

**Sondaż mający na celu oszacowanie wartości zamówienia
na przygotowanie, dostarczenie wyżywienia oraz odbiór odpadów
pokonsumpcyjnych dla 40 uczestników projektu „Od szkolenia do zatrudnienia –
EFS”,
współfinansowanego w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

1. Zakres zamówienia

- 1.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia wyżywienia oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych dla 40 uczestników projektu „Od szkolenia do zatrudnienia – EFS” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa I, Działanie 1.3. Podziałanie 1.3.1.
- 1.2. Usługa obejmuje maksymalnie 31 dni żywieniowe w których przewidziany jest lunch/obiad, składający się z drugiego dania i napoju, dla maksymalnie 40 osób na terenie miejscowości: Kędzierzyn – Koźle, Nysa, Prudnik, Kluczbork. .
- 1.3. Uczestnicy to młodzież w wieku 18-24 lata.
- 1.4. Usługa cateringowa będzie świadczona w dni robocze oraz weekendy w godzinach 10:00 – 19:00
- 1.5. Prowadzący postępowanie zastrzega sobie możliwość zmiany ilości dni żywieniowych, przy czym ilość dni 31 jest ilością maksymalną.

2. Określenie standardu jakościowego przedmiotu zamówienia

- 2.1. Posiłki powinny spełniać normy żywieniowe. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i przygotowania zgodnie z normami bezpieczeństwa HACCP. Prowadzący postępowanie ma prawo do bieżącej kontroli wykonanego zamówienia.
- 2.2. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.
- 2.3. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.
- 2.4. Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Prowadzącym postępowanie.
- 2.5. Usługa cateringu lunchu/obiadu obejmuje przygotowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie odpowiedniej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca.
- 2.6. Catering w formie gorącego, wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:
 - a) dania mięsnego na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - b) raz w tygodniu dania bezmięsnego na ciepło, o temperaturze min, 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
 - c) zestawu dodatków skrobiowych na ciepło o temperaturze min, 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - d) zestawu dodatków warzywnych, oraz soku owocowego 100% lub wody gazowanej/niegazowanej w opakowaniu jednorazowym o pojemności od 330ml. Do 0,5 litra.
- 2.7. Wykonawca w cenie oferty zapewni również:
 - sztućce jednorazowe,
 - serwetki papierowe jednowarstwowe – min. 3 sztuki/osobę,
 - worki na odpady pokonsumpcyjne.

- 2.8. Termin, miejsce świadczenia usługi oraz ilość uczestników uczestniczących w zajęciach we wskazanym dniu będą przedstawione Wykonawcy przez Prowadzącego postępowanie w formie miesięcznych harmonogramów.
- 2.9. W sytuacji wystąpienia nieplanowanych nieobecności uczestników na zajęciach projektowych Wykonawca zostanie o tym poinformowany telefonicznie przez Prowadzącego postępowanie reprezentowanego przez Koordynatora Lokalnego najpóźniej na 3 godziny przed ustalonym w harmonogramie terminem dostawy posiłków. Od momentu otrzymania takiej informacji Wykonawca przygotowuje i dostarcza posiłki dla odpowiednio pomniejszonej liczby uczestników.
- 2.10. Otrzymanie posiłku musi zostać potwierdzone przez każdego uczestnika własnoręcznym, czytelnym podpisem.
- 2.11. W przypadku skreślenia z listy uczestnika projektu w trakcie trwania umowy, Wykonawca zostanie o tym fakcie niezwłocznie poinformowany w formie pisemnej. W zaistniałej sytuacji Prowadzący postępowanie zapłaci za wykonanie usługi proporcjonalnie mniej.
- 2.12. Podana ilość 31 dni żywieniowych jest wartością maksymalną. Prowadzący postępowanie zastrzega sobie prawo do zmniejszenia tej ilości, co może wynikać z faktycznych realizacji zajęć szkoleniowych w tym projekcie i ilości osób obecnych w danym dniu w grupie. W takiej sytuacji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe. Wartość wszystkich faktycznie wydanych posiłków nie może być większa niż wartość maksymalna wynikająca z oferty dla maksymalnej ilości uczestników i maksymalnej ilości dni szkoleniowych określonych w opisie.

3. Obowiązki Wykonawcy

- 3.1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno – epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia.
- 3.2. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu.
- 3.3. Wykonawca jest zobowiązany do:
 - estetycznego podania posiłków,
 - zebrania i wywozu naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych,
 - przedstawienia Prowadzącemu postępowanie do akceptacji tygodniowego jadłospisu na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania,
 - niezwłocznego skorygowania na wniosek Prowadzącego postępowanie zakwestionowanego jadłospisu.
- 3.4. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 3.5. Wykonawca zobowiązany jest do odpowiedniego oznakowania dokumentacji wytworzonej w trakcie realizacji zamówienia.
- 3.6. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia miesięcznych faktur, dotyczących wykonania kolejnych etapów, zawierających 30 dniowy termin płatności liczony od dnia wpływu dokumentu do OWK OHP oraz niezwłocznego dostarczenia ich Prowadzącemu postępowanie (na adres OWK OHP. 45-071 Opole, ul. Armii Krajowej 4).
- 3.7. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania całości dokumentacji związanej z realizacją zadania do 31.12.2030.
- 3.8. W przypadku kontroli Prowadzącego postępowanie przez organ do tego uprawniony, Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia dokumentów, w tym dokumentów finansowych w związku z realizacją podpisanej na usługę umowy.

3.9. W przypadku konieczności poniesienia dodatkowych opłat związanych z ww. elementami, nieujętych w Formularzu ofertowym, koszty opłat obciążają Wykonawcę.

4. Wymagania stawiane Wykonawcy

- wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia,
- wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
- ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Prowadzącego postępowanie u stanowiącym przedstawicielem Wykonawcy,
- określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia,
- Prowadzący postępowanie nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

5. Składanie ofert dotyczących szacowania wartości netto zamówienia

- 5.1. Oferty dotyczące szacowania wartości netto zamówienia należy składać na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego zaproszenia w terminie do 19.03.2019r. do godz. 12.00 w formie elektronicznej – e-mailem na adres: sekretariat@ohp.opole.pl lub mbp@ohp.opole.pl
- 5.2. Miejsce publikacji ogłoszenia: strona internetowa: www.opolska.ohp.pl
- 5.3. W przypadku dodatkowych pytań prosimy o kontakt telefoniczny: 77 456 00 23 lub 77 456 00 40