianych na stołach;
- 27) Wykonawca gwarantuje, iż używane podczas realizacji przedmiotu zamówienia środki czyszczące i higieniczne będą posiadały odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny;
- 28) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia, na każde żądanie Zamawiającego (w razie zgłoszenia przez niego uzasadnionych wątpliwości), wyników badania mikrobiologicznego żywności;
- 29) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia uczestników objętych przedmiotem zamówienia;
- 30) Wykonawca zapewnia, iż półprodukty, za kupowane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych (w szczególności magazynach podręcznych zlokalizowany w strefach wyznaczonych przez Zamawiającego) nie będą przesypywane do opakowań bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego;
- 31) Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodnie z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP, GHP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących w tym zakresie przepisów;
- 32) Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i



wady powstałe w czasie transportu. Użyty do przewozu środki transportu będzie uwzględniać właściwość towaru i zabezpieczać jego jakość przed ujemnym wpływem atmosferycznym i uszkodzeniami;

- 33) Dostarczane warzywa i owoce muszą być: wolne od uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, transportu i pakowania; bez jakichkolwiek oznak chorób, objawów zepsucia i zmian; wolne od zanieczyszczeń obcych; jędrne; wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- 34) Wszystkie opakowania stosowane do serwowania posiłków gotowych (w tym napojów, sałatek, surówek, dań na wynos) powinny spełniać wymagania dla wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

III. Termin realizacji usługi

- 1) Zamówienie będzie realizowane w terminie zlotu, w dniach 25 lipca — 8 sierpnia 2020 roku włącznie.
- 2) Wykonawca zakończy montaż najpóźniej dnia 23 lipca 2020 r. o godz. 09.00 i zgłosi Zamawiającemu gotowość do realizacji Zamówienia.
- 3) Demontaż Wykonawca zakończy się do dnia 12 sierpnia 2020 do godz. 12.00.

IV. Zakres oferty

Oferta winna zawierać:

- 1) Nazwę oferenta;
- 2) Wydruk informacji odpowiadającej odpisowi aktualnemu z rejestru przedsiębiorców/KRS (nie starszy niż 1 miesiąc);
- 3) Opis prowadzonej działalności oraz potencjału organizacyjnego związanego z realizacją takich samych lub podobnych przedsięwzięć;
- 4) Opis dotychczasowych doświadczeń w zakresie organizacji takich samych lub podobnych przedsięwzięć;
- 5) **Proponowany jadłospis na 5 dni zlotu z uwzględnieniem diety bezlaktozowej, wegetariańskiej, wegańskiej i bezglutenowej;**
- 6) **Propozycję cenową w rozbiciu na osobodzień — koszt żywności i przygotowania potraw.**
Propozycja cenowa powinna uwzględniać wszelkie koszty składające się na cenę, w tym podatek VAT;
- 7) **Propozycja cenowa związana z budową, obsługą i demontażem namiotu-kantyny zlotowej, z podziałem na koszty składowe/szczegółowe.** Propozycja cenowa powinna uwzględniać wszelkie koszty składające się na cenę, w tym podatek VAT;
- 8) Dane kontaktowe Wykonawcy, w tym adres e-mail, na który Wykonawca otrzymywać będzie wszelkie informacje związane z niniejszym Ogłoszeniem, w tym informacje o wyborze oferty.



- 9) Rekomendacje pisemne.

V. Podstawa formalna przeprowadzenia postępowania

Niniejsze postępowanie **nie jest objęte przepisami Prawa Zamówień Publicznych**. Podstawę formalną jego przeprowadzenia stanowi Regulamin Postępowania dostępny na stronie internetowej Związku Harcerstwa Polskiego www.bip.zhp.pl/zamowienia/ oraz na stronie ej2020.org, a także niniejsze Ogłoszenie. Zgodnie z art. 71 Kodeksu cywilnego, niniejsze Ogłoszenie stanowi jedynie zaproszenie do składania ofert w rozumieniu art. 66 § 1 Kodeksu cywilnego. Samo Ogłoszenie nie stanowi oferty.

VI. Termin, miejsce i forma złożenia oferty

- 1) Oferta musi być podpisana przez osoby uprawnione do reprezentacji Oferenta oraz zostać złożona w zamkniętej kopercie w Sekretariacie Chorągwi Gdańskiej ZHP w Gdańsku, ul. Za Murami 2-10 najpóźniej **w czwartek 9 stycznia 2020 r. do godz. 12.00 CET**.
- 2) Kopertę należy opisać w następujący sposób: „**OFERTA W POSTĘPOWANIU EJ/2019/06**”.
- 3) W przypadku przesyłki listowej bądź kurierskiej decyduje data i godzina **wplywu przesyłki do Sekretariatu Chorągwi Gdańskiej ZHP**. Godziny pracy Sekretariatu Chorągwi Gdańskiej: poniedziałek 10.00-18.00; wtorek-czwartek 8.00-16.00; piątek – biuro nieczynne.

VII. Postanowienia końcowe

- 1) Zamawiający po złożeniu Ofert może przeprowadzić negocjacje z wybranymi lub wszystkimi Oferentami.
- 2) Wybór dostawcy należy wyłącznie do ZHP. Zamiarem ZHP jest poznanie ofert oraz wynegocjowanie jak najlepszych warunków realizacji Przedmiotu Ogłoszenia. ZHP zastrzega sobie prawo wyboru dostawcy według swojego uznania, jak również niewybrania żadnej oferty i wówczas przepis art. 72 § 2 Kodeksu cywilnego nie będzie miał zastosowania.
- 3) Przed złożeniem oferty Zamawiający dopuszcza zadawanie pisemnych pytań (za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres procurement@ej2020.org). Po złożeniu ofert Zamawiający dopuszcza przeprowadzenie dodatkowych negocjacji.
- 4) Oferty niespełniające wymagań opisanych w niniejszym Ogłoszeniu nie będą brane pod uwagę przez ZHP.
- 5) Oferent jest zobowiązany Ofertą przez okres 50 dni od dnia złożenia Oferty.
- 6) ZHP poinformuje Oferentów, którzy przedstawili oferty o wyniku niniejszego konkursu za pośrednictwem poczty elektronicznej na wskazane przez dostawców adresy e-mail. Niepodanie adresów e-mail skutkować będzie brakiem możliwości uzyskania informacji o wyniku konkursu ofert.
- 7) Wybór oferty i poinformowanie Oferenta o jej wyborze przez ZHP nie stanowi przyjęcia oferty. Umowa zostanie zawarta w momencie podpisania przez dostawcę i ZHP odrębnego dokumentu zawierającego treść szczegółowej umowy regulującej zasady wykonania przedmiotu zamówienia.



ZHP zastrzega sobie prawo przedstawienia wzoru takiej umowy a dostawca przyjmuje to do wiadomości.

- 8) ZHP zastrzega sobie prawo do: odwołania konkursu ofert w całości lub w części w każdym czasie, niedokonania wyboru żadnej oferty, zmiany terminów wyznaczonych w niniejszym Ogłoszeniu, żądania dodatkowych szczegółowych informacji i wyjaśnień od dostawcy.

VIII. Załączniki

- 1) Oświadczenie Oferenta
- 2) Pełnomocnictwo Oferenta

HOST CITY



JOINT EVENT



HOST ORGANISATION



..... dnia

OŚWIADCZENIE

W związku ze złożeniem oferty w organizowanym przez Związek Harcerstwa Polskiego w konkursie nr EJ/2019/....., działając w imieniu własnym/działając w imieniu z siedzibą w- KRS nr: oświadczam/oświadczamy, co następuje:

- 1) wobec nie toczy się postępowanie likwidacyjne, jak również wobec nie złożono wniosku o ogłoszenie upadłości;
- 2) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne lub innych należności o charakterze publicznoprawnym;

Dotyczy oferenta będącego osobą prawną – jeśli oferent jest osobą fizyczną, poniższy fragment należy przekreślić:

- 3) Członkowie władz i/lub osoby zarządzające i/lub prokurenci, nie są osobami skazanymi za popełnienie przestępstwa w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego i/lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowej.

Dotyczy oferenta będącego osobą fizyczną – jeśli oferent jest osobą prawną, poniższy fragment należy przekreślić:

3. Oświadczam iż nie jest osobą skazaną za popełnienie przestępstwa w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego i/lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowej.



....., dnia

PEŁNOMOCNICTWO

Działając w imieniu własnym/w imieniu z siedzibą w – KRS nr:, upoważniam /dowód osobisty nr:, PESEL:/, do podejmowania w moim imieniu/w imieniu z siedzibą w, wszelkich czynności związanych z ogłoszonym przez Związek Harcerstwa Polskiego konkursem nr EJ/2019/..... (Europejskie Jamboree 2020). W szczególności, pełnomocnictwo niniejsze upoważnienia do złożenia oferty we wskazanym powyżej konkursie, a także do podejmowanie innych czynności w toku postępowania konkursowego, w tym do negocjowania warunków ewentualnej umowy, **przy czym zawarcie tej umowy wymaga legitymowania się odrębnym, szczegółowym pełnomocnictwem do tej konkretnie czynności.**

Pełnomocnictwo niniejsze nie obejmuje prawa do udzielania substytucji.

Pełnomocnictwo niniejsze może zostać w każdym czasie odwołane.

HOST CITY



JOINT EVENT



HOST ORGANISATION

