

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczące zamówienia o wartości nieprzekraczającej w skali roku wyrażona w złotych kwoty  
130 000,00 zł. netto.

### DOSTARCZANIE OBIADÓW DO REGIONALNEJ PLACÓWKI OPIEKUŃCZO – TERAPEUTYCZNEJ W KAZIMIERZY WIELKIEJ

Nazwa zamawiającego, nabywcy:

Powiat Kazimierski  
ul. Tadeusza Kościuszki 12  
28-500 Kazimierza Wielka  
NIP 605-00-13-491

odbiorca:

Regionalna Placówka Opiekuńczo – Terapeutyczna  
w Kazimierzy Wielkiej  
ul. Partyzantów 1  
28-500 Kazimierza Wielka

Zwracam się z zapytaniem ofertowym w zakresie niżej określonego przedmiotu zamówienia.

#### **Rozdział 1. Tryb udzielenia zamówienia**

Postępowanie o udzielenie zapytania ofertowego o wartości nieprzekraczającej kwoty wskazanej w art. 2 ust 1 pkt.1 Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U z 2021 poz. 1129) oraz na podstawie zarządzenia 1/2021 Dyrektora RPOT z dnia 02.01.2021 roku w sprawie ustalenia Regulaminu Zamówień Publicznych w Regionalnej Placówce Opiekuńczo-Terapeutycznej.

#### **Rozdział 2. Opis przedmiotu zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu własnym transportem gorącego posiłku dwudaniowego (zupy i drugiego dania), do Regionalnej Placówki Opiekuńczo – Terapeutycznej w Kazimierzy Wielkiej. Dostawy będą codzienne również w soboty, niedziele i święta. Ilość obiadów będzie różna w zależności od dnia tygodnia, niektórzy wychowankowie przebywają w tygodniu w internacie, gdzie mają zapewnione całodobowe wyżywienie.

- Zamawiający planuje że dziennie należy dostarczyć około 10 - 16 posiłków, a w dni wolne od zajęć lekcyjnych nawet do 30 posiłków dziennie.

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia ilości zamawianych obiadów w zależności od liczby dzieci przebywających w Placówce, lub rezygnacje z posiłków w przypadku nieobecności wychowanków w Placówce (np. wyjazd wakacyjny, czy inne formy wypoczynku poza Placówką). Wszelkie zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 10:00 danego dnia.

- Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z obowiązującymi normami i zasadami określonymi w ustawie z dnia 16 listopada 2020 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021), łącznie z przepisami wykonawczymi tej ustawy, oraz zgodnie z normami HACCP.

- 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 i młodzieży.

- Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- 1) sztuka mięsa/ryby – 80 gram
- 2) klops/kotlet mielony, pulpety – 100 gram
- 3) surówka/ warzywa gotowane – 50 gram
- 4) ziemniaki, kasza, ryż – 150 gram
- 5) kopytka, pyzy, pierogi – 200 gram
- 6) naleśniki z serem, dżemem – 250 gram
- 7) makaron z owocami, serem 250 gram

Zupy

- 1) zupa z makaronem, ryżem, kaszą lub ziemniakami – 0,5 L

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- 1) jadłospis powinien być urozmaicony: rodzaj potraw nie może się powtarzać w tym samym tygodniu,
- 2) jadłospis powinien uwzględniać również diety lekkostrawne, wegetariańskie, niskokaloryczne, bezglutenowe, bezpotasowa, cukrzycowa, oraz w jadłospisie zostaną wyszczególnione alergeny.
- 3) potrawy powinny być przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- 4) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone,
- 5) jadłospis będzie układany przez Wykonawcę i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej do piątku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę,
- 6) przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku do 18 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie fast food lub mrożonek.

- Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie.

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

- Transport posiłków odbywać się będzie w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Placówce realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt, oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

- Zamawiający posiada własne naczynia – talerze, sztućce.

- Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków wychowankom.

- Kalkulacja cenowa obejmuje swoim zakresem dania mięsne, półmięsne i dania jarskie oraz dania przeznaczone dla dzieci z alergiami.

- Posiłki będą dostarczane i wydawane 1 dziennie o godzinie 13:00 – 13:30.

### **Rozdział 3. Termin realizacji zamówienia.**

Dostarczanie obiadów odbywać się będzie 7 dni w tygodniu przez cały rok od 02.01.2022r. do 31.12.2022r.

### **Rozdział 4. Opis sposobu przygotowania oferty.**

- Wykonawca może złożyć tylko jedna ofertę.
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- Ofertę stanowi wypełniony formularz będący załącznikiem do zapytania ofertowego.
- Ofertę należy umieścić na platformie zakupowej.

"DOSTARCZANIE OBIADÓW DO REGIONALNEJ PLACÓWKI OPIEKUŃCZO – TERAPEUTYCZNEJ W KAZIMIERZY WIELKIEJ"

### **Rozdział 5. Miejsce oraz termin składania oferty.**

Ofertę należy umieścić na platformie zakupowej.

Nie później niż do dnia 28.12.2021 r. do godziny 13:00

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 28.12.2021 r. o godzinie 13:30

### **Rozdział 6. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty.**

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający stosować będzie kryterium ceny. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni wszelkie warunki postawione w niniejszym zapytaniu o cenę. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wyłonionego Wykonawcę, z którym podpisze umowę.

Załączniki:

1. Oferta.
2. Wzór umowy na świadczenie usług cateringowych.

DYREKTOR  
Regionalnej Placówki  
Opiekunco - terapeutycznej  
w Kazimierzy Wielkiej

*Ingr. Jacek Sambór*