

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

na „Świadczenie usług cateringowych dla osób przebywających na pobytach wypoczynkowych w Ośrodku Szkoleniowo Wypoczynkowym „Koszarka” w Przebrnie k. Krynicy Morskiej, w okresie od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r.”

Ośrodek Szkoleniowo Wypoczynkowym „Koszarka” w Przebrnie ul. Drogowców 1, 82-120 Krynica Morska, zwany dalej OSW, administrowany jest przez Generalną Dyрекcję Dróg Krajowych i Autostrad Oddział w Gdańsku.

**I. Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usług cateringowych, polegających na kompleksowej obsłudze żywieniowej wczasowiczów przebywających na pobytach wypoczynkowych w należącym do Generalnej Dyrekcji Dróg Krajowych i Autostrad Oddział w Gdańsku Ośrodku Szkoleniowo Wypoczynkowym „Koszarka” w Przebrnie.

### **II. Zakres zamówienia obejmuje wykonanie następujących usług:**

1. Przygotowanie całodziennego wyżywienia (śniadania i obiadokolacje) dla osób przebywających w okresie od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r. na pobytach wypoczynkowych w OSW.
2. Wydawaniu posiłków (śniadania i obiadokolacje) przez Wykonawcę zamówienia osobom przebywającym na pobytach wypoczynkowych w OSW.
3. Wykonawca będzie otrzymywał wynagrodzenie od Zamawiającego po wystawieniu i dostarczeniu prawidłowej Faktury Vat, wg cen wyszczególnionych w Formularzu Cenowym na podstawie protokołu wykonania usługi.
4. Stawkami 50% objęte są dzieci w wieku do 7 lat.

### **III. Podstawowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia:**

1. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu świadczenia usługi a użyte składniki muszą być wysokiej jakości. Posiłki muszą być serwowane estetycznie. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Potrawy należy przyrządzać w sposób zgodny z obowiązującymi wymogami higieny żywienia, a zwłaszcza zgodnie z normami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
2. Posiłki muszą być wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących. W szczególności zabrania się używania produktów typu instant, zup w proszku oraz gotowych produktów np. pierogów mrożonych, pyz, klopsów, gołąbków itp.
3. Wykonawca jest zobowiązany do używania wędlin i mięsa I gatunku.
4. Śniadania i obiadokolacje serwowane będą przez Wykonawcę w stołówce mieszczącej się w OSW.
5. Jadłospis układany jest przez Wykonawcę na ilość dni zadeklarowaną w formularzu Ofertowym i przedstawiany Zamawiającemu do akceptacji. Zamawiający zaleca różnorodność i niepowtarzalność posiłków w cyklu 7 dniowym dla śniadań a dla dań serwowanych podczas obiadokolacji w okresie wskazanym w formularzu ofertowym.
6. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską polegającą na:
  - a) nakryciu stolików stosownie do posiłku,
  - b) wydaniu posiłków,
  - c) sprzątnięcie stolików po posiłkach, utrzymanie pomieszczenia stołówki w należyтым porządku przed, w trakcie i po każdym posiłku.

7. Liczba personelu zatrudnionego przy obsłudze wczasowiczów musi gwarantować płynną i sprawną obsługę wszystkich wczasowiczów na wszystkich turach wydawania posiłków.
8. Wykonawca na żądanie Zamawiającego musi przedstawić dokumenty potwierdzające zatrudnienie, aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne personelu pracującego przy realizacji przedmiotu zamówienia.

#### **IV. Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia:**

1. Ilość planowanych posiłków w okresie realizacji zamówienia:
  - a) śniadania – 2 420 porcji;
  - b) obiadowe kolacje – 2 420 porcji;
  - c) śniadania płatne 50% - 496 porcji;
  - d) obiadowe kolacje płatne 50% - 496 porcji.Posiłki dla osób zakwaterowanych są obowiązkowe, podana ilość posiłków jest prognozowana według maksymalnej ilości miejsc jakie są dostępne w OSW. Ilości wydanych posiłków w sezonie letnim 2021 wyniosła odpowiednio – 427 dla posiłków płatnych 50% oraz 2442 dla posiłków płatnych 100%. Ilości w poszczególnych grupach płatności posiłków mogą ulegać zmianie.  
W przypadku zmiany wskazanych wyżej ilości posiłków, Wykonawca nie będzie wnosił z tego tytułu żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego.

2. Godziny serwowanych posiłków:
  - śniadania od godz. 8.30 do godz. 10.00
  - obiadowe kolacje od godz. 16.30 do godz. 18.30
3. Ilość posiłków serwowanych przez Wykonawcę gościom OSW (ilość asortymentu rodzajowego na 1 osobę dorosłą):

- a) **śniadanie** - przykładowy opis ogólny:  
element stały: ser żółty (min 50 g), sery białe w wersji wytrawnej i na słodko, (min 50g) wędliny (min 50 g), masło, dżem, miód (zamawiający dopuszcza opakowania jednorazowe) mleko gorące, kakao, płatki, warzywa sezonowe (min 50 g), ketchup, musztarda, cukier, cytryna, śmietanka do kawy,  
element stały bez ograniczeń: pieczywo pszenno-żytnie i razowe (chleb, bułki), kawa, herbata,  
element ciepły: np. kiełbaski, parówki, jajecznica, naleśniki (min. 100 g),
- b) **obiadowe kolacje** - przykładowy opis ogólny:

obiad dwudaniowy:

1 danie- zupa (bez ograniczeń),

2 danie:

- element mięsny (min. 150 g),

- element skrobiowy (ziemniaki, ryż, makaron - min. 200 g),

- kasze ( min. 200g)

- surówka lub jarzyna (np. marchew, kalafior, kapusta, sałata, buraki, fasolka szparagowa - min. 150 g),

- kompot, sok owocowy, (min 200 ml)

W jednym dniu tygodnia powinny być serwowane dania bezmięsne (ryba min 150 g, pierogi min 300 g).

Posiłki powinny być porcjowane.

Zamawiający zastrzega następujące wymogi dotyczące użycia produktów w jadłospisie:

- 8 g herbaty (ok 4-6 saszetek ekspresowych) na 1 litr wrzątku

- masło min 82% tłuszczu

- pieczywo świeże, dowożone codziennie za wyjątkiem niedzieli i dni świątecznych

- wędliny wysokiej jakości, zawartość mięsa w 100g produktu nie mniejsza niż 75g, Zamawiający wyklucza produkty tzw. wysokowydajne oraz z dodatkiem MOM i MDOM
- jogurty owocowe o zawartości owoców min 8%, wykluczony jest dodatek syropu glukozowo-fruktozowego w składzie jogurtu

- sery żółte naturalne, Zamawiający wyklucza produkty seropodobne

Zamawiający wymaga, aby temperatura serwowanych posiłków wynosiła:

dla zupy gorących 75°C (+/- 2°C), gorącego drugiego dania 65°C (+/- 2°C), gorące napoje 80°C (+/- 2°C), potrawy serwowane na zimno 8 °C (+/- 2°C).

Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli temperatury przy pomocy termometrów Wykonawcy.

Dania mięsne panierowane, grillowane oraz rybne należy przygotowywać bezpośrednio przed podaniem.

4. Wykonawca powinien także zapewnić na zgłoszenie Zamawiającego posiłki bezglutenowe lub wegetariańskie. Zgłoszenia tego typu posiłków będą następowały z minimum 2 dniowym wyprzedzeniem. (Przewidywana ilość osób dla których należy zabezpieczyć posiłki bezglutenowe bądź wegetariańskie w okresie realizacji przedmiotu zamówienia wynosi około 40 osób).

#### **V. Koszty ponoszone przez Wykonawcę, związane z realizacją zamówienia:**

- a) koszty wynajmu pomieszczeń noclegowych dla personelu zaplecza gastronomicznego na terenie OSW: 30,00 zł + 8% VAT od osoby za dobę (opcjonalnie),
- b) koszty energii elektrycznej zużytkowanej przez Wykonawcę na świadczenie usług gastronomicznych (koszty będą określone na podstawie odczytów z podlicznika elektrycznego zainstalowanego w pomieszczeniu kuchennym OSW),
- c) koszty z tytułu dostawy wody i odprowadzania ścieków zużytkowanej przez Wykonawcę na świadczenie usług gastronomicznych (koszty będą określone na podstawie odczytów z podliczników zainstalowanych w pomieszczeniach kuchennych OSW),
- d) koszty związane ze zużyciem gazu użytkowanego w kuchniach gazowych stanowiących wyposażenie pomieszczeń kuchennych na terenie OSW. Wykonawca sam dokonuje zakupu gazu,
- e) wszelkie inne koszty związane z realizacją zamówienia, Wykonawca wkalkuluje w poszczególne pozycje formularza cenowego

#### **VI. Obowiązki Zamawiającego:**

1. Zamawiający wyznacza Panią Elżbietę Hadaś – Kierownika Zespołu Obsługi Szkoleń i Konferencji OSW „Koszarka” w Przebrnie, do sprawowania nadzoru nad prawidłową realizacją usługi, o której mowa w pkt I.
2. Wykonawca wyznaczy osobę do reprezentowania i podejmowania decyzji w imieniu Wykonawcy.
3. Zamawiający przekaze Wykonawcy wykaz wyposażenia (sprzęt i urządzenia kuchenne) znajdującego się w udostępnionych pomieszczeniach kuchennych.
4. Zamawiający przekaze Wykonawcy wszelkie przepisy, instrukcje i informacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.
5. Zamawiający udostępni Wykonawcy na czas realizacji usługi wstęp do udostępnionych pomieszczeń kuchennych oraz pomieszczeń stołówki znajdujących się na terenie OSW w okresie trwania umowy na świadczenie usług cateringowych, o których mowa w pkt I.

#### **VII. Obowiązki Wykonawcy:**

1. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług w ramach zawartej umowy z zachowaniem ustawowych wymogów sanitarnych dla działalności gastronomicznej.

2. Wykonawca zobowiązany jest do należytego dbania o powierzony mu sprzęt oraz urządzenia kuchenne, stanowiące wyposażenie udostępnionych pomieszczeń kuchennych OSW. Wykonawca na własny koszt zapewni wymagane środki czystości i środki dezynfekujące potrzebne do utrzymania higieny, porządku i czystości. Wszystkie środki czystości muszą posiadać stosowne atesty.
3. Wykonawca zapewni do dyspozycji zatrudnionego personelu odpowiednią odzież i obuwie w jakości i liczbie zapewniającej codzienny czysty i schludny wygląd osób biorących udział w realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania wszelkich stosownych zezwoleń wymaganych dla prowadzenia działalności będącej przedmiotem zamówienia.
5. Wykonawca odpowiada przed organami kontrolnymi (Państwowa Inspekcja Sanitarna) za czystość powierzonych pomieszczeń, narzędzi i urządzeń, posiłków oraz składników do ich przygotowania.
6. Wykonawca w przypadku zniszczenia lub zepsucia sprzętu oraz urządzeń kuchennych, stanowiących wyposażenie pomieszczeń kuchennych OSW, zobowiązany jest do odkupienia bądź też dokonania naprawy udostępnionego mu sprzętu oraz urządzeń kuchennych.
7. Wykonawca zobowiązany jest do doposażenia pomieszczenia kuchennego w dodatkowy sprzęt i urządzenia jeśli są mu niezbędne wg. własnych potrzeb.
8. Wykonawca zobowiązany jest do należytego dbania (utrzymywania w należytej czystości i sprawności technicznej) udostępnionych mu przez Zamawiającego pomieszczeń znajdujących się na terenie OSW.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zasad zachowania środków zapobiegawczych w okresie zagrożenia COVID-19

#### **VIII. Harmonogram realizacji zamówienia:**

1. W terminie najpóźniej do 3 dni kalendarzowych przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi gastronomicznej, Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu propozycji menu oraz uzyskania akceptacji Zamawiającego w zakresie propozycji menu.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłaszania uwag do propozycji menu.
3. Wykonawca ma obowiązek uwzględniać i wprowadzać wszystkie uwagi Zamawiającego do propozycji menu.
4. Proces konsultowania i akceptowania menu nie wpływa na zmianę terminu świadczenia usługi.

#### **IX. Dodatkowe informacje:**

1. Na terenie OSW może przebywać jednocześnie 48 osób w pokojach hotelowych.
2. W celu właściwego skalkulowania ceny za zamawiane usługi, zaleca się Wykonawcy przeprowadzenie wizji lokalnej w OSW, mającej na celu zapoznanie się z miejscem i warunkami.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość serwowanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych wczasowiczów.
4. Przez okres trwania umowy Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli, w tym m.in. przed właściwymi organami Inspekcji Sanitarnej. A w przypadku kontroli zobowiązany jest przestawić Zamawiającemu protokoły kontroli niezwłocznie po ich otrzymaniu.

#### **X. Zamawiający nie dopuszcza wykonania przedmiotu zamówienia przez podwykonawcę.**

**XI. Wykonawca będzie świadczył usługę cateringową na terenie OSW wyłącznie dla osób przebywających na pobytach wypoczynkowych w OSW.**

**XII. Ocena ofert**

Zamawiający do oceny ofert będzie stosował następujące kryteria:

**Cena – 70% - 70 pkt.**

**Jakość posiłków – 20% - 20 pkt.**

**Niepowtarzalność menu obiadokolacji – 10% - 10 pkt.**

1. Kryterium „Cena” będzie rozpatrywana na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę na Formularzu ofertowym.

Zamawiający ofercie o najniższej cenie spośród ofert ocenianych przyzna **70 punktów** a każdej następnej zostanie przyporządkowana liczba punktów proporcjonalnie mniejsza, według wzoru:

	$C = \frac{C_{min}}{C_o} \times 70 \text{ pkt}$
<b>gdzie:</b>	<b>C<sub>min</sub></b> – najniższa cena brutto z ocenianych ofert (zł)
	<b>C<sub>o</sub></b> – cena brutto badanej oferty (zł)

2. Kryterium „Jakość posiłków” (B) będzie rozpatrywane na podstawie jakości przygotowanych próbek dań przedłożonych komisji do oceny przy złożeniu oferty.

Oceny dokona komisja powołana przez Zamawiającego wg poniższych zasad:

Każdy członek komisji oceni i przyzna punkty dla każdej próbki dania wymienionego poniżej, biorąc pod uwagę: estetykę podanej próbki, walory smakowe i sposób prezentacji próbki dania.

W kryterium „Jakość posiłków” ocena zostanie dokonana poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych. Wykonawca może otrzymać maksymalnie w ramach kryterium „Jakość posiłków”

**20 punktów**, w tym:

- a) za smak posiłku (**max 10 pkt.**), który będzie oceniamy indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
  - niesmaczny/ produkty niskiej jakości lub nieświeże – 0-2 pkt
  - przeciętny/słaby – 3-4 pkt.
  - smaczny – 5-7 pkt.
  - bardzo smaczny – 8-10 pkt,
- b) za wygląd zewnętrzny posiłku (prezentacja posiłku/estetyka wyglądu/ podania potraw) (**max 10 pkt.**) ogólny wygląd wszystkich rodzajów posiłków, wrażenie wizualne i estetyczne), różnorodność aranżacji, sposób podania, łatwość w degustacji - oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
  - niekorzystne wrażenie – 0-2 pkt
  - przeciętne wrażenie – 3-4 pkt.
  - dobre wrażenie – 5-7
  - bardzo dobre wrażenie – 8-10 pkt.

Za każdy z powyższych elementów – osobno w odniesieniu do każdej z próbek – Wykonawca otrzyma 0-10 punktów pomocniczych, gdzie 10 pkt jest oceną najwyższą.

Łącznie w tym kryterium dla jednej próbki można uzyskać maksymalnie 20 pkt pomocniczych od każdego z oceniających członków komisji.

Zamawiający wymaga przedstawienia dwóch próbek zup oraz dwóch próbek dań głównych.

Punkty pomocnicze przyznane przez członków komisji (pięć osób) zostaną zsumowane dając liczbę punktów w tym kryterium.

$$B = \frac{B_{bad}}{B_{max}} \times 20 \text{ pkt}$$

gdzie:

$B_{max}$  – najwyższa suma ocen członków komisji spośród badanych ofert

$B_{bad}$  – suma ocen członków komisji oferty badanej

Liczba punktów uzyskanych w kryterium Jakość posiłków (B) będzie obliczana zgodnie z poniższym wzorem:

**B** – liczba punktów badanej oferty w kryterium jakość posiłków, przy czym 1 pkt odpowiada 1%.

**Zamawiający zastrzega, iż nie będzie wzywał do uzupełnienia próbek. W sytuacji gdy Wykonawca nie dostarczy próbek do oceny, Zamawiający nie przyzna punktów w tym kryterium.**

3. Kryterium „**Niepowtarzalność menu obiadokolacji**” (**O**) będzie rozpatrywane na podstawie okresu w jakim posiłki serwowane w ramach obiadokolacji nie będą się powtarzać. Okres będzie podany przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym.

Wykonawca winien określić okres niepowtarzalności menu obiadokolacji z pośród zaproponowanych tj. w ciągu 7 dni, w ciągu 14 dni lub w ciągu 21 dni.

Najkrótszy możliwy okres niepowtarzalności menu obiadokolacji to **w ciągu 7 dni**.

Najdłuższy możliwy okres niepowtarzalności menu obiadokolacji to **w ciągu 21 dni**.

Liczba punktów w tym kryterium zostanie przyznana w następujący sposób:

- Niepowtarzalność menu obiadokolacji **w ciągu 21 dni** – **10 pkt**,
- Niepowtarzalność menu obiadokolacji **w ciągu 14 dni** – **5 pkt**,
- Niepowtarzalność menu obiadokolacji **w ciągu 7 dni** – **0 pkt**,

W tym kryterium można uzyskać maksymalnie 10 punktów.

**Zamawiający informuje, iż w sytuacji w której Wykonawca nie wskaże w Formularzu ofertowym niepowtarzalności menu obiadokolacji lub wskaże inny okres od dopuszczonych przez Zamawiającego, Zamawiający do oceny oferty, przyjmie najkrótszy możliwy okres tj. do 7 dni. W sytuacji w której Wykonawca wskaże w Formularzu ofertowym więcej niż jeden okres niepowtarzalności menu obiadokolacji, Zamawiający do oceny oferty, przyjmie najkrótszy wskazany przez Wykonawcę okres niepowtarzalności menu obiadokolacji.**

**UWAGA:**

Zadeklarowany okres (przyjęty do oceny) „Niepowtarzalność menu obiadokolacji” stanowi zobowiązanie Wykonawcy, stanowiące integralny element umowy.

4. Ocena ofert.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta Wykonawcy, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (P) stanowiących sumę punktów przyznanych w ramach każdego z podanych kryteriów, wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

$$P = C + B + O$$

gdzie: C – liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Cena”

B – liczba punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Jakość próbek”

O – liczba (suma) punktów przyznana ofercie ocenianej w kryterium „Niepowtarzalność menu obiadokolacji”

### **XIII. Składanie ofert.**

Oferty należy składać na formularzu cenowym i formularzu ofertowym w OSW „Koszarka” w Przebrnie, ul. Drogowców 1, 82-120 Krynica Morska w zaklejonej kopercie z informacją zawierającą nazwę postępowania:

**„Świadczenie usług cateringowych dla osób przebywających na pobytach wypoczynkowych w Ośrodku Szkoleniowo Wypoczynkowym „Koszarka” w Przebrnie k. Krynicy Morskiej, w okresie od 01.07.2022 r. do 31.08.2022 r.”**

z dopiskiem: **„Oferta. Nie otwierać przed godziną 13:00 dnia 20.05.2022 r.**

**Próbki do oceny należy dostarczyć w dniu 20.05.2022 r. w godzinach 10:00-12:30**

**Ocena próbek nastąpi w dniu 20.05.2022 r. w godzinach wskazanych powyżej w pomieszczeniu stołówki OSW „Koszarka” w Przebrnie ul. Drogowców 1, 82-120 Krynica Morska.**

**Otwarcie ofert odbędzie się o godzinie 13:05 w Sali konferencyjnej OSW „Koszarka” w Przebrnie, ul. Drogowców 1.**

Zamawiający udostępni zaplecze kuchenne i naczynia do przygotowania i prezentacji próbek.

Próbki należy prezentować na zastawie Zamawiającego.

Parametry próbek:

Ocenię będą podlegały dania obiadokolacji.

Do oceny należy przygotować dwa rodzaje zup;

-pomidorową z makaronem,

- żurek z jajkiem i białą kiełbasą,

oraz dwa dania główne;

- kotlet mielony wieprzowy w sosie jasnym z ziemniakami z wody oraz surówką z białej kapusty,

- gołąbki bezmięsne z farszem z kaszy gryczanej i grzybów (pieczarki) w sosie grzybowym, z puree z ziemniaków i ogórkiem małosolnym.

Zamawiający przewiduje do oceny jako próbki jeden talerz każdego rodzaju zupy, oraz po dwie porcje każdego dania głównego.

**Zamawiający**

**Wykonawca**