

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. **Zamawiający:** Szkoła Podstawowa im. Stefana Pawlika w Rytrze
 2. **Przedmiot zamówienia usługa cateringowa:** „*Przygotowanie i dostarczenie średnio dziennie 80 jednodaniowych ciepłych posiłków z wkładką mięsną dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Stefana Pawlika w Rytrze w roku szkolnym 2024/2025*”.
 3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.
 4. **Termin realizacji zamówienia:** od **09.09.2024 r.** do **25.06.2025 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.
 5. **Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:**
Szkoła Podstawowa im. Stefana Pawlika,
Rytró 99, 33 – 343 Rytró
Osoba do kontaktu: Dyrektor Szkoły - Justyna Łękańska, tel. 18 446 90 05.
 6. **Kryterium wyboru oferty:** najniższa cena.
1. Opis przedmiotu zamówienia:
- 1) Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usługi cateringowej polegających na przygotowaniu i dostarczeniu jednodaniowego ciepłego posiłku z wkładką mięsną dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Stefana Pawlika w Rytrze w ramach prowadzonego dożywiania w roku szkolnym 2024/2025.
 - 2) Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe dożywienie uczniów 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 jednodaniowych ciepłych posiłków z wkładką mięsną wyniesie średnio dziennie 80 sztuk.
 - 5) Przygotowanie obiadów odbywać się będzie od **09 września 2024 r.** do **25 czerwca 2025 r.** we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw

świętecznych, 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 jednodaniowych posiłków z wkładką mięsną z obowiązującymi normami żywieniowymi dla dzieci i młodzieży;
 - b) przygotowywania posiłków o kaloryczności nie mniejszej niż obowiązujące normy żywieniowe;
 - 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 dyrektorowi szkoły 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 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 szkole;
 - g) dostarczania posiłków we wszystkie dni nauki szkolnej w II turach w godzinach:
 - I tura: 11⁰⁰ – wydawanie posiłku w godz. 11¹⁵ - 11³⁰,
 - II tura: 13³⁵ – wydawanie posiłku w godz. 13⁵⁵ - 14¹⁰

- 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.2023.1448 t.j.) 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 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 uwzględnić będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez rodziców/ opiekunów prawnych w dniu dostawy do godziny 8³⁰ do Intendenta.
- 10) Planowane w pkt 4 ilości mogą ulec zmianie, tj. zmniejszeniu 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) Zamawiający 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 uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.
- 17) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony;
 - b) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - c) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
 - d) 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;
 - e) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno- mięsny z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
 - f) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;

- g) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
 - h) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców); w sezonie zimowym dopuszcza się przygotowania posiłków na bazie półproduktów;
 - i) 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 (Dz. U. 2023.1448 t.j) 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 (Dz.U.2016.1154).
- 19) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. 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);

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

2. Termin realizacji zamówienia: **09.09.2024 r. – 25.06.2025 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: **26 lipca 2024 r.**

Sekretariat Szkoły Podstawowej im. Stefana Pawlika w Rytrze

Rytró 99, 33 – 343 Rytró

Otwarcia ofert: **29 lipca 2024 r.**

DYREKTOR SZKOŁY
Justyna Łękańska
mgr Justyna Łękańska