

## Ogłoszenie o konkursie w sprawie wyboru Wykonawcy

nr GDN/2018/03 z dnia 25 października 2017 r.

### Wyżywienie dla kadry Zlotu ZHP „Gdańsk 2018” (02–17.08.2018) – Kantyna Złotowa

#### 1. Zamawiający:

Związek Harcerstwa Polskiego z siedzibą w Warszawie ul. Marii Konopnickiej 6, zarejestrowany Krajowym Rejestrze Sądowym prowadzonym przez SR dla m. st. Warszawy w Warszawie XII Wydział Gospodarczy KRS za numerem: 0000094699 - dalej: „ZHP”.

#### 2. Opis przedmiotu konkursu:

ZHP ogłasza konkurs ofert w sprawie wyboru Wykonawcy wyżywienia dla kadry Zlotu ZHP „Gdańsk 2018” (02–17.08.2018) – Kantyna Złotowa.

Dorośli instruktorzy i wolontariusze obsługujący Zlot ZHP „Gdańsk 2018” będą spożywać posiłki, w formie szwedzkiego stołu w Kantynie Złotowej.

Zakres usług będących przedmiotem zamówienia obejmuje przygotowanie oraz wydanie wyżywienia zwanego dalej „cateringiem” dla ok. 1.000 członków kadry zlotu - dorosłych wolontariuszy i instruktorów w dniach 02-17.08.2018 r. w miasteczku zlotowym na Wyspie Sobieszewskiej w Gdańsku.

Wykonawca dostarczy w formie szwedzkiego stołu śniadanie, produkty do przygotowania lunchu do zabrania z sobą przez wolontariuszy / lunch oraz obiadokolację - również w formie szwedzkiego stołu.

- Śniadania wydawane w godzinach 05.30-09.00.
- Produkty do przygotowania lunchu wydawane podczas śniadania osobom prowadzącym zajęcia poza terenem zlotu / lunch wydawany w godzinach 11.00-14.00 osobom przebywającym na terenie zlotu.
- Obiadokolacja wydawana w godzinach 17.00-22.00.

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

**(KANTYNA)**

Wykonawca jest zobowiązany do wybudowania, urządzenia i zapewnienia niezbędnej obsługi Kantyny Złotowej na terenie miasteczka namiotowego na Złocie ZHP „Gdańsk 2018” na Wyspie Sobieszewskiej.

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, sztucze i pojemniki do konsumpcji posiłków - Zamawiający nie rozstrzyga o rodzaju (jednorazowego lub wielorazowego użytku) talerzy i sztuców niezbędnych do realizacji wydawanych posiłków, powinny jednak one być jednorodne i solidne, zapewnić komfort i estetykę konsumpcji:
  - W przypadku naczyń i sztuców jednorazowego użytku Wykonawca zapewni sztucze (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.
  - W przypadku naczyń i sztuców wielorazowego użytku Wykonawca zapewni transport, zmywanie i wyparzenie;
- c) Niezbędne stoły i miejsca siedzące dla uczestników - zapewniające wygodę, estetykę i bezpieczeństwo np. komplety 4-6 osobowych stołów z krzesłami, ławo-stoły (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 2 dozowniki 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 brandingu Złotu, zgodne 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, 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.

Zamawiający w celu właściwego przygotowania Kantyny zapewni Wykonawcy 3 dni techniczne przed i 2 dni techniczne po terminie realizacji zamówienia na montaż i demontaż.

#### **(RODZAJE POSILKÓW SERWOWANYCH W KANTYNIE)**

Rodzaje podawanych posiłków w ramach przedmiotu zamówienia:

- Śniadania 5.30–9.00 - „szwedzki stół”, produkty do przygotowania lunchu wydawane podczas śniadania osobom prowadzącym zajęcia poza terenem zlotu;
- Lunchy 11.00–14.00 i kolacje 17.00–22.00 - podawane do wyboru z uwzględnieniem częściowej samoobsługi;
- Lunch boxy (mieszczą się w limicie liczb posiłków obiadowych lub kolacyjnych) dostarczane przez Zamawiającego do wskazanych lokalizacji - Centrów Zajęć Programowych Off-Site.

#### **(ZAKRES ILOŚCIOWY PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - OKREŚLENIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA)**

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

DATA	ŚNIADANIE	LUNCH	OBIADOKOLACJA
2 sierpnia 2018 r.	300	300	300
3 sierpnia 2018 r.	300	300	300
4 sierpnia 2018 r.	600	1000	1000
5 sierpnia 2018 r.	1000	1000	1000
6 sierpnia 2018 r.	1000	1000	1000
7 sierpnia 2018 r.	1000	1000	1000
8 sierpnia 2018 r.	1000	1000	1000
9 sierpnia 2018 r.	1000	1000	1000
10 sierpnia 2018 r.	1000	1000	1000
11 sierpnia 2018 r.	1000	1000	1000
12 sierpnia 2018 r.	1000	1000	1000

13 sierpnia 2018 r.	1000	1000	1000
14 sierpnia 2018 r.	1000	1000	1000
15 sierpnia 2018 r.	1000	1000	900
16 sierpnia 2018 r.	900	700	500
17 sierpnia 2018 r.	300	300	300
<b>RAZEM</b>	<b>13400</b>	<b>13600</b>	<b>13300</b>

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

Zapotrzebowanie w kaloryczność w rozbiciu na makroskładniki (białka, tłuszcze, węglowodany) poszczególnych potraw oraz opis posiłków (dań, potraw) i ich oznaczenie w: alergeny, gluten, jarskie/mięsne itp.:

**Uśrednione zapotrzebowanie energetyczne całodziennego wyżywienia wynosi 2000–2500 kcal. Uśrednione zapotrzebowanie na makroskładniki:**

- energia z białek: do 15%
- energia z tłuszczu: 25–30%
- energia z węglowodanów: 50–60%

Opis posiłków:

1. Śniadanie: mało objętościowe, ale wysokoenergetyczne i jednocześnie lekko strawne:
  - a. Szwedzki stół składający się z produktów z poniższej listy, pieczywo i dodatki do pieczywa, dania ciepłe oraz jedno serwowane danie:
    - i. pieczywo: wybór pieczywa pełnoziarnistego, tzw. ciemnego i pszenno-żytniego, pieczywo wieloziarniste, ewentualnie pieczywo bezglutenowe, pieczywo cukiernicze, półcukiernicze, francuskie i półfrancuskie (np. bułka/rogaliki maślane, chałka),
    - ii. zupa mleczna: mleko chude do 2% tł., z dodatkiem płatków lub w postaci kaszy np. manna, do tego świeże owoce, sezonowe i bakalie
    - iii. sery: ser twarogowy (tzw. biały), również w postaci twarogów z warzywami i zieleniną, ser podpuszczkowy (tzw. żółty) np. typu holenderskiego,

- iv. pasty: mięsne, rybne oraz pasty na bazie roślin strączkowych - fasola, ciecierzycza, groszek, oraz kasz z dodatkiem warzyw, również masło orzechowe,
  - v. jaja gotowane
  - vi. jajecznica, parówki/kiełbaski na gorąco,
  - vii. chuda wędlina, mięsa pieczone, pasztety z mięsa gotowanego, naturalny miód i dżemy - dopuszcza się produkty porcjowane w opakowaniach jednorazowych,
  - viii. tłuszcze: masło i margaryna - dopuszcza się produkty porcjowane w opakowaniach jednorazowych,
  - ix. dodatek świeżych warzyw: np. pomidor, ogórek, sałata sezonowa,
  - x. napój: kawa, wybór herbat, soki owocowe (plus dodatki: mleczko, cytryna, cukier, syrop),
- b. Lunch serwowany na wynos: koktajl mleczno-owocowy, może być z udziałem zbóż w postaci płatków (jaglana, owsiana), otrąb i/lub zarodków; smoothie owocowe lub warzywno-owocowe; baton zbożowy lub ciastka zbożowe, porcja świeżych/suszonych orzechów i owoców, kanapki przygotowane samodzielnie z produktów dostępnych na śniadanie
2. Lunch: mało objętościowe i lekko strawne, sposób obróbki kulinarnej: gotowanie, duszenie, pieczenie (smażenie dopuszczalne jedynie, jako składowa całościowego sposobu obróbki kulinarnej). Posiłek dwudaniowy - zupa (dwie do wyboru) i 2 danie (trzy do wyboru w tym: jedno mięsne, jedno rybne i jedno jarskie), każdorazowo z dodatkiem surówek i napojów:
- i. zupy: bulion z dodatkiem warzyw, kasz, ryżu lub makaronu; zupa krem z dodatkiem ziaren (słonecznik, dynia, len lub sezam),
  - ii. gotowane lub pieczone mięsa głównie drób, oraz ryby,
  - iii. dodatek skrobiowy: ziemniaki, kasze, ryż, makaron,
  - iv. dania tzw. jednogarnkowe: warzywa w sosie z dodatkiem mięsa i/lub roślin strączkowych, serwowane z dodatkiem kasz,
  - v. warzywa: 2 porcje - jedna na ciepło (warzywa na parze, pieczone lub gotowane, jednorodne, np. kolba kukurydzy lub mix warzyw), druga w postaci surówki jedno lub wieloskładnikowej,
  - vi. napój: nektar owocowy, sok owocowy, warzywno-owocowy, kompot owocowy,
  - vii. deser serwowany na miejscu lub na wynos: porcja sezonowych owoców; mus lub przecier owocowy; sałatka owocowa, z dodatkiem bakalii.
3. Obiadokolacja: lekko strawna, ale odżywcza, spełniająca cel regeneracyjny. Składająca się z produktów z poniższej listy, pieczywo i dodatki do pieczywa, dwa dania ciepłe (serwowane do wyboru w tym jedno jarskie):
- i. pieczywo: wybór pieczywa pełnoziarnistego, tzw. ciemnego i pszennego lub pszenno-żytniego, pieczywo wieloziarniste, ewentualnie pieczywo bezglutenowe, pieczywo cukiernicze, półcukiernicze, francuskie i półfrancuskie (np. bułka/rogaliki maślane, chałka),

- ii. ser twarogowy (tzw. biały), również w postaci twarogów z warzywami i zieleniną,
- iii. pasty: mięsne, rybne, oraz pasty na bazie roślin strączkowych - fasola, ciecierzycza, groszek, oraz kasz z dodatkiem warzyw, również masło orzechowe,
- iv. chuda wędlina, mięsa pieczone, pasztety z mięsa gotowanego,
- v. naturalny miód i dżemy - dopuszcza się produkty porcjowane w opakowaniach jednorazowych,
- vi. tłuszcze: masło i margaryna - dopuszcza się produkty porcjowane w opakowaniach jednorazowych,
- vii. dodatek świeżych warzyw: np. pomidor, ogórek, sałata sezonowa,
- viii. risotto z warzywami i mięsem lub rybą, lasagne z mięsem i warzywami, z sosem, pizza (np. na spodzie pełnoziarnistym) z warzywami i niewielkim dodatkiem sera, zapiekanki z warzyw, kluski, np. na bazie ziemniaków - np. nadziewane mięsem, czy z dodatkiem sera twarogowego, naleśniki nadziewane - jarskie i mięsno-warzywne, tortilla, placuszki zbożowe z sosem owocowym lub dodatkiem świeżych owoców, ewentualnie ryba pieczona, lub w warzywach - np. „po grecku”,
- ix. do posiłku: warzywa lub sałatka warzywna z dressingiem,
- x. napój: kawa, wybór herbat, soki owocowe (plus dodatki: mleczko, cytryna, cukier, syrop),

**Uwaga:** Do każdego posiłku uczestnicy otrzymają właściwy komplet sztućców i dodatkowo 0,5l butelkę wody.

#### Oznaczenia poszczególnych dań/potraw

Dania/potrawy, będą zawierały oznaczenie zawartości:

- laktozy lub jej braku: graficznie przez znak: *butelki mleka*, lub odpowiednio przekreślonej *butelki mleka*
- glutenu lub jego braku: odpowiednio *kłos zboża* lub przekreślony *kłos zboża*
- posiłek jarski lub mięsny: *zwierzę* (graficznie: kura - dla drobiu, świnia - dla wieprzowiny, krowa - dla wołowiny) lub *przekreślone zwierzę*,
- wytluszczone alergeny pokarmowe, zgodnie z wytycznymi **Rozporządzenie 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 konsumentowi oraz przedstawiają odpowiednie wymagania odnośnie rzetelności przekazywanych informacji (zwiększona odpowiedzialność podmiotów za przekazywane informacje o środkach spożywczych).

**(POZOSTAŁE USTALENIA)**

1. Wykonawca, planując ciągi wydawcze, będzie stosował się do założenia, aby każdy uczestnik w jak największym stopniu mógł konstruować swój posiłek;
2. Wykonawca zapewni regulowane porcje dań głównych (w zakresie: cała porcja lub ½ porcji) tak, aby uczestnik mógł wykorzystać całą porcję, ½ porcji lub skorzystać z połówek dwóch różnych dań;
3. Wykonawca zapewni wybór zupy, dodatków skrobiowych i surówek nie stosując wobec uczestników ograniczeń ilościowych (płynnie regulowana ilość na życzenie uczestnika) w zakresie wskazanym w menu;
4. Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi, do każdego posiłku (w tym dostarczanych na wynos) dostęp do wody w opakowaniach 0,5 l (gazowana lub niegazowana - zgodnie z menu tj. po 3 szt. na uczestnika dziennie plus do każdego „posiłku po posiłku”) niezależnie od innych napojów. Wskazana woda zostanie dostarczona Wykonawcy przez Zamawiającego i nie będzie się ona znajdować w kosztorysie Wykonawcy. Wykonawca nie może podczas realizacji przedmiotu zamówienia serwować innej wody poza wskazaną w zdaniu poprzedzającym;
5. **Wykonawca przygotuje całościowe (ostateczne) menu z uwzględnieniem ww. informacji i czynników (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia) w ciągu 30 dni od momentu podpisania umowy, ale nie później niż 60 dni przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia (w tym również w języku angielskim);**
6. 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;
7. 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. Wykonawca wyraża zgodę na przeprowadzenie takiej kontroli przez zamawiającego lub upoważnione przez niego osoby (w tym w sposób niezapowiedziany):
8. 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;
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. Miejsce produkcji posiłków musi się znajdować w odległości max. 45 min. jazdy w godzinach szczytu od miejsc ich podawania;
  12. Podstawą wydania posiłku jest okazanie/oddanie przez uczestnika właściwego boczka żywnościowego (alternatywnie: przejście przez system elektronicznej rejestracji);
  13. Obsługa w Kantine Złotowej 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;
  14. Miejsca wydawania posiłków (ciągi wydawcze) zapewnią:
    - a. wygodę wyboru i dostępność poszczególnych potraw,
    - b. odpowiednią szybkość obsługi (przy zachowaniu komfortu uczestników, jakości wydawania i ogólnego porządku) tzn. ok. 500 os./h
  15. Wykonawca opracuje w wersji opisowej i graficznej plan Kantine (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.
  16. 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;
  17. Wykonawca zapewni właściwe oznaczenia potraw w miejscach ich wydawania (język polski i język angielski);
  18. Wykonawca zapewni (przy ścisłej współpracy z Zamawiającym) właściwy przekaz informacji uczestnikom, na temat wyżywienia realizowanego w centrum cateringowym (w języku polskim i angielskim);
  19. Wykonawca zapewni, na potrzeby koordynowania realizacji zamówienia osobę/osoby (ściśle współpracujące z przedstawicielem Zamawiającego), znające język angielski i odpowiedzialne za:
    - c. nadzorowanie właściwych oznaczeń dań i produktów w miejscach ich wydawania,
    - d. nadzorowanie prawidłowej realizacji usług,
    - e. współpracę w zakresie kontroli jakości usług,
    - f. podejmowanie innych działań niezbędnych dla prawidłowej realizacji zamówienia.
  20. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się (we własnym zakresie i na swój koszt) do:



- g. 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);
  - h. 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;
  - i. Przygotowania, zaopatrzenia w niezbędne stoły i krzesła, ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej w przeddzień terminu rozpoczęcia realizacji zamawianych usług;
  - j. Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej;
  - k. Estetycznego podawania posiłków;
  - l. 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 sprzątanie;
  - m. Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia;
  - n. Zapewnienia estetycznej aranżacji stołów z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z zamawiającym;
  - o. Stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń zlecniodawcy w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
21. 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.:
- p. Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy, jakości produktów spożywczych, świeżych o aktualnym terminie przydatności do spożycia,
  - q. 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.
  - r. Przestrzegania wymogów określonych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady UE nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.
22. 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;
23. Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe;
24. Naczynia i sztucce będą czyste, kompletne i z jednego rodzaju, zgodne z obowiązującymi przepisami sanitarnymi;

25. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym;
26. 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;
27. 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 (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r. poz. 947);
28. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawianych na stołach;
29. 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;
30. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia, na każde żądanie Zamawiającego (w razie zgłoszenia przez niego uzasadnionych wątpliwości), wyników badania mikrobiologicznego żywności;
31. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia uczestników objętych przedmiotem zamówienia;
32. 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;
33. 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;
34. 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 środek transportu będzie uwzględniał właściwość towaru i zabezpieczać jego, jakość przed ujemnym wpływem atmosferycznym i uszkodzeniami;
35. 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;
36. 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. Dopuszcza się użycie naczyń jednorazowych wykonanych z plastiku oznaczonego symbolem PP 5.

### 3. Termin realizacji Zamówienia

Zamówienie będzie realizowane w terminie zlotu, w dniach 02–17 sierpnia 2018 roku włącznie. Wykonawca zakończy montaż najpóźniej dnia 30 lipca 2018 r. o godz. 09.00 i zgłosi Zamawiającemu gotowość do realizacji Zamówienia.

### 4. Miejsce realizacji Zamówienia

Lokalizacja Zlotu: Gdańsk, Wyspa Sobieszewska (Sobieszewska Pastwa, pomiędzy ul. Turystyczną a Przegalińską). Dokładna lokalizacja Kantyny na terenie zlotu zostanie wskazana przez Zamawiającego po otrzymaniu od Wykonawcy wiążących informacji na temat powierzchni Kantyny - nie później niż do dnia 30 maja 2018 r.

### 5. Zakres oferty

Oferta musi być podpisana przez osoby uprawnione do reprezentacji Oferenta oraz zostać złożona w zamkniętej kopercie w Sekretariacie Głównej Kwatery ZHP w Warszawie, ul. Marii Konopnickiej 6 najpóźniej w **poniedziałek 20 listopada 2017 r. o godz. 12.00.**

Kopertę należy opisać w następujący sposób: „OFERTA W POSTĘPOWANIU GDN2018/03”.

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 wszystkie dni zlotu z uwzględnieniem diety bezglutenowej, jarskiej 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.

Do oferty należy załączyć oświadczenie, wedle treści stanowiącej Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia, a także, gdy oferta składana jest przez pełnomocnika, pełnomocnictwo zgodne z treścią Załącznika nr 2 do niniejszego ogłoszenia.

Jednocześnie, niezależnie od niniejszego ogłoszenia, możliwe jest wystosowanie do wybranych podmiotów zaproszenia do złożenia oferty, zgodnie z treścią Załącznika nr 3 do niniejszego ogłoszenia.

W przypadku przesyłki listowej bądź kurierskiej decyduje data i godzina wpływu przesyłki do Sekretariatu Głównej Kwatery ZHP. Informację o godzinach pracy Sekretariatu GK ZHP Oferent może uzyskać pod numerem telefonu +48 22 339 0645.

## 6. Kryteria wyboru Wykonawcy

Kryteria wyboru Wykonawcy obejmują:

1)	Oferowana cena za osobodzień (koszt produktów żywnościowych i przygotowania posiłków)	60%
2)	Oferowana cena związana z budową, obsługą i demontażem namiotu-kantyny zlotowej, z podziałem na koszty składowe/szczegółowe	20%
3)	Doświadczenie w zakresie organizacji cateringu na wydarzeniach podobnego rodzaju, w tym także w trakcie wydarzeniach plenerowych i festiwalach	10%
4)	Ocena koncepcji organizacyjnej	10%

ZHP zastrzega sobie prawo wyboru Wykonawcy według swojego uznania i wyłącznie według przyjętych przez siebie kryteriów, jak również niewybrania żadnej oferty i wówczas przepis art. 72 § 2 k.c nie będzie miał zastosowania.

## 7. Podstawa formalna przeprowadzenia konkursu ofert.

Podstawę formalną jego przeprowadzenia konkursu ofert stanowi niniejsze Ogłoszenie. Zgodnie z art. 71 k.c., niniejsze ogłoszenie stanowi jedynie zaproszenie do składania ofert w rozumieniu art. 66 § 1 k.c. Samo Ogłoszenie nie stanowi oferty.

Przed złożeniem oferty ZHP dopuszcza zadawanie pisemnych pytań (za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres [sekretariat.gk@zhp.pl](mailto:sekretariat.gk@zhp.pl)). Po złożeniu ofert ZHP dopuszcza przeprowadzenie dodatkowych negocjacji.

## 8. Postanowienia końcowe

Oferty niespełniające wymagań opisanych w niniejszym Ogłoszeniu nie będą rozpatrywane.

ZHP poinformuje Oferentów, którzy przedstawili oferty o wyniku niniejszego konkursu za pośrednictwem poczty elektronicznej na wskazane przez Wykonawców adresy e-mail.

Wybór oferty i poinformowanie Wykonawcy o jej wyborze przez ZHP nie stanowi jeszcze o zawarciu umowy z Wykonawcą.

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 Wykonawcy.

## 9. Załączniki

- 1) Oświadczenie oferenta
- 2) Pełnomocnictwo
- 3) Zaproszenie do składania ofert

© 2017 Związek Harcerstwa Polskiego

Główna Kwatera ZHP  
Komenda Zlotu ZHP „Gdańsk 2018”  
ul. Marii Konopnickiej 6, 00-491 Warszawa  
[www.gdansk2018.zhp.pl](http://www.gdansk2018.zhp.pl), [gdansk2018@zhp.pl](mailto:gdansk2018@zhp.pl)

**GDAŃSK 2018™ Przyszłość zaczyna się dzisiaj, nie jutro!**