

**ZAPYTANIE OFERTOWE**  
**na usługę cateringu dla dzieci z oddziału przedszkolnego**  
**przy Szkole Podstawowej im. św. Antoniego**  
**w Urzejowicach**

Postępowanie prowadzone jest na podstawie regulaminu udzielania zamówień publicznych, których  
wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro wprowadzony  
Zarządzeniem Wójta Gminy Przeworsk Nr 4/2018 z dnia 16 stycznia 2018 r.

*Dyrektor Przedszkola*

*Dariusz Stącel*

**Dyrektor oddziału przedszkolnego przy Szkole Podstawowej im. św. Antoniego z Padwy w Urzejowicach zaprasza zainteresowanych wykonawców do składania ofert na usługę cateringu dla dzieci**

**Termin składania ofert – do 18 grudnia 2020 r.**

**WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- posiadania uprawnień do wykonania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn. zm.). – należy dołączyć do Oferty

- posiadania wiedzy i doświadczenia,

Wykonawca spełni warunek na podstawie oświadczenia złożonego w treści oferty.

- dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

1) dysponuje co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, który został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w transporcie posiłków na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017 poz. 149 z późn. zm.);

2) dysponuje co najmniej jedną osobą/szefem kuchni, która przygotowuje jadłospis zgodnie z wymaganiami stosowanymi w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, posiadającą kwalifikacje zawodowe dietetyka lub technologa żywienia zbiorowego.

Wykonawca spełni warunek na podstawie oświadczenia złożonego w treści oferty.

- znajdują się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej pozwalającej na wykonanie przedmiotu zamówienia.

Wykonawca spełni warunek na podstawie oświadczenia złożonego w treści oferty.

Wymagany termin związania ofertą: 30 dni od dnia jej złożenia.

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostarczenie wyżywienia dla 50 dzieci w wieku 3-6 lat, które będą uczęszczać do oddziału przedszkolnego przy Szkole Podstawowej im. św. Antoniego z Padwy w Urzejowicach
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/napojem i podwieczorek w okresie **od 18.01.2021 r. do 31.13.2021 r.**
3. Posiłki będą dostarczane w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć.
4. Dziennie należy dostarczyć ok. 48 śniadań, ok. 47 obiadów dwudaniowych, ok. 45 podwieczorków.
5. Szacowana ilość posiłków w okresie trwania umowy: ok. 2400 śniadań, ok. 2350 obiadów dwudaniowych, ok. 2250 podwieczorków.
6. Posiłki mają być dostarczane w godzinach: 7.30-8.30 (śniadanie), 11.00-12.00 (obiad i podwieczorek).
7. Zamówienie musi być wykonywane zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowaniu i dostarczeniu posiłków z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w przedszkolu spowodowane COVID-19.
9. Podana ilość posiłków jest liczbą szacunkową i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego.
10. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w zależności od faktycznie zgłoszonego zapotrzebowania.
11. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.
12. Ilość zamawianych posiłków (nie dotyczy śniadań) zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia. Zgłoszenia będą dokonywane przez osobę upoważnioną telefonicznie.
13. Wartość kaloryczna posiłków: 950-1050 kcal.
14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn. Zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
15. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenie 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. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.

17. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektorowi przedszkola lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy.

18. Wykonawca dostarczał będzie opracowany na cały tydzień roboczy jadłospis w formie pisemnej. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura, kaloryczność posiłku oraz wykaz alergenów w produktach – do wiadomości Zamawiającego.

19. Jadłospis musi być urozmaicony, a potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów.

20. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

21. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi).

22. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

23. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.

24. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

25. Wykonawca zapewni dowóz posiłków pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy w szczególności dopuszczonym do przewożenia posiłków. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami oraz gwarantować wysoką jakość przewożonych potraw.

26. Zastawę zapewnia Zamawiający.

27. Brudne naczynia i sztućce Zamawiający zmywa we własnym zakresie.

28. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych.

29. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

### **OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

1. Cena oferty będzie stała w okresie **od 18.01.2021 r. do 31.03.2021 r.**
2. Obliczona przez Wykonawcę cena oferty ma być wyliczona jako cena za jeden rodzaj posiłku.
3. Cena oferty powinna zostać rozpisana na śniadanie, obiad, podwieczorek.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy w miesięcznych okresach rozliczeniowych.

### **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Oferent powinien stworzyć ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania  
(Załącznik Nr 1)

### **KRYTERIUM WYBORU OFERT:**

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najniższą całkowitą cenę brutto trzech posiłków (śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) za jeden dzień dla jednego dziecka.

### **MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

**Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera pod adres: Szkoła Podstawowa im. św. Antoniego z Padwy w Urzejowicach - do dnia 18.12.2020 r. do godz. 10.00.**