

Gliwice, 17-05-2023

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 12

Ul. Lipowa 29

44-102 Gliwice

ZAPYTANIE OFERTOWE

**bez stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych na podstawie art. 2 ust.1
pkt 1 ustawy PZP**

Zapraszamy do składania oferty na usługi cateringowe dla dzieci uczęszczających do przedszkola oraz szkoły podstawowej obejmujące przygotowanie, dowóz i wydawanie śniadań, obiadów i podwieczorków.

ZAMAWIAJĄCY:

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 12, ul. Lipowa 29, 44-102 Gliwice

Tel: 32 2799855, email: sekretariat@zsp12.gliwice.eu

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Zapewnienie pełnowartościowego wyżywienia dla grup przedszkolnych: śniadanie, obiad, podwieczorek; oraz dwudaniowego posiłku - obiadu wraz napojem dla dzieci szkolnych w formie cateringu.

SZCZEGÓŁY ZAMÓWIENIA:

Szczegółowy zakres i opis przedmiotu zamówienia zamieszczony w załączniku nr 1

Uprzejmie informujemy, że zastrzegamy sobie prawo kontaktu wyłącznie po wcześniejszym umówieniu spotkania.

Termin realizacji: od 01.09.2023 , okres obowiązywania 1 rok

Termin składania ofert: do 31 maja 2023.

W postępowaniu mogą brać udział firmy które:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
2. Posiadanie niezbędnej wiedzy i doświadczenia w zakresie świadczenia usług cateringowych
3. Dysponowanie potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia;
4. Posiadają sytuację ekonomiczną i finansową zapewniającą wykonanie zamówienia

Gliwice, 17-05-2023

SZCZEGÓŁOWY ZAKRES I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Catering dla Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w skład w który wchodzi Przedszkole Miejskie nr 7 oraz Szkoła Podstawowa nr 15, obejmujące przygotowanie, dowóz i wydawanie śniadań, obiadów i podwieczorków dla przedszkola; dwudaniowego posiłku wraz napojem dla dzieci szkolnych w formie cateringu oraz mycie i sprzątanie po posiłkach.

1. Zamawiający:

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 12, ul. Lipowa 29, 44-102 Gliwice

Tel: 32 2799855, email: sekretariat@zsp12.gliwice.eu

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia są kompleksowe usługi cateringowe:

- a. przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków dla dzieci w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 12 dla:
 - i. Dzieci z Przedszkola Miejskiego nr 7 ul. Lipowa 29
 - ii. Dzieci ze Szkoły Podstawowej nr 15 ul. Lipowa 29
 - b. przygotowanie oraz dostawa posiłków dla dzieci w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr dla dzieci z Przedszkola Miejskiego nr 7 ul. Tarnogórska 107
- Szacunkowa ilość posiłków:
 - ok 100 przedszkolaków przy ul. Lipowej
 - ok 40-50 przedszkolaków przy ul. Tarnogórskiej
 - ok 50-60 dzieci szkolnych
 - Oferta powinna zawierać cenę każdego z posiłków osobno wyszczególniona dla PM7 i osobno dla SP15 rozbijające kwotę na wkład do kotła oraz przygotowanie posiłków które będzie dofinansowane z Budżetu Miasta Gliwice (ok 20-25% ceny całego posiłku)
 - Wykonawca zobowiązuje się do:
 - Przygotowania, dostarczania i wydawania posiłków we wszystkie dni funkcjonowania PM7 i SP15 za pośrednictwem pracowników firmy cateringowej
 - Wydawanie posiłków w PM7: śniadanie 8:30-9:00, obiad: 12:00-12:30, podwieczorek: 14:15-14:30 w salach przedszkolnych (możemy zaoferować 1 osobę z Przedszkola do wydawania posiłków w budynku przy ul. Tarnogórskiej).
 - Wydawanie posiłków w SP15: obiad 13:00-14:00 w jadalni na parterze.

- Wydawanie posiłków dzieciom przez upoważnionych pracowników Wykonawcy, posiadających stosowne badania i uprawnienia.
- Sprzątanie jadalni, przygotowalni/wydawalni każdorazowo po posiłkach własnymi środkami czystości i przy użyciu własnego sprzętu zaakceptowanego przez Zamawiającego.
- Mycia, wyparzania i porządkowania naczyń, sztućców po posiłkach własnymi środkami czystości zaakceptowanymi przez Zamawiającego.
- Zawarcia umowy z Zamawiającym na wynajem pomieszczeń przygotowalni/wydawalni oraz dzierżawę sprzętu znajdującego się na wyposażeniu Zamawiającego.
- Wstępne warunki umowy najmu dla firmy cateringowej:
 - Najem przygotowalni/wydawalni w formie ryczału w kwocie 200 zł netto miesięcznie.
 - Wyposażenie kuchni (sprzęt agd, meble) zostanie przekazane Wykonawcy na podstawie 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 naczyń/urządzeń Wykonawca zobowiązuje się do odkupienia odpowiedniej liczby zniszczonych naczyń/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.
- Przygotowanie posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując ich jakość i estetykę wykonane zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi;
- 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;
- 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 być MMO (Mięso Mechanicznie Odkostnione).;
- 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.

- Odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celów pojemnikach po zakończeniu pory wydawania posiłków w tym samym dniu.
- 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.
- 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;
- Przygotowanie menu „świętecznego” uwzględniając np. Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Mikołaja itp.
- Pobieranie oraz przechowywanie próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek. Wykonawca zobowiązuje się również do dostarczania odpowiedniej nadwyżki ilości posiłków w celu umożliwienia pobrania próbek przez Zamawiającego;
- Umożliwianie dokonywania kontroli przez Zamawiającego w trakcie przygotowania i wydawania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę oraz na miejscu;
- Zleceniodawca ma stały nadzór nad gramaturą i jakością posiłków, będzie reagował niezwłocznie na wszelkie ewentualne uchybienia;
- 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.
- 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.
- Zawarcia indywidualnych umów z rodzicami dzieci korzystających z posiłków dla PM7 i SP15 po akceptacji tych umów przez Zamawiającego;
- Rzetelnego naliczania rodzicom należnej odpłatności za żywienie liczone z dołu za spożyte posiłki i przekazanie należności rodzicom.

3. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania zamówienia: 1 rok, od 1 września 2023 do 31 sierpnia 2023.
Umowa może być rozwiązana w przypadku niewywiązywania się z jej warunków.

4. 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 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 należą 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;

5. 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

6. Osoby uprawnione do porozumienia się z wykonawcami

- Pani Estera Bul, 32 2799855, email: sekretariat@zsp12.gliwice.eu

7. Termin składania ofert: 31.05.2023

8. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:

- Cena łączna dla PM7 (śniadanie + obiad oraz śniadanie + obiad + podwieczorek); Cena na obiad dla SP15 (**70%**)
- Różnorodność zaproponowanych produktów w menu (**15%**)
- Rzetelność i doświadczenie firmy na podstawie opinii, protokołów kontroli, listów referencyjnych (**15%**)

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