

Zakopane 25.03.2022 r.

Zaproszenie do składania ofert

Na świadczenie usług cateringowych dla COS-OPO w Zakopanem na okres 21 dni

Centralny Ośrodek Sportu - Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Zakopanem, działając jako Zamawiający, zaprasza do składania ofert świadczenie usług cateringowych na okres 21 dni od dnia 07.04.2022 r. (termin może ulec wydłużeniu).

1. Opis przedmiotu zamówienia:

- Zamówienie obejmuje dostawę pięciu posiłków dziennie: śniadania, II śniadania, obiadu, podwieczorku, kolacji dla sportowców, średnio osób 60, od 20-120 os. przy czym liczba osób w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie. Wskazana poniżej ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość dziennych posiłków może ulec zmianie i wynikać będzie z bieżących potrzeb. Zamówienie obejmuje przygotowanie posiłków i dostarczenie ich codziennie 7 razy w tygodniu.
- Szacunkowa ilość posiłków całodziennych 1300.
- O zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków Zamawiający będzie informował sukcesywnie telefonicznie lub pocztą elektroniczną najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem do godziny 13:00 (godzina końcowa podlega uzgodnieniu)
- Posiłki powinny dostarczyć – ok 3000 kcal,
 - a) śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodzienniej
 - b) obiad powinien dostarczyć ok. 25% energii całodzienniej
 - c) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 10% energii całodzienniej
 - d) kolacja powinna dostarczyć ok 20 % energii całodzienniej
 - e) dodatkowy posiłek powinien dostarczyć ok. 20 % energii całodzienniej,
- Wykonawca przedstawi 2 tygodniowe menu do zaakceptowania. Zaleca się złożenie wraz z ofertą przykładowego menu na okres jednego tygodnia.
- Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, pod rygorem reklamacji. Realizacja w oparciu o umowę o świadczenie usług. Istotne postanowienia zawiera niniejsze zaproszenie do składania ofert. Umowa zawierać będzie kary umowne, w przypadku nienależytej realizacji zamówienia, w tym wykonanie zastępcze i odstąpienie od umowy. Płatności podlegają uzgodnieniu, rozliczane na podstawie rzeczywistej ilości posiłków, pod warunkiem ich odbioru oraz braku uwag i zastrzeżeń.
- Posiłki powinny być urozmaicone, z uwzględnieniem zasad piramidy żywieniowej i muszą odpowiadać wszelkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym. Wymaga się posiłków najwyższej jakości (z uwagi na fakt, że klientem są sportowcy z kadr narodowych Polski i międzynarodowych kadr olimpijskich).
- Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych, nie dopuszcza się półproduktów



COS
COS-OPO w Giżycku
COS-OPO w Spale
COS-OPO w Szczyrk
COS-OPO w Wałczu
COS-OPO w Zakopanem
COS-OPO we Władysławowie

00-449 Warszawa ul. Łazienkowska 6a, tel.: +48 22 529 87 40
11-500 Giżycko ul. Moniuszki 22, tel.: +48 87 428 23 35
97-215 Inowódz, Spółka Al. Prezydenta Ignacego Mościckiego 6, tel.: +48 44 724 23 46
43-370 Szczyrk ul. Płażowa 8, tel.: +48 33 817 84 41
78-600 Wałcz Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 99, tel.: +48 67 258 44 61
34-500 Zakopane ul. Bronisława Czecha 1, tel.: +48 18 263 26 60
84-120 Władysławów ul. Żeromskiego 52, tel.: +48 58 674 63 00

10. Przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
 1. wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń)
 2. personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie)
 3. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawanie posiłków, składowanie i magazynowanie produktów, przewozu posiłków)
 4. w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki świeże, smaczne, estetycznie przygotowane i dostarczone w odpowiedniej temperaturze).Posiłki powinny być sporządzone i wydane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego
11. Posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych, zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się przewożenie w innych pojemnikach i/lub naczyniach gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, posiłki powinny być przewożone samochodem dostawczym dopuszczonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu posiłków.
12. Wymaga, żeby jadłospisy były sporządzane przez uprawnionego dietetyka
13. W ramach wykonywanej usługi Wykonawca zobowiązany jest zapewnić naczynia jednorazowe do wydawania posiłków
14. Wykonawca jest zobowiązany do stosowania Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, systemu Analiza Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych HACCP oraz oświadcza, że do produkcji będzie używał tylko produktów dobrej jakości

2. Przygotowanie oferty:

1) Ofertę należy sporządzić na formularzu wykonawcy, przy czym należy zawrzeć ceny jednostkowe za dzień, w tym należy podać ceny za posiłki wskazane na wstępie, każdy z osobna. W przypadku pytań kontakt: Patrycja Zapotoczna, tel. 018 263 25 00 (Dział Gastronomii). Zastrzega sobie Zamawiający możliwość negocjacji i doprecyzowania warunków umownych.

2) Ofertę należy przestać pocztą elektroniczną na adres:

zamowienia.zakopane@cos.pl w terminie do dnia **29.03.2022 r. do godziny 11.00.**

Kryterium cena 100%.

Publiczne zapytanie prowadzone jest bez zastosowania rygorów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych, tj. na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia zakresu usług jak również zastrzega sobie możliwość negocjacji warunków umownych. Zamawiający może odstąpić od podpisania umowy i realizacji zamówienia bez podania jakiegokolwiek przyczyny.



COS
COS-OPO w Giżycku
COS-OPO w Spale
COS-OPO w Szczyrku
COS-OPO w Wąlczu
COS-OPO w Zakopanem
COS-OPO we Władysławowie

00-449 Warszawa ul. Łazienkowska 6a, tel.: +48 22 529 87 40
11-500 Giżycko ul. Moniuszki 22, tel.: +48 87 428 23 35
I. Prezydenta Ignacego Mościckiego 6, tel.: +48 44 724 23 46
43-370 Szczyrk ul. Płazowa 8, tel.: +48 33 817 84 41
74-201 Zakopane ul. Zdobycwców Wału Pomorskiego 99, tel.: +48 67 258 44 61
500 Zakopane ul. Bronisława Czecha 1, tel.: +48 18 263 26 60
25-704 Władysławowo ul. Żeromskiego 52, tel.: +48 58 674 63 00