

Pacyna, 18 sierpnia 2025 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zamawiający: Przedszkole Samorządowe w Pacynie z siedzibą w Skrzyszewach, Skrzyszewy 21, 09-541 Pacyna, zaprasza do złożenia ofert na wykonanie usługi:

„Świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków): obiady dwudaniowe i podwieczorki dla około 45 dzieci w wieku 3 – 6 lat uczęszczających do Przedszkola Samorządowego w Pacynie z siedzibą w Skrzyszewach oraz Oddziału w Luszynie”.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

1.1 Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia w formie obiadu dwudaniowego oraz podwieczorku. Przewidywana, szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi:

- a) obiady ok. 45 szt.
- Skrzyszewy ok. 25 szt.
- Luszyn ok. 20 szt.
- b) podwieczorki ok. 30 szt.
- Skrzyszewy ok. 15 szt.
- Luszyn ok. 15 szt.

1.2. Ilość posiłków może ulegać zmianie w trakcie roku szkolnego.

1.3. O liczbie obiadów i podwieczorków Wykonawca będzie informowany telefonicznie przez pracownika Przedszkola w dniu wydania posiłków, do godziny 9.00. Zatem liczba obiadów i podwieczorków może różnić się między sobą.

1.4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki do Przedszkola Samorządowego w Pacynie z siedzibą w Skrzyszewach (Skrzyszewy 21, 09-541 Pacyna) oraz Oddziału Przedszkolnego w Luszynie (Luszyn 6/1, 09-541 Pacyna) od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy do godziny 12.00

1.5 Ilość wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w przedszkolu.

1.6. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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).**

1.7 Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.

1.8. Posiłki będą 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.

1.9. Środki spożywcze, należy dobierać się w taki sposób, aby:

1) na całodzienné żywienie składały się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;

2) posiłki: obiad i podwieczorek zawierały produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;

3) zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych (z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników) bez użycia substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi.;

4) od poniedziałku do piątku przeważać powinny potrawy gotowane, pieczone i duszone, zaś potrawy smażone powinny być podawane nie więcej niż dwa razy w tygodniu, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

5) przygotowywane napoje powinny zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

6) każdego dnia były podawane:

a) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,

b) co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,

c) warzywa lub owoce w każdym posiłku,

d) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie oraz kolacji;

7) w żywieniu całodziennym było podawane przynajmniej trzy porcje warzyw lub owoców;

8) co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby;

9) jadłospis powinien być urozmaicony, a dania obiadowe nie mogą się powtarzać w tym samym tygodniu;

10) **z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, należy wykluczyć posiłki na bazie fast food;**

11) **zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.**

1.10. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych z podaniem składników potraw, gramatury, sposobu obróbki termicznej oraz występujących alergenów.

1.11. Posiłki powinny być dostarczane w termosach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty - Skrzyszewy i w pojemnikach jednorazowego użytku (pojemniki i sztucce) – Luszyn. Utylizacja pojemników jednorazowych leży po stronie Wykonawcy.

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

1.13. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków, jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt innych źródeł.

1.14. 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).

1.15. Cena jednostkowa posiłku powinna zawierać koszt przygotowania i dostarczania.

2. Termin realizacji zamówienia: 01.09.2025 r. – 30.06.2026 r.

3. Okres gwarancji: nie dotyczy

4. Kryteria brane pod uwagę przy ocenie ofert: cena usługi.

5. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy złożyć w formie pisemnej na „formularzu oferty” w siedzibie Zamawiającego, pokój nr 1 do dnia 26.08.2025 r. do godz. 14:00 w kopercie zaadresowanej do Zamawiającego i opatrzonej napisem:

„Zapytanie ofertowe w sprawie: Świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków): obiady dwudaniowe i podwieczorki dla około 45 dzieci w wieku 3 – 6 lat uczęszczających do Przedszkola Samorządowego w Pacynie z siedzibą w Skrzyszewach oraz Oddziału w Luszynie”.

1. Miejsce i termin złożenia oferty: Przedszkole Samorządowe w Pacynie z siedzibą w Skrzyszewach, Skrzyszewy 21, 09-541 Pacyna, pokój nr 1, do dnia 26.08.2025 r. do godz. 14:00.

2. Termin otwarcia ofert: 26.08.2025 r., godz. 14:15.

3. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Wioleta Kucharska, tel: 693 932 170

4. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim.

DYREKTOR
Kucharska
mgr Wioleta Kucharska

