

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, jajecznica, 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,
 - b) soki, mleko, herbaty, sałatki owocowe, wafle.
5. Oferta powinna zawierać cenę każdego z posiłków osobno wyszczególniona dla Oddziału Przedszkolnego w Białogardzie rozbijające kwotę na wkład 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, dostarczenia i wydawania posiłków we wszystkie dni funkcjonowania Oddziału Przedszkolnego 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 Żywności.
 - 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: 1 rok, od 1 stycznia 2024 do 31 grudnia 2024.

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:

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 ostatnim 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 należy dołączyć:

- Opis zaplecza kuchni wraz wyposażeniem
- 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:

- Oświadczenie potwierdzające, że osoby które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia posiadają wymagane uprawnienia;
- Wykaz wykonanych / wykonywanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia.
- 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.
- Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru
- Referencje z Państwowych placówek oświatowych oraz kopie protokołów z Sanepidu
- W celu potwierdzenia że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego w niniejszej specyfikacji należy załączyć:
 - Referencje
 - Wykaz osób (szef kuchni, kucharz, dietetyk itp.)
 - Jadłospis na 30 dni, w tym jadłospis dla dzieci objętych dietą ze wskazań lekarskich, zaakceptowany przez dietetyka
 - Wykaz dodatkowych produktów oraz wykaz rozszerzonego menu zaakceptowany przez dietetyka