

## **SZCZEGÓŁOWY ZAKRES I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:**

Usługi cateringowe dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Białogardzie, obejmujące przygotowanie, dowóz i wydawanie posiłków (śniadanie, obiady, podwieczorki).

### **Opis przedmiotu zamówienia**

1. **Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringu – przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków dla dzieci oddziału przedszkolnego mieszczącego się w Szkole Podstawowej Nr 1 im. Marii Skłodowskiej-Curie, ul. Świdwińska 7, 78-200 Białogard, w dniach od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, w których przedszkole jest zamknięte.**
2. **Szacunkowa ilość posiłków wynosi 19 dziennie** – śniadanie, obiad (zupa i drugie danie), podwieczorek. Ostateczna ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci. Zapotrzebowanie na dany dzień składane będzie przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 7.30 danego dnia. Informację odnośnie ilości dzieci żywionych w danym dniu Zamawiający zobowiązuje się przekazać drogą telefoniczną.
3. Zamawiający w okresie wakacji lub ferii zimowych, przerw między świętami określi liczbę posiłków w zależności od liczby dzieci uczęszczających do przedszkola.
4. Rodzaj posiłków:
  - 1) Śniadania:
    - a) zupa mleczna (z makaronem, płatki jaglane, kukurydziane, owsiane, jęczmienne, kasza manna, kaszka kukurydziana),
    - b) kanapki z pieczywa różnorodnego tzn. pszennego, razowego, orkiszowego, żytniego, mieszanego, z masłem, wędliny (wyklucza się wędliny z mielonek), sery, pasty, dżemy, miody, jajka, warzywa, jajecznicę, sałatki, owoce. Należy przywozić gotowe kanapki,
    - c) napoje, takie jak: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao, kawa zbożowa,
  - 2) Obiady: dwudaniowy obiad, w skład którego wchodzi:
    - a) I danie: zupa
    - b) II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone; maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone, np. sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp.) i surówka, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z serem, pierogi z owocami, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówka np. z kiszanej kapusty, napoje – kompot,

3) Podwieczorki:

a) drożdżówki, ciasteczka kruche, zbożowe, ciasta drożdżowe z owocami lub inne własnego wypieku, babki, budynie, kisiele, koktajle owocowe, kanapki, jogurty, owoce, galaretki, sałatki owocowe, wafle,

b) soki, mleko, herbaty.

5. Oferta powinna zawierać cenę każdego z posiłków osobno wyszczególniona dla oddziału przedszkolnego w SP1 w Białogardzie rozbijające kwotę na wsad do kotła oraz przygotowanie posiłków, które będzie dofinansowane z Budżetu Miasta Białogard (ok 20-25% ceny całego posiłku).

6. Wykonawca zobowiązuje się do:

1- Przygotowania, dostarczania i wydawania posiłków we wszystkie dni funkcjonowania oddziału przedszkolnego za pośrednictwem pracowników firmy cateringowej,

2- Wydawanie posiłków w oddziale przedszkolnym w salach przedszkolnych:

- śniadanie 8:30,

- obiad: 11:30,

- podwieczorek: 13:15

(możemy zaoferować 1 osobę z oddziału przedszkolnego do wydawania posiłków).

3- Wydawanie posiłków dzieciom przez upoważnionych pracowników Wykonawcy, posiadających stosowne badania i uprawnienia.

4- Przygotowanie posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując ich jakość i estetykę wykonane zagonie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.

5- 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 Żywności i Żywienia.

6- Wykonania 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 być MMO (Mięso Mechanicznie Odkostnione).

7- Dostarczania 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.

8- Odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celów pojemnikach po zakończeniu pory wydawania posiłków w tym samym dniu.

- 9- 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. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku oraz powinien być zatwierdzony przez dietetyka.
- 10- 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.
- 11- Przygotowania menu „świętecznego” uwzględniając np. Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Mikołaja itp.
- 12- Pobierania oraz przechowywanie próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek.
- 13- Umożliwiania dokonywania kontroli przez Zamawiającego w trakcie przygotowania i wydawania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę oraz na miejscu.
- 14- Zleceniodawca ma stały nadzór nad gramaturą i jakością posiłków, będzie reagował niezwłocznie na wszelkie ewentualne uchybienia.
- 15- 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 objętych indywidualną dietą.
- 16- Koordynowania spraw związanych z obecnością dzieci i ilości wydawanych posiłków. Ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci oraz od ilości odwołań dokonanych przez rodziców w formie ustalonej przez Wykonawcę – zapotrzebowanie będzie ustalane przez Wykonawcę lub jego pracownika.

**Termin wykonania zamówienia:**

**Termin wykonania zamówienia: od 1 stycznia 2025 do 31 grudnia 2025.**

Z wyłączeniem przerw: ferie, wakacje, przerwy świąteczne.

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

**Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków:**

**Wiedza i doświadczenie:**

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, których wiedza i doświadczenie pozwoli na prawidłowe wykonanie zamówienia, to znaczy Wykonawca musi

wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert wykonał lub wykonuje co najmniej jedną usługę w zakresie jak w ofercie- załącznik nr 4- wykaz usług.

#### Potencjał techniczny:

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, których potencjał techniczny pozwoli na prawidłowe wykonanie zamówienia.

#### Osoby zdolne do wykonania zamówienia:

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.

#### Sytuacja ekonomiczna i finansowa:

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, których sytuacja ekonomiczna i finansowa pozwoli na prawidłowe wykonanie zamówienia;

#### **DOKUMENTY LUB OŚWIADCZENIA JAKIE MUSI ZAWIERAĆ OFERTA:**

- a) Formularz ofertowy- załącznik nr 3;
- b) Wykaz usług- załącznik nr 4;
- c) Referencje
- d) Wykaz osób (szef kuchni, kucharz, dietetyk, osoby do wydawania posiłków, kierowca, itp.) – załącznik nr 5;
- e) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu- załącznik nr 6;
- f) Jadłospis na 30 dni, w tym jadłospis dla dzieci objętych dietą ze wskazań lekarskich, zaakceptowany przez dietetyka;
- g) Decyzja / Zaświadczenie / Opinia właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej / Weterynaryjnej o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli sanitarnej i zatwierdzeniu zakładu do produkcji i obrotu żywnością;
- h) Certyfikat systemu HACCP wraz z oświadczeniem lub Decyzję / Zaświadczenie / Opinię właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej / Weterynaryjnej potwierdzający, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP.