

**Przedszkole Samorządowe w Niebylcu**  
**38-114 Niebylec, Niebylec 18**  
**Tel. 17- 746 20 88**

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Nazwa zamówienia:

„Przygotowanie i dostawa posiłków dla Przedszkola Samorządowego w Niebylcu wraz z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych po posiłkach od 02.01.2024 do 30.06.2024r.”

Wykaz dokumentów:

Opis przedmiotu zamówienia wraz z załącznikami.

Załącznik nr 1 Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 „Kalkulacja ceny oferty”

Załącznik nr 3 Proponowany 10-dniowy jadłospis

Załącznik nr 4 Wzór umowy

Załącznik nr 5 Ochrona danych osobowych „Klauzula informacyjna”

## **I. INFORMACJE OGÓLNE**

### **Zamawiający**

**Przedszkole Samorządowe w Niebylcu**

**38-114 Niebylec, Niebylec 18, pow. strzyżowski, woj. podkarpackie**

**Tel. 17- 746 20 88**

**e-mail: przedszkoleniebylec@wp.pl**

Godziny urzędowania: pn. - pt. – od 6.30 do 16.30,

## **II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

1. Postępowanie prowadzone jest w oparciu o wewnętrzny Regulamin udzielania zamówień publicznych o wartości szacunkowej nieprzekraczającej równowartości kwoty 130 000 zł.
2. Ogłoszenie o wszczęciu postępowania zostało zamieszczone na tablicy ogłoszeń w Przedszkolu Samorządowym w Niebylcu i na stronie internetowej przedszkola.

## **III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowywanie i dostawy posiłków dla Przedszkola Samorządowego w Niebylcu wraz z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych po posiłkach w okresie 02.01.2024 r.- 30.06.2024 r.
2. Posiłki mają odpowiadać wymogom dietetycznym właściwym dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat, zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje dostawy porcji dziennych składających się z trzech posiłków, tj. śniadania, obiadu oraz podwieczorku.
4. Posiłki dostarczane będą 1 raz dziennie w godzinach: 7.50 -8.15
5. Proponowane menu oczekiwane przez Zamawiającego powinno obejmować następujące pozycje i spełniać następujące warunki ilościowe:

### **Śniadanie:**

- pojemność zup lub napoju mlecznego – 300ml
- gramatura kanapka (2szt.) lub bułka (1 szt.) z dodatkami

Zupy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna; kanapki w zależności od obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbaski na gorąco;

Zielenina: pomidor, rzodkiewka, ogórek kiszony, świeży, papryka, szczypior, sałata;

Pieczyno – zgodnie z zaleceniami dekadowymi: razowe, pszenne, wielozłazniste;

### **Obiad:**

Zupa (300 ml)np.: pomidorowa, ogórkowa, żurek, jarzynowa, krupnik przygotowane na wywarach jaskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika.

### **II danie:**

Posiłki mięsne: udo z kurczaka, kotlet mielony, filet z kurczaka/indyka, szynka b/k, kotlety schabowe, bitki wołowe, gulasz;

Posiłki bezmięsne-mączne: naleśniki, pierogi, kluski na parze, ryba – 200g;

Surówki: z kapusty, marchwi, jabłek, z białej kapusty itp.- 100g

Ziemniaki (2 gałki) lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – min.150g

Kompoty z owoców: (malin, wieloowocowe, jagód, truskawek), soki owocowe – 200ml bez dodatku cukru;

### **Podwieczorek:**

Herbata, soki, kanapki, ciasteczka kruche, zbożowe, ciasto drożdżowe z owocami lub inne własnego wypieku, budyń, kisiel, jogurt, galaretki, sałatki owocowe, bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, owoce podawane dzieciom w całości.

1. Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w uzgodnieniu pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Wykonawca może zaoferować odmienne menu, lecz o równoważnej wartości energetycznej poszczególnych składników.
2. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2020 r. poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednej dekady (10 dni).
3. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności oraz w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 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. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży

4. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w obiekcie, dla którego posiada decyzję Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu do przygotowania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia oraz dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Posiłki do przedszkola Dostawca dowozi na swój koszt (wraz z załadunkiem i rozładunkiem) samochodem przystosowanym do tego celu.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywnościowych z każdego dnia zgodnie z obowiązującymi przepisami.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków w przypadku, gdy są niezgodne z OPZ oraz z umową.
7. Posiłki muszą być sporządzone i wydane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego oraz wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych.
8. Żywienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni opieki przedszkolnej.
9. W ramach realizowanego zamówienia Wykonawca zapewni posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową, lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały upę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbata, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne produkty będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne.
10. Wytyczne dotyczące dostawy:
  - a. posiłki należy dostarczać w ściśle określonych godzinach wskazanych w pkt III.4.
  - b. posiłki muszą być zgodne z jadłospisem stanowiącym załącznik nr 3 do opisu przedmiotu zamówienia; Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu wykazu proponowanych posiłków- jadłospisu na okres 5 dni

świadczenia usług, nie później niż z 3 dniowym wyprzedzeniem z uwzględnieniem alergenów i kcal poszczególnych dań. W przypadku wycieczek przedszkolnych możliwa jest zamiana obiadu na prowiant suchy.

- c. dostawca zapewnia termosy do przewozu posiłków gwarantujące utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw;
- d. dostawca zapewnia mycie, wyparzanie i odbiór termosów oraz naczyń;
- e. dostawca zapewnia opakowania na podwieczorek dla dzieci;
- f. dostawca zobowiązuje się do odbioru zlewek;
- g. zamówienie ilości obiadów – poprzez system internetowy udostępniony przez przedszkole;
- h. Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

#### **IV. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

od 02.01.2024 do 30.06.2024 r.

#### **V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy:

1. Złożą ofertę w pełni zgodną z wymaganiami dotyczącymi przedmiotu zamówienia;
2. Posiadają kuchnię dopuszczoną przez właściwego inspektora sanitarnego do przygotowywania posiłków zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (na potwierdzenie spełnienia tego warunku Wykonawca złoży kopię dokumentu wystawionego przez właściwego inspektora sanitarnego).

**Niespełnienie warunku skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy.**

#### **VI. OCENA SPEŁNIANIA WYMAGANEGO WARUNKU**

Ocena spełnienia wymaganego warunku dokonywana będzie wg kryterium spełnia/nie spełnia

#### **VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERTY**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem/parafą osoby upoważnionej

3. Składane wraz z ofertą dokumenty i oświadczenia muszą być aktualne na dzień ich złożenia.
4. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku ustanawiają oni pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo musi wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej i mieć formę pisemną. Jako dodatkowy dokument składają wraz z ofertą oryginał pełnomocnictwa lub notarialnie poświadczony jego odpis.
5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
6. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności w formie pisemnej w języku polskim, sporządzoną na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
7. Treść oferty musi odpowiadać treści OPZ.
8. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
9. Składana oferta wykonania zamówienia musi zawierać:
  - 1) wypełniony formularz ofertowy zgodny ze wzorem stanowiącym zał. nr 1;**
  - 2) wypełniony druk „Kalkulacja ceny oferty” zgodnie ze wzorem stanowiącym zał. nr 2;**
  - 3) proponowany 10 dniowy jadłospis, zał. nr 3;**
  - 4) kopię dokumentu wystawionego przez właściwego inspektora sanitarnego potwierdzającego, że Wykonawca posiada kuchnię dopuszczoną do przygotowywania posiłków.**
10. Oświadczenia składane przez Wykonawcę muszą być podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz, zgodnie z postanowieniami aktualnego rejestru sądowego lub wpisem do ewidencji działalności gospodarczej, albo przez osobę (osoby) posiadającą stosowne pełnomocnictwo, a w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – przez ustanowionego przez nich pełnomocnika lub przez Wykonawców, których one dotyczą.
11. Oferta oraz załączone do niej dokumenty muszą być podpisane przez osobę/osoby upoważnione do składania oświadczeń woli, czyli musi być opatrzona własnoręcznym

podpisem Wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej. Podpis musi być czytelny, pozwalający na identyfikację osoby podpisującej ofertę. W razie złożenia podpisu nieczytelnego, obok złożonego nieczytelnego podpisu, powinna być przystawiona pieczętka zawierająca imię i nazwisko osoby podpisującej ofertę. W sytuacji gdy Wykonawca nie posiada pieczętki imiennej, powinien na dokumentach założyć własnoręczny podpis z którego jednoznacznie wynika brzmienie nazwiska, umożliwiające identyfikację osoby składającej podpis.

## **VIII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI**

1. Każdorazowo, w języku polskim, można kierować pytania do Zamawiającego na adres Zamawiającego, e-mailem: [przedszkoleniebylec@wp.pl](mailto:przedszkoleniebylec@wp.pl)
2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej . : [przedszkoleniebylec@wp.pl](mailto:przedszkoleniebylec@wp.pl)
3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść OPZ. Dokonaną zmianę OPZ Zamawiający udostępnia na stronie internetowej.

## **IX. SKŁADANIE OFERT:**

Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć:

- pocztą polską

lub

- osobiście w godzinach pracy przedszkola tj.: godz.: 6:30 – 16:30

Adres: Przedszkole Samorządowe w Niebylcu, 38 – 114 Niebylec 18

Z dopiskiem:

***Oferta na „Przygotowanie i dostawę posiłków dla Przedszkola Samorządowego w Niebylcu wraz z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych po posiłkach w roku 2024”***

**Nie otwierać przed 19 grudnia 2023 r. przed godz.11:00**

## **X. OTWARCIE OFERT:**

Otwarcie ofert odbędzie się w dniu: 19.12.2023r. godz. 11:15

## **XI. KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT.**

### **Kryteria.**

Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

**a) cena ofertowa 95%**

**b) termin płatności 5%**

a) Cena – znaczenie: 95 pkt. – punktowana według wzoru

$$Pc = (Cn : Co) \times Wc$$

gdzie:

Pc – wartość punktowa ceny;

Cn – najniższa oferowana cena;

Co – cena oferty ocenianej;

Wc – waga ceny (95 pkt)

b) Termin płatności – znaczenie 5 pkt. – punktowanie według algorytmu:

- termin płatności za wystawiony przez Wykonawcę rachunek / fakturę VAT wynoszący nie mniej niż 7 dni – 0 pkt.

- termin płatności za wystawiony przez Wykonawcę rachunek / fakturę VAT wynoszący nie mniej niż 14 dni – 5 pkt.

Punkty w ramach kryterium zostaną przyznane Wykonawcy według powyższego algorytmu, zgodnie z zadeklarowanym przez Wykonawcę w formularzu ofertowym terminem płatności za wystawiony przez Wykonawcę rachunek / fakturę VAT, który nie może być jednak krótszy niż 7 dni i nie powinien być dłuższy niż 30 dni.

## **XII. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

1. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w OPZ i została oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.
2. Cena oferty musi być podana w walucie polskiej – PLN
3. Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia wraz z obowiązującym podatkiem VAT, (jeżeli oferent jest płatnikiem tego podatku)



4. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
5. Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich wykonawców. Wybranemu wykonawcy Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.
6. Jeżeli oferent, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy wybór ofert przeprowadzony zostanie повторно spośród złożonych ofert bez przeprowadzenia ich ponownej oceny.
7. Rozliczenia pomiędzy zamawiającym a przyszłym wykonawcą odbywać się będą w złotych polskich.
8. Postępowanie prowadzi się w języku polskim.
9. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
10. Wykonawca, który przedstawił najkorzystniejszą ofertę, będzie zobowiązany do podpisania umowy zgodnie z załączonym wzorem umowy. Złożenie oferty jest równoznaczne z pełną akceptacją umowy przez wykonawcę.