

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. **Zamawiający:** Szkoła Podstawowa im. Stefana Pawlika w Rytrze
2. **Przedmiot zamówienia:** „Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki szkolnej średnio dziennie 125 gorących posiłków: obiady dwudaniowe z napojem (kompotem) do Szkoły Podstawowej im. Stefana Pawlika w Rytrze w roku szkolnym 2023/2024”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.

3. **Termin realizacji zamówienia:** II półrocze 2023/2024: od **26.02.2024 r.** do **20.06.2024 r.** we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.
4. **Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:**
Szkoła Podstawowa im. Stefana Pawlika, Rytro 8, 33 – 343 Rytro
Osoba do kontaktu: Dyrektor Szkoły - Justyna Łękawska, tel. 18 446 90 05
5. **Kryterium wyboru oferty:** najniższa cena

1. Opis przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu ciepłych dwudaniowych posiłków (zupa i drugie danie z kompotem/napojem) dla dzieci i młodzieży szkolnej w ramach prowadzonego dożywiania uczniów szkoły mieszczącej się na Gminy Rytro w II półroczu roku szkolnego 2023/2024:
 - a) Szkoły Podstawowej im. Stefana Pawlika w Rytrze (Rytro 99) - 92 posiłków dziennie – dzieci i młodzież od 9 lat do 15 lat;
 - b) Szkoła Podstawowa im. Stefana Pawlika w Rytrze (Rytro 271) - 33 posiłków dziennie – dzieci i młodzież od 7 lat do 8 lat;

- 2) Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe dożywienie dzieci i młodzieży zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 7 lat do 15 lat.
- 3) Wykonawca oświadcza, że jest uprawniony do świadczenia usług będących przedmiotem niniejszego postępowania.
- 4) Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczonych ciepłych dwudaniowych posiłków (zupa i drugie danie z kompotem) wyniesie 125 sztuk.
- 5) Przygotowanie obiadów odbywać się będzie od 26 lutego 2024 r. do 20 czerwca 2024 r. we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.
- 6) W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - a) przygotowywania w ramach prowadzonej działalności ciepłych dwudaniowych posiłków w postaci zup i drugich dań z kompotem lub zup lub drugich dań z kompotem z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży (temperatura 75 st. Celsjusza dla zup i 60 st. Celsjusza dla drugich dań);
 - b) przygotowywania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 600 kcal. i gramaturze:
 - **zupy** - 450 ml z czego nie dopuszcza się przygotowania zup ze sztucznych zagęszczaczy oraz z dodawaniem dużej ilości mąki, do zup dodatkowo dostarczane będzie pieczywo, wkładka mięsna min. 50 g (skład: min. 90% mięsa), która powinna być przeznaczona do spożycia przez dzieci i młodzież lub mięsa (bez kości, nie może być tłuste i przerośnięte);
 - **drugie danie**: gramatura nie mniej niż 400 gram, gdzie w przypadku:
 - **dania mięsnego lub rybnego**: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 17 gram;
 - **mięso lub ryba** - nie mniej niż 110 gram, waga po ugotowaniu lub usmażeniu nie licząc ewentualnej panierki, w przypadku ryb, ryby bez ości lub filet;
 - **surówka** - nie mniej niż 120 gram;
 - **danie jarzkie i półmięsne** - nie mniej niż 290 gram i nie mniej niż 400 gram;
 - **kompot / napój** - 250 ml (do wyrobu kompotu nie wolno stosować syropów syntetycznych, barwników i innych konserwantów);
 - c) dania mięsne powinny zawierać "sztukę mięsa na osobę", a podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte; pod pojęciem "wkładka mięsna" i "danie mięsne" należy rozumieć porcję mięsa drobiowego (z wyłączeniem skrzydełek), wieprzowego lub wołowego (z wyłączeniem kielbasy i parówek);

- d) przygotowywania posiłków w piątki bez wykorzystania artykułów mięsnych, możliwość przygotowania filetu z ryby (nie dopuszcza się przygotowywania posiłku z ryby mielonej), bądź dań jarskich (np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, pyzy lub inne);
 - e) stosowania się do zapisów złożonego dyrektorom szkół jadłospisu uwzględniającego 10 - dniowe menu, w terminie nie krótszym niż 5 dni przed upływem 10 - dniowego okresu, wyznaczony przez dyrektora koordynator może zgłaszać w imieniu wszystkich szkół propozycje zmiany w zaproponowanym menu, a Wykonawca obowiązany jest te propozycje uwzględnić; przygotowane danego dnia posiłki muszą ściśle odpowiadać jadłospisowi;
 - f) dostarczania posiłków w pojemnikach utrzymujących ich temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu jako tzw. posiłków ciepłych; dostarczane posiłki muszą być proste, tradycyjne, lekkostrawne, świeże, atrakcyjne z punktu widzenia dziecka, przewożone w ten sposób, by istniała możliwość ich estetycznego podania (nie dopuszcza się przygotowania rozmięczonych, pływających w wodzie ziemniaków, innych warzyw, makaronu, itp.); dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu, na własny koszt; Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków w miejsce wskazane w szkołach;
 - g) dostarczania posiłków we wszystkie dni nauki szkolnej w godzinach pomiędzy 11:00 a 12:00;
 - h) uzgodnienia z dyrektorem szkoły godziny dostawy we wskazane miejsca;
 - i) w przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą wydawane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z dyrektorem;
 - j) wykonywania posiłków ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia sporządzonych zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej oraz z przestrzeganiem wszelkich wymogów sanitarnych dla żywienia zbiorowego;
- 7) Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);
 - b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
 - c) cyklu produkcyjnego u jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).
- 8) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w okresach 2 tygodniowych (10 dni). Dania mięsne muszą być urozmaicone, przygotowane tego samego dnia, z różnych rodzajów mięsa, które nie mogą się powtarzać w jednym tygodniu; raz na dwa tygodnie, przed rozpoczęciem realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć jadłospis dwutygodniowy w celu jego zatwierdzenia.
- 9) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany tj. zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez rodziców/ opiekunów prawnych; Wykonawca uwzględniac będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez rodziców/ opiekunów prawnych w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 18.00 do Wykonawcy.
- 10) Planowane w pkt 4 ilości mogą ulec zmianie, zmniejszeniu lub zwiększeniu w przypadku zmiany ilości dzieci objętych dożywianiem bądź wystąpienia innych okoliczności, których nie można było przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności.
- 11) Przewidziana w umowie planowana ilość posiłków określona w pkt 4 może ulec zmniejszeniu. W przypadku zakupu mniejszej ilości posiłków Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu żadnego roszczenia.
- 12) Wykonawca podpisze umowy z rodzicami/ opiekunami prawnymi dzieci i młodzieży chcących korzystać z dożywiania. W kolejnym okresie rozliczeniowym uwzględni odpisy za obiady, które zostały zgłoszone wcześniej w danym miesiącu.
- 13) Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym i osobowym na przygotowanie i dowóz gorących posiłków do wskazanych przez Zamawiającego miejsc (szkół).
- 14) W ramach zamówienia Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków oraz zużytych opakowań; w tym celu dostarczy do poszczególnych miejsc wydawki posiłków odpowiednią ilość i wielkość pojemników.

Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.

15) Proponuje się, aby Wykonawca w celu prawidłowej oceny zakresu dostaw niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia przeprowadził wizję lokalną miejsc dostaw.

16) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego lub dwudaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględnił wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.

17) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:

- a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie;
- b) w tygodniu powinien być dostarczany naprzemiennie: obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe) z daniem jarskim, półmięsnym, rybnym lub zupą (w skali miesiąca ilość wydanych obiadów z drugim daniem winna być równa ilości pozostałych dań obiadowych);
- c) przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;
- d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
- f) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- g) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
- h) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;

- i) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
 - j) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców); w sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;
 - k) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
- 18) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. 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. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, tj. m.in. Rozporządzenia 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).
- 19) 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.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- 21) Udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
- a) stosowanie tłuszczów roślinnych;
 - b) ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
 - c) umiarkowane stosowanie mięsa "czerwonego";
 - d) stosowanie mięsa drobiowego;
 - e) stosowanie ryb (filety);
 - f) umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - g) duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.

22) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- a) konserwy,
- b) produkty z glutaminianem sodu;
- c) parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %);
- d) produkty masłopodobne i seropodobne;
- e) mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
- f) wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.

23) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

2. Termin realizacji zamówienia: **26.02.2024 r. – 19.06.2024 r.**

4. Warunki płatności: przelew na konto wskazane przez Wykonawcę w umowie podpisanej w rodzicem w terminie do 10-tego dnia następnego miesiąca.

5. Terminy:

Składanie ofert: **12 stycznia 2024 r.**

Sekretariat Szkoły Podstawowej im. Stefana Pawlika w Rytrze

Otwarcia ofert: **15 stycznia 2024 r.**