



## ZESPÓŁ SZKOLNO - PRZEDSZKOLNY NR 12

44 - 102 GLIWICE UL. LIPOWA 29

NIP 631 - 26 - 72 - 422 REGON 367338230

TEL. (32) 279 98 55; FAX (32) 231 17 45 sekretariat@zsp12.gliwice.eu

Gliwice, dnia 14.11.2018 r.

### SZCZEGÓŁOWY ZAKRES I OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

## Catering

dla Przedszkola Miejskiego nr 7 wchodzącego w skład w Zespole Szkolno-Przedszkolnego nr 12 w Gliwicach, obejmujący przygotowanie, dowóz i wydawanie trzech posiłków dziennie: śniadanie, obiad, podwieczorek oraz mycie i sprzątnięcie po posiłkach.

#### 1. Zamawiający - nazwa i adres

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 12  
ul. Lipowa 29, 44-100 Gliwice  
e-mail: sekretariat@zsp12.gliwice.eu  
tel. +48 32/231-53-23  
+48 32/231-17-45

#### 2. Opis przedmiotu zamówienia

- 1) przedmiotem zamówienia są usługi dla Przedszkola Miejskiego nr 7 ul. Tarnogórska 107.
- 2) kod i nazwa wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

główny przedmiot:

kod CPV: 55.52.40.00-9 - nazwa: Usługi dostarczania posiłków do szkół

dodatkowe przedmioty:

kod CPV: 55.52.31.00-3 - nazwa: Usługi w zakresie posiłków szkolnych

kod CPV: 55.32.10.00-6 - nazwa: Usługi przygotowywania posiłków

- 3) opis przedmiotu zamówienia

#### Określenie przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest catering – przygotowanie, dostawa i wydawanie śniadań, obiadów i podwieczorków dla dzieci w Przedszkolu Miejskim nr 7, wchodzącym w skład Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 12 w Gliwicach;
2. Szacunkowa ilość posiłków: maksymalnie 2 640 osobodni miesięcznie.
3. Oferta winna zawierać cenę każdego z posiłków. Cena brutto podana w ofercie musi obejmować koszt śniadania, obiadu i podwieczorków (wyszczególnionych osobno) dla dzieci.
4. Wykonawca zobowiązuje się, we współpracy z Zamawiającym (1 pracownik Zamawiającego) do:
  - Przygotowywania, dostarczania, porcjowania zgodnie z jadłospisem i wydawania posiłków we wszystkie dni pracy przedszkola.
  - Wydawania posiłków w godzinach: śniadanie: 8.30 do 9.30; obiad: 12.00 do 13.00; podwieczorek 14.45 do 15.00.

- 
- 
- Wydawania posiłków dzieciom przez upoważnionych pracowników Wykonawcy, posiadających stosowne badania i uprawnienia (1 osoba ze strony Wykonawcy i 1 ze strony Zamawiającego).

- Mycia, wyparzania i porządkowania naczyń i sztućców po posiłkach własnymi środkami czystości, zaakceptowanymi przez Zamawiającego.
- Zawarcia umowy z Zamawiającym na wynajem pomieszczeń kuchni, przygotowalni i jadalni oraz dzierżawę sprzętu znajdujących się na wyposażeniu kuchni Zamawiającego.
- Wstępne warunki umowy najmu dla firmy cateringowej:

Najem kuchni i jadalni w formie ryczałtu w kwocie netto 200,00 zł miesięcznie.

Wyposażenie kuchni (sprzęt AGD, meble) zostanie przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu przekazania. Od dnia przekazania Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za przejęte mienie, zarówno w sytuacji zniszczenia, uszkodzenia czy bieżącej eksploatacji. Zobowiązuje się do używania środków czystości i dezynfekcji z odpowiednimi atestami.

W przypadku zniszczenia (np. stłuczenia) naczyń/urządzeń Wykonawca zobowiązuje się do odkupienia odpowiedniej liczby zniszczonych naczyń/urządzeń.

W przypadku awarii np. zmywarki, tosterów itp. 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.

- Przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując ich jakość i estetykę wykonanie zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi;
- Przygotowywania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywności;
- Wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechaniczne);
- 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 posiłków dzieciom winna wynosić co najmniej 63 stopnie C. Odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach po zakończeniu pory wydawania obiadów;
- Zapewnienia zastawy stołowej dla dzieci (talerzyki, kubeczki, miseczki, sztućce) wielokrotnego użycia, spełniająca wymogi sanitarne oraz serwetek;
- Przedstawiania jadłospisu na kolejny miesiąc zatwierdzonego przez dietetyka z uwzględnieniem alergenów, gramatury oraz kaloryczności na 15 dni przed rozpoczęciem okresu obowiązywania do akceptacji Zamawiającego. Jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
- W przypadku wyjazdu dzieci 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;

- Przygotowywania menu „świętecznego” uwzględniającego np. Święta Bożego Narodzenia, Wielkiej Nocy, Dzień Dziecka, Mikołaja itp.
- Pobierania oraz przechowywania 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;
- Umożliwienia dokonania kontroli przez Zamawiającego w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę;
- Zachowania diet pokarmowych na podstawie wskazań lekarskich w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Zalecenia dotyczące diet pokarmowych zostaną przekazane Wykonawcy w dniu zawarcia umowy. Jadłospis dla uczniów objętych wskazaniami należy dostarczyć razem z dokumentacją dla pozostałych dzieci.
- Koordynowania spraw związanych z obecnością dzieci i ilości wydawanych posiłków. Ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci – zapotrzebowanie na dany dzień będzie ustalane przez pracownika Wykonawcy.
- Zawarcia umów z rodzicami dzieci korzystających z posiłków na terenie Przedszkola Miejskiego nr 7 po akceptacji tych umów przez Zamawiającego.
- Rzetelnego naliczania rodzicom należnej odpłatności za żywienie za spożyte posiłki i przedłożenie, do 3-go dnia roboczego miesiąca następującego po miesiącu, w którym były wydawane posiłki, dokumentu z podaną należną kwotą.

### **3. Termin wykonania zamówienia**

- termin wykonania zamówienia: od 01-12-2018 do 31-08-2018 r., z miesięczną przerwą letnią.

### **4. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków**

#### **a) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku.

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, których wiedza i doświadczenie pozwoli na prawidłowe wykonanie zamówienia, to znaczy Wykonawca przedstawić listę publicznych placówek oświatowych z terenu powiatu gliwickiego, w których w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem terminu składania ofert, wykonał lub wykonuje co najmniej jedną usługę (w zakresie jak w ofercie). Mile widziane będą referencje z tych placówek oraz kopie protokołów Sanepid-u.

#### **b) 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 z wyposażeniem;
- oświadczenie o uzyskaniu pozwolenia na przygotowywanie posiłków (odbiór pomieszczeń przez PPIS);

#### **c) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku.

---

---

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy dysponują lub będą dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, to znaczy dysponować szefem kuchni, kucharzem oraz dietetykiem.

Nie dopuszcza się możliwości zatrudniania podwykonawców usługi.

Na wezwanie zamawiającego do oferty należy dołączyć:

- wykaz osób (szef kuchni, kucharz, osoby do wydawania posiłków, dietetyk);

**d) 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:

- Ocena spełnienia ww. warunków dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w nw. dokumentach i oświadczeniach na zasadzie spełnia/nie spełnia;
- Z treści złożonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż wykonawca spełnił warunki wymienione powyżej.

**5. Dokumenty lub oświadczenia, jakie musi zawierać oferta:**

**a) Dokumenty, jakie należy złożyć:**

- oświadczenie potwierdzające, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia;
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem terminu składania ofert – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączenie dokumentu potwierdzającego, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie,
- Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest 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 wykonaniu zamówienia.

**b) Ponadto należy złożyć:**

- aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru,
- referencje z państwowych placówek oświatowych oraz kopie protokołów Sanepid-u

**c) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przedkłada:**

- dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że: nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne, albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,

---

UWAGA! Brak jakiegokolwiek z wyżej wymienionych dokumentów zadanych przez zamawiającego, spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania

- d) upoważnienie osób do podpisania oferty musi bezpośrednio wynikać z dokumentów rejestrowych dołączonych do oferty. W przeciwnym wypadku do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
- e) w celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego w niniejszej specyfikacji należy załączyć:
- referencje;
  - wykaz osób (szef kuchni, kucharz);
  - jadłospis na 30 dni, w tym jadłospis dla dzieci objętych dietą ze wskazań lekarskich;
  - wykaz dodatkowych produktów;
  - wykaz rozszerzonego menu;

UWAGA! W przypadku, gdy sposób reprezentacji nie jest określony w dokumentach rejestrowych, zamawiający będzie stosował odpowiednio przepisy Kodeksu spółek handlowych lub Kodeksu cywilnego dotyczące sposobu reprezentacji.

UWAGA! Podpis osoby/osób upoważnionej składany na dokumentach, o których mowa powyżej musi pozwalać na identyfikację jej imienia i nazwiska (np. będzie uzupełniony pieczęcią imienną).

## 6. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami

- 1) osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami ze strony zamawiającego jest:

Pani Edyta Jarek, tel. +48 32/231-53-23

Pani Ewa Biaduń, tel. 32/331-12-54

godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku od godz. 10:00 do 14:30,

## 7. Termin związania ofertą

Oferty należy złożyć do dnia 23-11-2018 r. do godz. 12:00 Miejsce składania: ZSP 12, ul. Lipowa 29 Gliwice. W przypadku ofert składanych listownie decyduje data i godzina wpływu do siedziby Zamawiającego.

## 9. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert

- 1) przy wyborze oferty zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- Cena łączna śniadania, obiadu i podwieczorków dla dzieci;
- Dodatkowe produkty w menu dla dzieci w ciągu 10 dni;
- Różnorodność zaproponowanych produktów w menu;
- Rzetelność firmy na podstawie opinii, protokołów kontroli, listów referencyjnych i innych źródeł;

Dodatkowy produkt oznacza, że Wykonawca proponuje (w cenie obiadu) dodatkowy produkt w postaci np.: porcji ciasta z blachy w ilości min 40 g do każdego obiadu lub 1 sztuki owocu. Do oferty należy dołączyć wykaz dodatkowych produktów.

- Przykładowym jadłospisem „świętecznym”.

- 
- 2) oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie powyższych kryteriów,
- 3) z wykonawcą, którego oferta będzie uznana za najkorzystniejsza zostanie zawarta umowa.

**D Y R E K T O R**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 12  
w Gliwicach

14.11.2018

mgr inż. Aleksandra Sęjska

(data i podpis osoby upoważnionej)