

„Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów klas I-VIII Szkoły Podstawowej Nr 2 im. O.M. Tomaszka w Pieńsku, ul. Zgorzelecka 29, w okresie od 14.09.2026 r. do 23.06.2027 r.”.

Nr sprawy: SP.26.1.2026

- I. Przedmiot zamówienia:** „Świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziału przedszkolnego oraz uczniów klas I-VIII Szkoły Podstawowej Nr 2 im. O. M. Tomaszka w Pieńsku, ul. Zgorzelecka 29, w okresie od 14.09.2026 r. do 23.06.2027 r. ”.

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla ok. 120 dzieci: w wieku przedszkolnym ok. 40, w wieku szkolnym ok. 80 w okresie od 14.09.2026r. do 23.06.2027r.
2. Obiady mają być dostarczane w formie cateringu od poniedziałku do piątku, w dni pracujące, w ustalonych godzinach między 10:50 a 11:30 w okresie od 14.09.2026r. do 23.06.2027r. z uwzględnieniem przerw wynikających z organizacji roku szkolnego.
3. Posiłek powinien składać się z:

Grupa przedszkolna*:

- a) zupy
- b) drugiego dania
- c) surówki lub jarzynki gotowanej
- d) kompotu
- e) podwieczorku/owocu

Grupa szkolna**:

- a) zupy
- b) drugiego dania
- c) surówki lub jarzynki gotowanej
- d) kompotu

* załącznik nr 1

** załącznik nr 2

1. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. (14.09.2026 r. do 23.06.2027 r. – ok. 177 dni tj. 7080 -posiłek grupa przedszkolna, 14160 – posiłek grupa szkolna).
2. Kody CPV:
 - a) 55321000-6 – usługi przygotowania posiłków
 - b) 55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych
 - c) 55521200-0 – usługi dowożenia posiłków
 - d) 55521100-9 – usługi rozwożenia posiłków
 - e) 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków
3. Kaloryczność całego obiadu ustalona zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia dla dzieci i młodzieży.
4. Menu powinno uwzględniać zalecenia z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków ze świeżych produktów, bez użycia konserwantów, sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu).
6. Na wniosek szkoły lub rodziców wykonawca zapewni posiłki dietetyczne (np. bezglutenowe, bezmleczne, wegetariańskie).
7. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca, zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.

8. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci. Posiłki dla dzieci należy dostarczać w jednorazowych opakowaniach. Pojemniki zbiorcze muszą spełniać normy w zakresie transportu i dostarczania posiłków gorących. Napoje ciepłe należy dostarczać w termosach.
9. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.
10. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
11. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemio-logicznej.
12. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
13. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
15. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku.

II. Wymagania wobec wykonawcy

1. Wpis do rejestru przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie usług gastronomicznych.
2. Wpis do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3. Posiadanie systemu HACCP lub równoważnego.
4. Doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla szkół, przedszkoli lub innych placówek oświatowych – min. 2 lata.
5. Dysponowanie personelem z aktualnymi badaniami do celów sanitarno-epidemiologicznych.
6. Zapewnienie transportu w pojemnikach termoizolacyjnych/termosach, utrzymujących temperaturę posiłków:
 - a) zupa - temperatura 75 °C (+/-3°C)
 - b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).
 Posiłki dostarczane w dni nauki szkolnej w godzinach 10:50–11:30.

III. Kryteria oceny ofert:

1. Cena brutto za jeden obiad – 60%.

Zasady oceny:

Cena (C) – waga 60 %

$$C = \frac{\text{cena najniższa brutto*}}{\text{cena oferty ocenianej brutto}} \times 100 \text{ pkt} \times 60\%$$

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

- a) Podstawą przyznania punktów w kryterium „cena” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

2. Jakość posiłków (ocena na podstawie jadłospisu próbnego) – 20%. (JP)
 - a) zgodne z wytycznymi – 20 pkt.
 - b) nie zgodne z wytycznymi lub częściowo zgodne z wytycznymi – 0 pkt.
3. Doświadczenie w obsłudze placówek oświatowych – 10%. (D)
 - a) Referencje z 2 placówek – 10 pkt.
 - b) Referencje z 1 placówki – 5 pkt.
 - c) Brak referencji – 0 pkt.
4. Deklaracja kary umownej w przypadku nie dostarczenia posiłku – 10%. (KU)

Deklaracja kary umownej – 1500 zł – 10 pkt.
Deklaracja kary umownej – 1000 zł – 5 pkt.
Deklaracja kary umownej – 500 zł – 0 pkt.

Informację należy podać w formularzu ofertowym

1. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

IV. Wymagane dokumenty do oferty

1. Aktualny odpis z CEIDG/KRS.
2. Wpis do rejestru Sanepidu.
3. Oświadczenie o spełnianiu wymogów HACCP lub równoważnego.
4. Referencje z min. 2 placówek oświatowych.
5. Jadłospis próbny na 10 dni.
6. Oświadczenie o gotowości do przygotowania diet specjalnych.
7. Deklaracja kary umownej.