



## ZESPÓŁ SZKÓŁ SPECJALNYCH NR 23 IM. JANUSZA KORCZAKA

Przedszkole Specjalne Nr 24

Szkoła Podstawowa Specjalna Nr 23

Szkoła Przystosowująca do Pracy Nr 3

42-202 Częstochowa, ul. Legionów 54 tel / fax 34 324 18 38, kom. 798 311 210

[www.zss23korczak.edu.pl](http://www.zss23korczak.edu.pl) e-mail: zss23@edukacja.czestochowa.pl

Numer rachunku bankowego: 97 1030 1104 0000 0000 9322 0001

Częstochowa, 14.06.2021 r.

ZSS23.26.3.2021

### Zapytanie ofertowe

#### Dot.: usługi cateringowej dla dzieci przedszkolnych oraz szkolnych.

Zespół Szkół Specjalnych nr 23 im. Janusza Korczaka w Częstochowie zaprasza Państwa do złożenia oferty cateringowej na rok szkolny 2021/2022 w zakresie żywienia – dostaw posiłków dla dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym i szkolnym zawierającej:

- kalkulację kosztów żywienia wraz z określeniem kosztów wsadu dla uczniów szkoły (zupa + II danie), szacowana liczba uczniów w szkole około 70,
- kalkulację kosztów żywienia wraz z określeniem kosztów wsadu dla dzieci przedszkolnych (śniadanie, obiad, podwieczerek), szacowana liczba dzieci w przedszkolu około 20 osób.

Podana ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci / uczniów. Podana ilość posiłków jest liczbą szacunkową i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia jakichkolwiek roszczeń o do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego.

Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015 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).

Posiłki będą dostarczane w każdym tygodniu od poniedziałku do piątku z wyłączeniem przerw świątecznych, wakacji (poza dyżurami) i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć. Posiłki będą dostarczane od 01.09.2021 r. transportem Zleceniobiorcy w pojemnikach termoizolacyjnych w godzinach 08:00 w rozbiu: I i II śniadanie oraz o godzinie 12:00 obiad i podwieczerek.

Jadłospis musi być urozmaicony, a potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane ze świeżych, naturalnych, mało przetworzonych produktów. Potrawy powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Może pojawić się również, że będzie potrzebna organizacja posiłku dla dzieci specjalnej diety np. bezglutenowej, ze skazą białkową, alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi.

Obiad winien być podzielony na dwa pojemniki termoizolacyjne by móc sprostać obostrzeniom związanym z COVID oraz by posiłek mógł utrzymać odpowiednią temperaturę.

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.

Oferta powinna być zgodna z zaleceniami:

- Ustawy z 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252)
- Rozporządzenia (UE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L. Nr 139 s. 1)

- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 29.05.2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. poz. 730)
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 29.03.2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294)
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (Dz. U. poz. 545).

Prosimy o informację:

- czy dostarczanie posiłków zgodne jest z transportem spełniającym warunki sanitarne Stacji Sanitarно Epidemiologicznej,
- czy przygotowanie i dostarczanie posiłków zgodne jest z normami HCCP oraz
- czy Państwa Firma zgłoszona jest do Stacji Sanitarно Epidemiologicznej.

Ponad to czy istnieje możliwość odbioru pozostałości po posiłkach, mycie termosów czy są to dodatkowe koszty i z jaką częstotliwością odbywa się odbiór.

Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków zgodnie z normami HCCP.

Ponadto konieczna jest informacja, że podmiot jest czynnym podatnikiem podatku od towarów i usług VAT, prowadzi działalność gospodarczą i posługuje się numerem identyfikacji podatkowej a rachunek bankowy jest podany w Urzędzie Skarbowym jako właściwy do uregulowania należności wynikającej z przedmiotowej umowy i służy do rozliczeń finansowych w ramach wykonywanej przez podatnika działalności gospodarczej i jest dla niego prowadzony rachunek VAT.

Niezbędne jest uwzględnienie 30 dniowego odroczonego terminu płatności.

Prosimy o przesłanie jednocześnie przykładowych jadłospisów.

Ofertę prosimy złożyć w sekretariacie szkoły, listownie bądź przesłać mailowo na adres szkoły [zss23@edukacja.czestochowa.pl](mailto:zss23@edukacja.czestochowa.pl) do dnia 28.06.2021 r.

Informujemy, że zamówienie zostanie udzielone wykonawcy, który zaoferuje najbardziej korzystną ofertę pod względem cenowym zapewniając równocześnie powyższe wymogi.

Z poważaniem

**DYREKTOR**

Zespołu Szkół Specjalnych nr 23  
im. Janusza Korczaka w Częstochowie

  
mgr Jolanta Miękina