Znak sprawy: 1/08/2024

Pacyna, 29 sierpnia 2024 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

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

 **„Świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków): śniadania, obiady dwudaniowe i podwieczorki dla około 45 dzieci w wieku 2,5 – 6 lat uczęszczających do Przedszkola Samorządowego w Pacynie z siedzibą w Skrzeszewach oraz Oddziału w Luszynie**.**”.**

**1. Opis przedmiotu zamówienia:**

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

a) śniadania (dotyczy Skrzeszew – 30 szt.)

b) obiady ok. 45 szt.

- Skrzeszewy ok. 30 szt.

- Luszyn ok. 15 szt.

c) podwieczorki (dotyczy Skrzeszew – 30 szt.)

**1. 2.** Ilość posiłków może ulegać zmianie w trakcie roku szkolnego.

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

**1.4.** Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki do Przedszkola Samorządowego w Pacynie z siedzibą w Skrzeszewach (Skrzeszewy 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:

- śniadania: do godziny 8.00

- obiadów i podwieczorków: 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.** Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

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

- dostarczana zupa nie może się powtarzać w tym samym tygodniu,

- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z daniem mięsnym, 1 raz obiad z daniem rybnym,

- posiłki typu naleśniki, placki, pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy w tygodniu,

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez użycia substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, typu Vegeta/maggi.

- z jadłospisu należy wykluczyć: pasztety, wysoko przetworzone wędliny, zupę grzybową, zupę pieczarkową. Należy wykluczyć posiłki na bazie fast food. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, mięsa odkostnionego mechanicznie.

− w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

**1.10.** Posiłki powinny być dostarczane w termosach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty - Skrzeszewy i w pojemnikach jednorazowego użytku (pojemniki i sztućce) – Luszyn. Wykonawca odbierze i zutylizuje pojemniki jednorazowego użytku.

**1.11.** Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz występujących alergenów.

**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:** 12.09.2024 r. – 27.06.2025 r.

3. **Okres gwarancji**: nie dotyczy

1. **Kryteria brane pod uwagę przy ocenie ofert:** cena usługi.
2. **Sposób przygotowania oferty:** ofertę należy złożyć w formie pisemnej na „formularzu oferty” w siedzibie Zamawiającego, pokój nr 1 do dnia 06.09.2024 r. do godz. 10:00 w kopercie zaadresowanej do Zamawiającego i opatrzonej napisem:

„Zapytanie ofertowe w sprawie: Świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków): śniadania, obiady dwudaniowe i podwieczorki dla około 45 dzieci w wieku 2,5 – 6 lat uczęszczających do Przedszkola Samorządowego w Pacynie z siedzibą w Skrzeszewach oraz Oddziału w Luszynie.”.

1. **Miejsce i termin złożenia oferty:** Przedszkole Samorządowe w Pacynie z siedzibą w Skrzeszewach, Skrzeszewy 21, 09-541 Pacyna, pokój nr 1, do dnia 06.09.2024 r. do godz. 10:00.
2. **Termin otwarcia ofert:** 06.09.2024 r., godz. 10:15.
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.