*Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego*

# SZCZEGÓŁOWY ZAKRES I OPIS ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

## Catering dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 8 w Gliwicach w skład którego wchodzi

## Przedszkole Miejskie nr 8 oraz Szkoła Podstawowa nr 18, obejmujące :

* przygotowanie, dowóz i wydawanie śniadań, obiadów i podwieczorków dla przedszkola;
* przygotowanie dwudaniowego posiłku wraz napojem dla dzieci szkolnych w formie   
  cateringu
* mycie i sprzątanie po posiłkach.

## Zamawiający:

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 8 w Gliwicach , ul. Stefana Okrzei 16, 44-100 Gliwice

Tel: 32 231 02 42 , email: [sekretariat@zsp8.gliwice.eu](mailto:sekretariat@zsp8.gliwice.eu)

## Opis zapytania ofertowego:

Przedmiotem zapytania ofertowego są kompleksowe usługi cateringowe:

* 1. przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków dla dzieci/uczniów z Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 8 dla:
     1. Dzieci z Przedszkola Miejskiego nr 8 w Gliwicach przy ul. Stefana Okrzei 16   
        w Gliwicach
     2. Uczniów ze Szkoły Podstawowej nr 18 w Gliwicach przy ul. Stefana Okrzei 16   
        w Gliwicach
  2. Szacunkowa ilość posiłków:
  3. ok 195 dzieci z Przedszkola Miejskiego nr 8 w Gliwicach
  4. ok 100 uczniów ze Szkoły Podstawowej nr 18 w Gliwicach
  5. Oferta powinna zawierać cenę każdego z posiłków osobno wyszczególnioną dla   
     PM nr 8 w Gliwicach i osobno dla SP nr 18 w Gliwicach rozbijając kwotę na wkład do kotła oraz przygotowanie posiłków, które będzie dofinansowane z Budżetu Miasta Gliwice;
  6. Wykonawca zobowiązuje się do:
     1. Przygotowania, dostarczania i wydawania posiłków we wszystkie dni   
        funkcjonowania PM nr 8 w Gliwicach i SP nr 18 w Gliwicach za pośrednictwem pracowników firmy cateringowej.
     2. Wydawania posiłków w PM nr 8 w Gliwicach: śniadanie 8:30-9:00,   
        obiad: 11:30- 12:30, podwieczorek: 14:00-14:30 w salach przedszkolnych dla ok. 150 dzieci.
     3. Wydawania posiłków w PM nr 8 w Gliwicach: śniadanie 8:30-9:30; obiad:11:50-12:10 i 12:10-12:30 w jadalni szkolnej dla ok.50 dzieci;
     4. Wydawania posiłków w SP nr 18 w Gliwicach : obiad 11:30 12:50 w jadalni szkolnej dla ok.100 uczniów.
     5. Wydawania posiłków dzieciom przez upoważnionych 5 pracowników   
        Wykonawcy, posiadających stosowne badania i uprawnienia.
     6. Sprzątania jadalni, przygotowalni/wydawalni każdorazowo po posiłkach   
        własnymi środkami czystości i przy użyciu własnego sprzętu zaakceptowanego przez Zamawiającego.
     7. Mycia, wyparzania i porządkowania naczyń, sztućców po posiłkach własnymi środkami czystości zaakceptowanymi przez Zamawiającego.
     8. Zawarcia umowy z Zamawiającym na wynajem pomieszczeń przygotowalni/  
        wydawalni oraz dzierżawę sprzętu znajdującego się na wyposażeniu   
        Zamawiającego.
  7. Wstępne warunki umowy najmu dla firmy cateringowej:

1. Najem jadalni/wydawalni w formie ryczałtu w kwocie: ok. 900,00 brutto zł miesięcznie.
2. Wyposażenie jadalni/wydawalni szkoły (sprzęt agd, meble) zostanie przekazane   
   Wykonawcy na postawie protokołu przekazania. Od dnia przekazania Wykonawca   
   ponosi pełną odpowiedzialność za przyjęte mienie, zarówno w sytuacji zniszczenia, uszkodzenia czy bieżącej eksploatacji. Zobowiązuje się do używania środków czystości i dezynfekcji z odpowiednimi atestami. W przypadku zniszczenia urządzeń Wykonawca zobowiązuje się do odkupienia odpowiedniej liczby zniszczonych urządzeń.   
   W przypadku awarii sprzętu Wykonawca ponosi koszty naprawy. Wykonawca w razie konieczności może uzupełnić wyposażenie kuchni Zamawiającego. Każdorazowo należy sporządzić odpowiedni protokół na podstawie którego zostaną wprowadzone przedmioty Wykonawcy które stanowią jego własność.
3. Uzupełnienie wyposażenia jadalni szkoły w profesjonalną zmywarko - wyparzarkę.
4. Zapewnienie elektronicznego systemu rozliczania odpłatności z rodzicami za   
   dostarczane posiłki.
5. Przygotowanie posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej   
   jakości, zachowując ich jakość i estetykę, wykonane zgodnie normami HACCP oraz   
   zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno- epidemiologicznymi.
6. Przygotowanie posiłków i dostarczanie posiłków spełniających wymogi żywienia   
   zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych i szkolnych zgodnie  
    z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności.
7. Wykonanie posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, kluski, gołąbki, klopsiki itp.)   
   z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może zawierać MMO (Mięso   
   Mechanicznie Odkostnione).
8. Dostarczanie posiłków na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. Temperatura dla dań gorących w momencie   
   przekazywania/serwowania posiłków dzieciom winna wynosić co najmniej 65 stopni C.
9. Odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celów pojemnikach po zakończeniu wydawania posiłków w tym samym dniu.
10. Przedstawienie co najmniej tygodniowego jadłospisu do akceptacji Zamawiającego   
    (najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień), którego jadłospis dotyczy. Jadłospis  
    powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględnić   
    urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
11. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku oraz powinien on być zatwierdzony przez dietetyka.
12. W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na obiad do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie   
    z 3 dniowym wyprzedzeniem.
13. Przygotowanie menu „świątecznego” uwzględniając np. Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Mikołaja itp.
14. Pobieranie oraz przechowywanie próbek dostarczonych posiłków w specjalnie   
    przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania   
    próbek.
15. Umożliwianie dokonywania kontroli przez Zamawiającego w trakcie przygotowania   
    i wydawania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę oraz na miejscu.
16. Zleceniodawca ma stały nadzór nad gramaturą i jakością posiłków, będzie reagował   
    niezwłocznie na wszelkie ewentualne uchybienia.
17. Zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.   
    Zalecenia dotyczące diet pokarmowych zostaną przekazane Wykonawcy w dniu   
    zawarcia umowy z rodzicami. Należy również przedstawiać propozycje jadłospisu dla dzieci/uczniów objętych indywidualną dietą.
18. Koordynowania spraw związanych z obecnością dzieci/uczniów i ilości wydawanych

posiłków. Ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci/uczniów oraz od ilości odwołań dokonanych przez rodziców poprzez system elektronicznego rozliczania się   
z Wykonawcą – zapotrzebowanie będzie ustalane przez Wykonawcę lub jego pracownika.

1. Zawarcia indywidualnych umów z rodzicami dzieci/uczniów korzystających   
   z posiłków dla PM nr 8 w Gliwicach i SP nr 18 w Gliwicach po akceptacji wzorów tych umów przez Zamawiającego;
2. Rzetelnego naliczania rodzicom należnej odpłatności za żywienie liczone z góry za   
   spożyte posiłki i przekazanie należności rodzicom za pomocą elektronicznego systemu rozliczeń.

## Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania zamówienia: 1 rok, od 1 września 2023 do 31 sierpnia 2023.

Umowa może być rozwiązania w przypadku niewywiązywania się z jej warunków.

## Warunki i opis sposobu dokonywania oceny spełnienia warunków zapytania ofertowego:

* Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonania oceny spełnienia tego warunku: O zamówienie mogą ubiegać się   
wykonawcy, których wiedza i doświadczenie pozwoli na prawidłowe wykonanie zamówienia, to znaczy Wykonawca musi wykazać, że w okresie ostatniego roku przed upływem terminu składania ofert wykonał lub wykonuje co najmniej dwie usługi w zakresie jak w ofercie.

* Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku: O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy których potencjał techniczny pozwoli na prawidłowe wykonanie zamówienia.   
Do oferty należ dołączyć:

* + Opis zaplecza kuchni wraz z wyposażeniem i potencjałem pracowniczym.
  + Aktualną decyzję potwierdzającą spełnienie wymagań koniecznych do prowadzenia   
    działalności w zakresie żywienia zbiorowego (PPIS)
* Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku: O zamówienie mogą ubiegać się   
wykonawcy, którzy dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, to znaczy dysponują szefem kuchni, kucharzem, dietetykiem. W przypadku podmiotów działających wspólnie osoby zdolne do wykonania zamówienia podlegają sumowaniu. Do oferty należy dołączyć:

* + Wykaz osób zatrudnionych (szef kuchni, kucharz, dietetyk, osoby do wydawania   
    posiłków, kierowca itp.)
* Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku: o zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, których sytuacja ekonomiczna i finansowa pozwoli na prawidłowe wykonanie   
zamówienia.

## Dokumenty lub oświadczenia jakie musi zawierać oferta:

* 1. Oświadczenie potwierdzające, że osoby które będą uczestniczyć w wykonaniu   
     zamówienia posiadają wymagane uprawnienia.
  2. Wykaz wykonanych/wykonywanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania   
     spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia;
  3. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonywania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych   
     podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nimi stosunków. W tej sytuacji jest zobowiązany udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami   
     niezbędnymi do realizacji zamówienia w szczególności przedstawiając w tym celu   
     pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych   
     zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zlecenia;
  4. Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do   
     rejestru;
  5. Referencje z państwowych placówek oświatowych oraz kopie protokołów   
     z Sanepidu;
  6. Wykaz dotyczący zapewnienia wyposażenia oraz elektronicznego systemu do   
     rozliczania należności z rodzicami.
  7. Wykaz osób do obsługi i wydawania posiłków w ZSP nr 8 w Gliwicach.
  8. W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego w niniejszej specyfikacji należy załączyć:
  9. Referencje
  10. Wykaz osób (szef kuchni, kucharz, dietetyk itp.)
  11. Jadłospis na 30 dni, w tym jadłospis dla dzieci objętych dietą ze wskazań lekarskich, zaakceptowany przez dietetyka
  12. Wykaz dodatkowych produktów oraz wykaz rozszerzonego menu zaakceptowany przez dietetyka

## Osoby uprawnione do porozumienia się z wykonawcami

* Pani Joanna Zielińska, 32 231 02 42 email: [sekretariat@zsp8.gliwice.eu](mailto:sekretariat@zsp8.gliwice.eu)

## Termin składania ofert: 10.07.2023 r

1. **Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:**

dla Przedszkola Miejskiego nr 8 w Gliwicach :

* koszt całodziennego wyżywienia (śniadanie, obiad, podwieczorek) – 40%
* koszt przygotowania obiadu – 40%
* Zapewnienie wyposażenia oraz personelu do obsługi- 20%

dla Szkoły Podstawowej nr 18 w Gliwicach:

* całkowity koszt obiadu – 40%
* koszt przygotowania obiadu – 40%
* zapewnienie wyposażenia oraz personelu do obsługi – 20%

Oferty będą ocenianie w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie powyższych kryteriów.