

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): obiady dwudaniowe i podwieczorki wraz z herbatą/kompotem/wodą, dla około 55 dzieci w wieku 3 – 6 lat uczęszczających do Przedszkola Samorządowego w Pacynie z siedzibą w Skrzeszewach oraz Oddziału w Luszyńcu”.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

1.1 Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia: obiadu dwudaniowego oraz podwieczorku wraz z herbatą/kompotem/wodą. Przewidywana, szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi:

a) obiady ok. 55 szt.

- Skrzeszewy ok. 40 szt.

- Luszyńcu ok. 15 szt.

b) podwieczorki ok. 30 szt.

- Skrzeszewy ok. 20 szt.

- Luszyńcu ok. 10 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 Skrzeszewach (Skrzeszewy 21, 09-541 Pacyna) oraz Oddziału Przedszkolnego w Luszyńcu (Luszyńcu 6/1, 09-541 Pacyna) od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy do godziny 11:30.

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

1.6. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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. poz. 197)

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) posiłki (obiad, podwieczorek) komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub orzechy, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcze;
- 2) zupy, sosy oraz potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- 3) co najmniej dwa razy w tygodniu zupy były przygotowywane na wywarach warzywnych;
- 4) od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek;
- 5) przygotowywane napoje muszą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia, przy czym preferowane jest podawanie wody;
- 6) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne;
- 7) każdego dnia były podawane:
 - a) środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych,
 - b) co najmniej raz dziennie mleko lub produkty mleczne, przy czym mogą być zastąpione napojami roślinnymi lub roślinnymi alternatywami produktów mlecznych;
 - c) co najmniej jedna porcja z grupy: mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, alternatywy roślinne dla mięsa, w tym produkty na bazie nasion roślin strączkowych lub zbóż,
 - d) warzywa lub owoce w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców,

- e) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, w obiedzie oraz podwieczorku; w przypadku obiadu jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,
 - f) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
 - g) co najmniej raz w tygodniu w ramach obiadu była podawana potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych,
 - h) dwa razy w tygodniu w ramach obiadu była podawana porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywna potrawa roślinna, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych;
- 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, sztuczne kubki) – Luszyn.

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.

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

2. **Termin realizacji zamówienia:** 01.09.2026 r. – 30.06.2027 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 27.08.2026 r. do godz. 13:00 w kopercie zaadresowanej do Zamawiającego i opatrzonej napisem:
„Zapytanie ofertowe w sprawie: Świadczenie usług cateringowych (przygotowanie gotowych posiłków): obiady dwudaniowe i podwieczorki wraz z herbatą/kompotem/wodą, dla około 55 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 27.08.2026 r. do godz. 13:00.
 2. **Termin otwarcia ofert:** 27.08.2026 r., godz. 13:15.
 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.

Wioleta
Kucharska

Elektronicznie
podpisany przez
Wioleta Kucharska
Data: 2026.08.17
13:28:15 +02'00'