

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

**na usługę:**

**PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA)**

**DLA DZIECI I MŁODZIEŻY UCZĘSZCZAJĄCYCH**

**DO PUBLICZNEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ IM JANA PAWŁA II W OSOWCU**

**W ROKU SZKOLNYM 2021/2022**

### **I. ZAMAWIAJĄCY:**

**Rada Rodziców**

**Publicznej Szkoły Podstawowej im Jana Pawła II w Osowcu**

**ul. Lipowa 6**

**46-023 Osowiec**

**email: radarodzicow.szkoła.osowiec@interia.pl**

**telefon kontaktowy 887786004**

### **II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczania gotowych gorących posiłków (catering) dla uczniów uczęszczających do w/w placówki oświatowej.

Usługa cateringowa będzie obejmować kilka opcji, których wyboru będzie można dokonać w zależności od deklaracji rodziców - liczba wszystkich uczniów w szkole – 90, z czego około 30 może być zainteresowanych:

#### **OPCJA 1**

Przygotowanie i dostawa gotowych obiadów dla uczniów (7-14 lat), uczęszczających do szkoły podstawowej (obiad dwudaniowy i kompot);

#### **OPCJA 2**

Przygotowanie i dostawa gotowych obiadów dla uczniów (7-14 lat), uczęszczających do szkoły podstawowej (zupa);

#### **OPCJA 3**

Przygotowanie i dostawa gotowych obiadów dla uczniów (7-14 lat), uczęszczających do szkoły podstawowej (drugie danie + kompot);

## OPCJA 4

Przygotowanie i dostawa gotowych posiłków dla 50 dzieci oddziału przedszkolnego (3-6 lat), śniadanie, (pół porcji obiadu dwudaniowego i kompot) oraz podwieczerek;

### III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/OCZEKIWANIA OD WYKONAWCY:

1. Posiłki muszą być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem, gwarantując utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
3. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty, potwierdzające dostosowanie pojazdu.
4. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci i uczniów. O liczbie posiłków Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8:30.
5. Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio do Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Osowcu w dniach roboczych (tj. dni nauki szkolnej i w okresie funkcjonowania oddziału przedszkolnego), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, uwzględniając przerwy w pracy szkoły/oddziału przedszkolnego.
6. Uruchomienie usługi cateringu nastąpi od 1 października 2021 do 30 września 2022. Dokładna data uruchomienia cateringu zostanie przekazana Wykonawcy przez dyrektora placówki.
7. Godziny dostarczania posiłków do placówki będą szczegółowo ustalane między dyrektorem placówki a Wykonawcą – stały przedział godzinowy. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym jednodniowym uzgodnieniu.
8. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe

#### I. ŚNIADANIE (przykładowe dane) :

**zupa mleczna** - mleko 2,0% (200 ml), płatki jaglane (30 g), śliwki (20 g), cynamon

**kasza manna na mleku** - mleko 2,0% (200 ml), kasza manna (20 g), cynamon

**kanapka** - chleb pełnoziarnisty (35 g), masło (5 g), serek homogenizowany naturalny (50g), rzodkiewka (15 g), roszponka (5 g); grahamka (25 g), **pasta rybno-serowa**: łosoś wędzony (25 g), ser twarogowy (25 g), koperek, rzodkiewka (30 g)

**napój herbata z cytryną** (200 ml): napar z herbaty, cytryna (3 g), cukier/miód (5 g)  
– kaloryczność - 350 kcal.

#### II. OBIAD :

**zupa** (250 ml) :

**drugie danie** w tym: produkt węglowodanowy (200g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron

bądź np. kluski śląskie, kopytka; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego – gotowy 80 g (mięso np.: sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., bądź ryba (filet płat, bez ości) – gotowa 80g.); surówka, jarzyny gotowane, lub owoc 100 g. (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych (200 ml), z wyszczególnie niem alergenów.

– kaloryczność - 500 kcal,

### **III. PODWIECZOREK :**

chałka z rodzynkami i masłem: chałka (25 g), napój - jogurt naturalny pitny z morelami (150g)

– kaloryczność - 170 kcal.

Trzy razy w tygodniu powinien być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser).

Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia w przypadku zupy oraz w ciągu dekady w przypadku II dania.

Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser) w tym raz w tygodniu danie jarskie – ryba.

9. Wykonawca zobowiązuje się do niestosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.
10. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie comiesięcznego jadłospisu. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw. Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego (dyrektora placówki oświatowej) na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospisy powinny być różne na każdy dzień w okresie tygodniowym.
11. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

13. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
14. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
15. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).
16. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno – sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
17. Wydawanie posiłków leży po stronie Zamawiającego.
18. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane.
19. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
20. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
21. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

22. Przewiduje się możliwość zmniejszenia zamówionej ilości obiadów na dzień przed dostawą ze względu na zmniejszoną liczbę dzieci w szkole/przedszkolu w danym dniu.

23. W związku z nieprzewidzianym wzrostem lub spadkiem liczby dzieci korzystających z obiadów w trakcie trwania roku szkolnego, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia ilości zamawianych obiadów, w stosunku do ilości określonych w umowie. Okoliczność taka nie może być powodem wypowiedzenia umowy oraz stanowić podstawy do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw.

24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowaniu i dostarczeniu posiłków z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w szkole lub przedszkolu spowodowane COVID-19.

25. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.

26. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny podanej w ofercie cenowej. W przypadku wykonywania zmniejszonego zakresu usługi niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

27. Wykonawca rozlicza się z rodzicami.

28. usunięty

29. usunięty

30. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:

a) przedstawią aktualny odpis właściwego rejestru/ aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej;

b) posiadają uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym: aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, opinie, oświadczenia, decyzje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w

zakresie zatwierdzenia świadczenia usług cateringowych obejmujących produkcję i przewóz posiłków,

c) posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i personelem zdolnym do wykonania zamówienia,

d) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

#### **IV. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU :**

1. aktualny odpis właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej
2. oświadczenie o spełnieniu warunków wymienionych w punkcie 30
3. dokumenty wymienione w pkt. 30 ppkt. b, w tym poświadczające posiadanie uprawnień do wykonywania działalności.

#### **V. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY I PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia jaką podaje w swojej ofercie Wykonawca jest to cena wyrażona w wartości brutto PLN.
2. Cenę oferent określa w oparciu o formularz ofertowy znajdującym się w załączniku do niniejszego zapytania o cenę.
3. Cena oferty będzie stała w całym okresie obowiązywania umowy
4. Cena oferty powinna zostać zgodnie z przedstawionymi w punkcie II opcjami i rozpisana na uczniów szkolnych i dla przedszkola.
5. Wykonawca zawrze w cenie brutto wszystkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia, dostarczenia posiłków bezpośrednio do placówki oświatowej (transport, załadunek, rozładunek, ewentualny koszt opakowania).

#### **VI. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTU W SPRAWIE OGŁOSZENIA**

Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

Rada Rodziców przy Publicznej Szkole Podstawowej im Jana Pawła II w Osowcu

email: radarodzcow.szkola.osowiec@interia.pl

## **VII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT**

Oferty należy składać w sekretariacie Publicznej Szkoły Podstawowej im Jana Pawła II w Osowcu ul. Lipowa 6 w formie:

- pisemnej w zamkniętej kopercie z dopiskiem PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA DZIECI I MŁODZIEŻY UCZĘSZCZAJĄCYCH DO PUBLICZNEJ SZKOŁY PODSTAWOWEJ IM. JANA PAWŁA II W OSOWCU

lub

- mailowej na adres radarodzicow.szkoła.osowiec@interia.pl – w temacie „Oferta na usługę cateringową”

do dnia 25.06.2021r. do godz. 12.00

## **VIII. WYBÓR OFERTY**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontaktu tylko z wybranymi Wykonawcami do 30-06-2021r.

Wybrani Wykonawcy zostaną powiadomieni o terminie rozmowy telefonicznie bądź mailowo.

### **Załączniki:**

1. Formularz ofertowy wykonawcy

Rada Rodziców  
PSP im Jana Pawła II w Osowcu  
Małgorzata Kasztelan