Bychlew, dnia 20.06.2024 r.

**Zapytanie ofertowe**

**dotyczy usługi w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków (usługa cateringowa) dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Bychlewie, w tym oddziału przedszkolnego**

poniżej 130.000,00 złotych netto

1. **Nazwa i adres Zamawiającego**

Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Bychlewie

Bychlew 13

95-200 Pabianice

tel.: 42 214 06 91

e-mail: [sekretariat@spbychlew.edu.pl](mailto:sekretariat@spbychlew.edu.pl), dyrektor@spbychlew.edu.pl

1. **Opis przedmiotu zamówienia**

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 i dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej im. Kornela Makuszyńskiego w Bychlewie, w okresie wrzesień 2024 r. – grudzień 2024 r.:

1. 95 posiłków dziennie – dla dzieci i młodzieży od 7 lat do 15 lat;
2. 45 posiłków dziennie – dzieci od 3 lat do 6 lat.

Liczba podanych posiłków jest przedstawiona według średniej liczby uczniów i dzieci korzystających z obiadów w roku szkolnym 2023/2024.

Zamówienia oraz opłacanie posiłków przez rodziców/opiekunów prawnych musi być obsługiwane przez Serwis Internetowy Firmy Cateringowej.

1. **Termin realizacji**

Termin wykonania zamówienia: od dnia **09.09.2024 do dnia 20.12.2024 r.** w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowych wolnych dni od zajęć szkolnych.

**Zamawiający zastrzega sobie prawo do przerw w przygotowaniu i dostarczaniu posiłków z uwagi na możliwość zawieszenia zajęć w szkole spowodowane wyższą potrzebą szkoły i przedszkola.**

1. **Opis przedmiotu zamówienia/oczekiwania od Wykonawcy:**
2. Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe dożywienie dzieci i młodzieży zgodnie   
   z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku od 3 lat do 15 lat.
3. Wykonawca oświadcza, że jest uprawiony do świadczenia usług będących przedmiotem niniejszego postępowania.
4. Szacunkowa ilość przygotowanych i dostarczonych ciepłych dwudaniowych posiłków (zupa i drugie danie z kompotem) wyniesie 140 dziennie.
5. W wykonaniu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
6. 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 70 st. Celsjusza dla drugich dań);
7. przygotowywania posiłków o kaloryczności każdego nie mniejszej niż 600 kcal. i gramaturze:

* **zupy** - 350 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 170 gramów;
* 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 jarskie i półmięsne - nie mniej niż 360 gram;
* kompot/napój - 250 ml (do wyrobu kompotu nie wolno stosować syropów syntetycznych, barwników i innych konserwantów);

1. 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 kiełbasy i parówek);
2. 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);
3. stosowania się do zapisów 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 szkoły propozycje zmiany w zaproponowanym menu, a Wykonawca obowiązany jest te propozycje uwzględnić; przygotowane danego dnia posiłki muszą ściśle odpowiadać jadłospisowi;
4. 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 rozmiękczonych, 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;
5. wydawania posiłków we wszystkie dni nauki szkolnej podczas wyznaczonych przerw obiadowych ustalonych podczas podpisywania umowy pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorem szkoły;
6. uzgodnienia z Dyrektorem szkoły godzin dostawy we wskazane miejsca;
7. w przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą wydawane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z Dyrektorem;
8. 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;
9. 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:
10. wyposażenia rozdzielni posiłków (stan techniczny i sanitarny pomieszczeń i urządzeń);
11. personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);
12. cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków).
13. 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.
14. Wykonawca uwzględniać będzie przy przygotowywaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną przez rodziców/opiekunów prawnych w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 20.00 do Wykonawcy.
15. Planowane w pkt. 3 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.
16. Przewidziana w umowie planowana ilość posiłków określona w pkt. 3 może ulec zmniejszeniu. W przypadku zakupu mniejszej ilości posiłków Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu żadnego roszczenia.
17. 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. Miesięczne zamówienia na zakup obiadów.
18. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednim zapleczem gospodarczym i osobowym na przygotowanie i dowóz gorących posiłków do wskazanych przez Zamawiającego miejsc (szkoły/przedszkola) oraz zapewnia obsługę wydawania posiłków.
19. Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia ubezpieczenia OC.
20. 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.
21. Proponuje się, aby Wykonawca w celu prawidłowej oceny zakresu dostaw niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia przeprowadził wizję lokalną miejsc dostaw.
22. 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.
23. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
24. jadłospis powinien być urozmaicony: rodzaj zupy i drugiego dania nie może powtarzać się w tygodniu;
25. 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);
26. przynajmniej raz na dwa tygodnie drugie danie z rybą morską (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś); Zamawiający dopuszcza tylko i wyłącznie filet;
27. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatku substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
28. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, rzadziej smażone; mięso powinno być miękkie;
29. 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 cukru i soli;
30. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany);
31. zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków;
32. Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności;
33. obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców);
34. nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków   
    w proszku (typu puree).
35. 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).
36. 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.
37. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
38. Udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
39. stosowanie tłuszczów roślinnych;
40. ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
41. umiarkowane stosowanie mięsa "czerwonego";
42. stosowanie mięsa drobiowego;
43. stosowanie ryb (filety);
44. umiarkowane stosowanie cukru i soli;
45. duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
46. 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:
47. konserwy,
48. produkty z glutaminianem sodu;
49. parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70%);
50. produkty masłopodobne i seropodobne;
51. mięso odkostnione mechanicznie (MMO);
52. wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.
53. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.
54. Wykonawca wyraża zgodę na dofinansowania obiadów uczniów z Miejskich i Gminnych Ośrodków Pomocy Społecznej.

KRYTERIUM OCENY OFERT Zamawiający oceniając oferty będzie brał pod uwagę cenę brutto za koszt obsługi zadania.

FORMA ZŁOŻENIA OFERTY

Ofertę na formularzu ofertowym (załącznik nr 1) należy złożyć w terminie do dnia

**5 lipca 2024 r. (piątek)** w formie:

* pisemnej / osobiście, listownie na adres jak w pkt. I
* w wersji elektronicznej na skrzynkę mailową: [sekretariat@sp](mailto:sekretariat@sppetrykozy.pl)bychlew.edu.pl [dyrektor@spbychlew.edu.pl](mailto:dyrektor@sppetrykozy.pl)

*Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego*

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Nazwa i adres wykonawcy**

Nazwa

Adres

NIP

Numer rachunku bankowego

**Oferujemy wykonanie zamówienia za cenę jednostkową:**

1. dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego (obiad dwudaniowy) **brutto…………………….. zł**

słownie zł/gr.: …………………….…………. złotych ………………….…………… groszy

skład stawki brutto:

wsad do kotła – …………………………….…… zł + przygotowanie posiłku …………………………….…… zł

wsad do kotła – …………………………….…… zł + przygotowanie posiłku …………………………….…… zł

1. dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka przedszkolnego (obiad dwudaniowy) **brutto…………………….. zł**

słownie zł/gr.: …………………….…………. złotych ………………….…………… groszy

skład stawki brutto:

wsad do kotła – …………………………….…… zł + przygotowanie posiłku …………………………….…… zł

Oświadczam, że zapoznałem/zapoznałam się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

……….…………………………………… ……….……………………………………

(pieczęć wykonawcy) (data i podpis osoby uprawnionej)