

Stare Gralewo, dnia 24 sierpnia 2023 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy: postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na realizację zadania:

**„Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2023/2024”**

### I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Szkoła Podstawowa im. św. Stanisława Kostki w Starym Gralewie  
Stare Gralewo 13, 09-166 Stare Gralewo  
tel. 23 679-30-02, e-mail: spgralewo@gminaraciaz.pl

### II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem do Szkoły Podstawowej w Starym Gralewie w roku szkolnym 2023/2024.
2. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć 33 obiady.
3. Zamawiający zastrzega, że liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmianom.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 18.09.2023 do końca zajęć dydaktycznych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Dostawa obiadów odbędzie się o godz. 10.10.
6. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw oraz występujących alergenów – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków

o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2016 roku.

8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 6-15 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x drugie danie,

- drugie danie:

sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g kotlet

mielony, pulpet, klops – 100 g

ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g

surówka / warzywa gotowane – 150 g

pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g

kompot – min. 250 ml

10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,

- w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne, 1 rybne wraz z surówką,

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

- do przygotowania posiłków 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,

- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

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

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

14. Transport posiłków musi odbywać się w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Dostarczane posiłki powinny być podzielone na odpowiednią ilość porcji. Każda z porcji powinna znajdować się w oddzielnym, jednorazowym naczyniu. Wykonawca posiada również własne naczynia (pojemniki jednorazowe na posiłki, kubki, sztućce).

16. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

17. Wykonawca zobowiązuje się do obierania resztek obiadowych.

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

### **III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 18.09.2023 r. do końca zajęć dydaktycznych, tj. z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę.

### **IV. KRYTERIUM WYBORU OFERTY**

1. O wyborze oferty będzie decydowała cena.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
3. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty.

### **V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i zaklejonej kopercie.
  1. 3. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis:  
„Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2023/2024”.
4. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
  - a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
  - b) Oświadczenie – załącznik nr 2
  - c) Wzór umowy – załącznik nr 3 (parafowany przez Wykonawcę)

### **VI. WARUNKI NIEZBĘDNE DO SPEŁNIENIA PRZEZ WYKONAWCĘ:**

Zamówienie może zostać udzielone wykonawcy, który:

1. Posiada stosowne uprawnienia do wykonania zamówienia.
2. Posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia
3. Posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia
4. Dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności.
5. Dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

## **VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Oferty należy złożyć w sekretariacie Szkoły Podstawowej im. św. Stanisława Kostki w Starym Gralewie, Stare Gralewo 13, 09-166 Stare Gralewo bądź na adres e-mail: [spgralewo@gminaraciaz.pl](mailto:spgralewo@gminaraciaz.pl) nie później niż do dnia 30.08.2023 r. do godz. 10.00.
2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 30.08.2023 r. o godz. 10.30 w Szkole Podstawowej im. św. Stanisława Kostki w Starym Gralewie, Stare Gralewo 13, 09-166 Stare Gralewo.

## **VIII. ZASADY I FORMY KOMUNIKACJI**

1. Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie: – drogą elektroniczną - adres mailowy: [spgralewo@gminaraciaz.pl](mailto:spgralewo@gminaraciaz.pl)
2. Wykonawca zostanie poinformowany o dokonanych wyborze drogą elektroniczną lub telefoniczną.

## **IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA**

1. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Szkoły Podstawowej im. św. Stanisława Kostki w Starym Gralewie do zawarcia umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewybrania żadnej z ofert.