Załącznik nr 1

do zapytania ofertowego z dnia 23.08.2023 r

**Opis przedmiotu zamówienia:**

*,, Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu z napojem w roku szkolnym 2023/2024”.*

Nazwa szkoły: Szkoła Podstawowa im. W. S. Reymonta w Koziebrodach.

Adres: Koziebrody 5, 09-140 Raciąż

Tel. kontaktowy: (23) 6797012

E-mail: spkoziebrody@gminaraciaz.pl

Określenie przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu z napojem w roku szkolnym 2023/2024.

1. Obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży szkolnej. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
2. Wykonawca przy przygotowaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w ROZPORZĄDZENIU 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. z 2016 r. poz. 1154 ze zm.) oraz Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
3. Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu o godz. 11.00 -11.20 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych, świąt, ferii, wakacji oraz w razie potrzeby- po uzgodnieniu z Wykonawcą- innych dni. Uruchomienie dostawy posiłków nastąpi od 18 września 2023 r.
4. Przewidywana liczba uczniów korzystających z obiadów wynosi ok.30
5. Zamawiający zastrzega , iż liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulec zmianom.
6. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
7. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
8. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
9. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki powinny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
10. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowane posiłki na adres mailowy szkoły. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny.
11. Wykonawca będzie wywieszał w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego tygodniowy jadłospis.
12. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe:

gorące danie powinno zawierać:

* ziemniaki, ryż, makaron, kaszę itp. - min200g,
* mięso lub rybę - min 100g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny - min 100g oraz opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp.- od 250g do 300g,
1. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
* jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dniowym,
* w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym, a co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,
* posiłki typu naleśniki, placki, pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy w tygodniu,
* potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
* w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
* do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
* temperatura dostarczanych posiłków: 65°C(+/-3°C).
1. Wykonawca oświadcza, że do wykonania posiłków będzie posługiwał się pracownikami posiadającymi pełne kwalifikacje.
2. Wykonawca zapewni wyposażenie jadalni w talerze, sztućce, kubki jednorazowe.
3. Przechowywanie próbek żywieniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
4. Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową, poniżej przedstawiono załącznik do powyższego Rozporządzenia.

**14 ALERGENÓW – SUBSTANCJI I PRODUKTÓW POWODUJĄCYCH ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI.
(wymagających uwzględnienia w jadłospisie)**

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut).
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacjowe, makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie).
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
12. Dwutlenek siarki.
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).

**INFORMACJE O OBECNOŚCI POSZCZEGÓLNYCH ALERGENÓW WYKONAWCA PODJE W CODZIENNYM JADŁOSPISIE** (przy każdym daniu numer alergenu jaki zawiera to danie)

**Obiady należy przygotowywać zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.**

Załącznik nr 3

do zapytania ofertowego z dnia 23.08.2023 r.

………………………

(miejscowość, data)

**Oświadczenie**

Ja niżej podpisany/a

…………………………………………………………………………………………………...

Z siedzibą w

…………………………………………………………………………………………………..

Przyjmuję do realizacji warunki postawione przez zamawiającego w zapytaniu ofertowym
z dnia……………………

…………………………..

(podpis składającego oświadczenie)

Oświadczam ponadto, że:

* posiadam stosowne uprawnienia do wykonania zamówienia;
* posiadam wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia;
* dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności;
* dysponuję osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

…………………………..

(podpis składającego oświadczenie)

Załącznik nr 2

do zapytania ofertowego z dnia 23.08.2023 r.

**OFERTA**

Odpowiadając na zapytanie ofertowe z dnia…………………. dotyczące realizacji zadania:

 *,, Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczania gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu z napojem w roku szkolnym 2023/2024”.*

składam ofertę następującej treści:

1. Opis oferty:

……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………

1. Wartość wykonania zamówienia:

Oferuję wykonanie zamówienia za cenę jednostkową:

dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego

brutto …………….. zł

słownie …………………… złotych ………………. groszy

skład stawki brutto:

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

Oferuję wykonanie zamówienia(wartość ogółem za ………. sztuk obiadów) za cenę:

brutto …………….. zł

słownie …………………… złotych ………………. groszy

………………………………..

(miejscowość, data)

…………………………………………
(podpis i pieczęć osoby upoważnionej)

Koziebrody, dn. 23.08.2023 r.

**Zapytanie ofertowe**

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

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

1. Dane zamawiającego:
2. Nazwa szkoły: Szkoła Podstawowa im. W. S. Reymonta w Koziebrodach;
3. Adres: Koziebrody 5, 09-140 Raciąż;
4. Telefon kontaktowy: (23) 6797012
5. E-mail: spkoziebrody@gminaraciaz.pl
6. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania
 i dostarczania gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu do Szkoły Podstawowej im. W. S. Reymonta w Koziebrodach w roku szkolnym 2023/2024.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi ZAŁĄCZNIK NR 1.

1. Termin realizacji:

Termin wykonania zmówienia: rok szkolny od 2023/2024, od 18.09.2023 r. do końca zajęć dydaktycznych, w dni od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych oraz dni wolnych od zajęć lekcyjnych a także dodatkowych dni wolnych od zajęć dydaktyczno – wychowawczych.

1. 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. Dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności.
4. Dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
5. Dokumenty wymagane i opis przygotowania oferty:
6. Wypełniony w języku polskim pismem czytelnym formularz ofertowy, ceny podane do dwóch miejsc po przecinku - ZALĄCZNIK NR 2.
7. Podpisane oświadczenie – ZAŁĄCZNIK NR 3.
8. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty przykładowy jadłospis dekadowy
z gramaturą i alergenami.
9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
10. Miejsce, termin i sposób złożenia oferty:

Oferty należy składać do dnia 30 sierpnia 2023 r. do godz. 10.00 w sekretariacie Szkoły Podstawowej im. W. S. Reymonta w Koziebrodach, Koziebrody 5 , 09-140 Raciąż
z dopiskiem ,,Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2023/2024” lub na adres mailowy: spkoziebrody@gminaraciaz.pl

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

1. O wyborze oferty będzie decydowała cena:
2. Pozostałe informacje:
3. Wykonawca zostanie poinformowany o dokonanym wyborze drogą elektroniczną lub telefoniczną.
4. Zamawiający zawiera umowę na podstawie własnego wzoru.
5. Zastrzega się, że niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do udzielenia zamówienia.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewybrania żadnej z ofert.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zapytania.

Osoba do kontaktu: Małgorzata Środkowska- dyrektor szkoły, nr tel. 509 918 912

…………………………..

(pieczęć i podpis dyrektora szkoły)