

Protokół
z przeprowadzonego zapytania ofertowego
na usługę cateringu dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych
oraz klas 1 - 8
Szkoły Podstawowej im. Bohaterów Wyzwolenia Ziemi Wałeckiej w Skrzatuszu

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostarczenie wyżywienia dla ok. 55 dzieci w wieku 3-14 lat, które będą uczęszczać do Szkoły Podstawowej im. Bohaterów Wyzwolenia Ziemi Wałeckiej w Skrzatuszu.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie następujących posiłków dziennie:

- obiad (drugie danie) z kompotem/napojem i podwieczerek dla dzieci w wieku przedszkolnym w okresie od 11.01.2021 r. do 30.06.2021 r. oraz od 01.09.2021 r. do 31.12.2021 r.

- dwudaniowy obiad (zupa + drugie danie) lub drugie danie i podwieczerek dla dzieci w wieku szkolnym (7-14 lat) w okresie od 18.01.2021 r. do 24.06.2021 r. oraz od 02.09.2021 r. do 22.12.2021 r.

3. Posiłki będą dostarczane w każdym tygodniu, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć.

4. Szacowana ilość posiłków w okresie trwania umowy: ok. 11000 posiłków tj. 10 miesięcy x 20 dni x 55 dzieci.

5. Posiłki mają być dostarczane w godzinach 10.30-11.30 (obiad i podwieczerek).

6. Zamówienie musi być wykonywane zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowaniu i dostarczeniu posiłków z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w przedszkolu spowodowane COVID-19.

8. Podana ilość posiłków jest liczbą szacunkową i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego.

9. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w zależności od faktycznie zgłoszonego zapotrzebowania.

10. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci i nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

11. Ilość zamawianych posiłków zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 18:00 poprzedniego dnia. Zgłoszenia będą dokonywane przez osobę upoważnioną telefonicznie.

12. Wartość kaloryczna posiłków: 350-450 kcal dla dzieci przedszkolnych i ok. 450-650 kcal dla dzieci szkolnych.

13. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn. Zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

14. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

15. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci.

16. Wykonawca dostarczał będzie opracowany na cały tydzień roboczy jadłospis w formie pisemnej. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura, kaloryczność posiłku oraz wykaz alergenów w produktach – do wiadomości Zamawiającego.

17. Jadłospis musi być urozmaicony, a potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów.

18. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

19. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi).

20. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.

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

23. Wykonawca zapewni dowóz posiłków pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy w szczególności dopuszczonym do przewożenia posiłków. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami oraz gwarantować wysoką jakość przewożonych potraw.

24. Zastawę zapewnia Zamawiający. **W okresie obowiązywania pandemii Covid 19 Wykonawca winien dostarczać posiłki w jednorazowych opakowaniach.**

25. Brudne naczynia i sztućce Zamawiający zmywa we własnym zakresie.

26. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych.

27. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom.

II. Informację dotyczącą ceny i innych kryteriów wyboru oferty uzyskano od:

Lp.	Nazwa i adres wykonawcy	Inne kryteria (wymienić)	Oferowana cena brutto / os.	Koszt „wsadu do kotła” na osobę	Koszt wytworzenia, transportu i opakowania na osobę
1.	Usługi Gastronomiczne Beata Matuszak, Wałcz	x	10,80zł	8,50zł	2,30zł
2.	Content Development Sp. z o.o., Piła	x	10,80zł	8,40zł	2,40zł
3.	Spółdzielnia Socjalna „Stara Łubianka”	x	21zł (OP) 25zł (szkoła)	11zł (OP) 13,50zł (SP)	10zł (OP) 11,50zł (SP)
4.	PHU Kulinaria Ewa Marcinkowska, Piła	x	10zł	5zł	5zł

1. Informacje uzyskano w dniach
 - a) oferta nr 1 – 22.12.2020 (677/20)
 - b) oferta nr 2 – 28.12.2020 (678/20)
 - c) oferta nr 3 – 28.12.2020 (681/20)
 - d) oferta nr 4 – 28.12.2020 (682/20)

2. Wybrano wykonawcę – Usługi Gastronomiczne Beata Matuszak

3. Uzasadnienie wyboru oferty:

Odrzucono oferty nr 3 (zbyt duża cena) oraz 4 (zbyt niski koszt wsadu do kotła na osobę przy jednocześnie zbyt wysokich kosztach pozostałych).

Wybrano ofertę nr 1 ze względu na najwyższą cenę wsadu do kotła w stosunku do ceny.

4. Uwagi:

Notatkę sporządziła: **Marta Rorbach**

Zatwierdzam do realizacji:

/-/ Marta Rorbach