Nowe Miasto nad Pilicą, 14.08.2025r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE NA USŁUGĘ PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA DZIECI I MŁODZIEŻY UCZĘSZCZAJĄCYCH DO ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO W NOWYM MIEŚCIE NAD PILICĄ**

 Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Nowym Mieście nad Pilicą zaprasza do składania ofert na realizację usługi przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci.

1. **ZAMAWIAJĄCY**: Zespół Szkolno – Przedszkolny w Nowym Mieście nad Pilicą,ul. Ogrodowa 16, 26-420 Nowe Miasto nad Pilicą tel. 486741833, e-mail: nowemiastogim1@op.pl

**II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**: Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia w dni nauki szkolnej gotowych posiłków (catering) dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Samorządowego w Nowym Mieście nad Pilicą. Usługa cateringowa będzie obejmować:

Przygotowanie i dostawę gotowych posiłków w ilości około 160 porcji dla dzieci w wieku przedszkolnym (3 - 6 lat):

– śniadania,

- pełne obiady (dwa dania),

– podwieczorki.

Zaplecze Przedszkola przystosowane jest do wydawania posiłków.

 III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA/OCZEKIWANIA OD WYKONAWCY:

1. Posiłki powinny 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 roboczym poprzedzającym wykonanie usługi w godzinach 13.00 – 16.00. 5. Posiłki powinny być dostarczane bezpośrednio do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Nowym Mieście nad Pilicą w dniach roboczych (tj. dni nauki szkolnej i w okresie funkcjonowania przedszkola), od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych, uwzględniając przerwy w pracy szkoły/przedszkola.

- Dostawy posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat) - pełne obiady, śniadania i podwieczorki - od 1 lipca 2025 r. do 31 grudnia 2025r.

- Dostawy posiłków dla uczniów uczęszczających do szkoły podstawowej - pełne obiady - od 1 września 2025r. do 31 grudnia 2025r.

6. Śniadania, obiady, podwieczorki powinny być dostarczane do placówki oświatowej do godz. 8:00. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczania posiłków przez Zamawiającego po wcześniejszym uzgodnieniu.

7. Dzienny jadłospis obejmuje: ŚNIADANIE:- codziennie napój - kakao 2 razy w tygodniu, herbata 3 razy w tygodniu– min. 200 ml - do wyboru w kolejnych dniach: a) porcja płatków – 40 g (kukurydziane, smakowe np. czekoladowe, miodowe) z mlekiem - 150 ml mleka półtłustego - 1 raz w tygodniu b) kasza manna z sokiem – min. 250 ml c) kanapki – pieczywo (70 g) z serami/wędliną /pastą jajeczną/ pasztetem (20g) i warzywa (30 50g) d) parówka, bułka z masłem, ketchup

OBIAD, w skład którego wchodzą:

a) zupa (min. 250 ml): kaloryczność 200 kcal,

b) drugie danie w tym: produkt węglowodanowy (200 g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron, makaron spaghetti bądź np. kluski śląskie, kopytka, pierogi z serem, naleśniki z serem lub dżemem, placki ziemniaczane; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego – gotowy min. 120 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 min. 120 g),

 c) surówka, jarzyny gotowane 100 g (asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), d) kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych (200 ml).

PODWIECZOREK (do wyboru w kolejnych dniach):

a) owoc – min. 200 g

b) drożdżówka – min. 80g c) jogurt – 150 g d) kanapki – jak powyżej e) wafle ryżowe 10 g i owoc/warzywo 100 g f) chrupki kukurydziane 10 g i owoc/warzywo 100 g g) ciasto z owocami – 60 g Wyżej wymienione z wyszczególnieniem alergenów.

8. 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).

9. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.

10. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

11. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu, w tym oddzielnie jadłospisu dla dzieci i uczniów z alergią pokarmową, bezmlecznych i innych alergików. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne (powinny uwzględniać wszystkie produkty określone w pkt. 7).

Jadłospisy powinny być dostarczone do Zamawiającego (dyrektora placówki oświatowej), o którym mowa w pkt. 25 na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospisy powinny być różne dla każdego dnia w okresie dekadowym.

12. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania obiadów o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, 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 ze zmianami).

 14. 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.

15. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.

16. Obiady 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).

17. Obiady 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.

18. Wydawanie obiadów leży po stronie Zamawiającego.

19. 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 zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2018 r., poz. 992 z późn. zm.).

20. 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.

21. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków-wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.

22. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek obiadów do celów sanitarno - epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

23. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone obiady 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.

24. Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT z terminem płatności 21 dni. Faktura VAT jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby obiadów przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.

25. Przedstawicielem Zamawiającego będzie Marzanna Olborska - Dyrektor Zespołu Szkolno Przedszkolnego w Nowym Mieście nad Pilicą lub osoba przez niego upoważniona.

26. Za realizację przedmiotu zamówienia Wykonawca wystawi fakturę VAT Nabywcy, którym jest: Nabywca: Gmina Nowe Miasto nad Pilicą, Pl. O.H.Koźmińskiego ½ 26-420 Nowe Miasto nad Pilicą NIP-797-188-16-33 Odbiorca: Zespół Szkolno-Przedszkolny w Nowym Mieście nad Pilicą, ul. Ogrodowa 16; 26-420 Nowe Miasto nad Pilicą

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

28. Przewiduje się możliwość zmniejszenia zamówionej ilości obiadów na dzień przed dostawą ze względu na zmniejszoną liczbę dzieci w szkole/przedszkolu w danym dniu (zwolnienia lekarskie, inna podobna nieobecność). 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.

29. 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 technicznym i personelem zdolnym do wykonania zamówienia, potencjałem 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:

a) aktualny odpis właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (wystawione nie wcześniej niż 3 m-ce przed terminem składania ofert),

b) oświadczenie o spełnieniu warunków wymienionych w punkcie 29,

 c) dokumenty wymienione w pkt. 29 pkt 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 kalkulację własną, zgodnie z formularzem ofertowym znajdującym się w załączniku do niniejszego zapytania o cenę.

3. Cena oferty przedstawia cenę (brutto) za pakiet całodziennego wyżywienia dla jednego dziecka w wieku przedszkolnym (podział na śniadanie, obiad i podwieczorek) i oddzielnie cenę (brutto) obiadu dla ucznia szkoły podstawowej.

 4. Wykonawca zawrze w cenie brutto wszystkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia, dostarczenia posiłków bezpośrednio do placówki oświatowej (transport, załadunek, rozładunek).

5. Ofertę należy sporządzić w formie pisemnej na załączonym formularzu „Formularz oferty wykonawcy”.

6. Ofertę Wykonawca składa w zaklejonej w sposób trwały kopercie oznaczonej hasłem: PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW (USŁUGA CATERINGOWA) DLA DZIECI I UCZNIÓW UCZĘSZCZAJĄCYCH DO ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNEGO W DĘBEM NIE OTWIERAĆ PRZED SESJĄ OTWARCIA OFERT

VI. OSOBY UPOWAŻNIONE DO KONTAKTU W SPRAWIE OGŁOSZENIA Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są: – Marzanna Olborska – Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Nowym Mieście nad Pilicą, adres e-mail- nowemiastogim1@op.pl

 VII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty należy składać w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Nowym Mieście nad Pilicą w terminie do dnia 25 sierpnia 2025r. do godz. 12:00.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy wykonawcy FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY Dane dotyczące wykonawcy Nazwa: …...............................................................................................
2. Siedziba/adres: ......................................................................................................................................
3. Adres poczty elektronicznej: ............................................................. Strona internetowa: ................................................ Numer telefonu: ……........................................ Numer REGON: ................................................ Numer NIP: ................................................
4. Dane dotyczące zamawiającego: Zespół Szkolno-Przedszkolny w Nowym Mieście nad Pilicą , ul. Ogrodowa 16; 26-420 Nowe Miasto nad Pilicą Zobowiązania wykonawcy: Nawiązując do zapytania ofertowego – na usługę przygotowania i dostarczania gotowych posiłków (catering) dla dzieci i młodzieży, uczęszczających do Zespołu Szkolno Przedszkolnego w Dębem, dla którego organem prowadzącym jest Gmina Żelazków, oferujemy/ę wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym: 1.Przygotowanie i dostawa gotowych posiłków w ilości około 51 porcji dla dzieci w wieku przedszkolnym (3 - 6 lat) – pełne obiady (dwa dania, napój), Przygotowanie i dostawa gotowych posiłków w ilości około 51 porcji dla dzieci w wieku przedszkolnym (3 – 6 lat) – śniadania, Przygotowanie i dostawa gotowych posiłków w ilości około 51 porcji dla dzieci w wieku przedszkolnym (3 – 6 lat) – podwieczorki. Cena brutto za trzy posiłki za osobę:..............................zł/brutto (śniadanie ……………zł; obiad ………………………zł; podwieczorek……………………….zł.) (słownie złotych:
5. .................................................................................................................................................),

2.Przygotowanie i dostawa gotowych posiłków w ilości około 30 porcji dla uczniów (7-15 lat) uczęszczających do szkoły podstawowej – pełne obiady (dwa dania, napój) Cena brutto za obiad za osobę.........................zł/brutto (słownie złotych: ......................................................), Koszty przygotowania i dowozu posiłków dla uczniów szkoły podstawowej ………..………………………...zł/brutto/dziennie. (słownie zł. ..........................................................), Dokumenty/oświadczenia. Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam: …...........................................................................................................................................................…...........................................................................................................................................................…........................................................................................................................................................….……………………………………………………………………………………………………..………………… ......................................................................................................................................................

……………………………………………………..

 (data i czytelny podpis wykonawcy