

Stare Gralewo, dnia 4 czerwca 2025 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 2025/2026”

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 2025/2026.
2. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć 35 obiadów.
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 08.09.2025 r. do końca zajęć dydaktycznych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki oraz w razie potrzeby – po uzgodnieniu z Wykonawcą – innych dni.
Dostawa obiadów odbędzie się o godz. 10.10.
6. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym wydawany posiłek na adres mailowy szkoły – do akceptacji Zamawiającego. W jadłospisie wykazana będzie gramatura potraw oraz występujące alergeny. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. Wykonawca będzie wywieszał w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego tygodniowy jadłospis.

8. 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, tj. zgodnie z wytycznymi 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. Z 2016 r., poz. 1154).

9. 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.

10. 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

11. 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.

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

13. 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.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania

przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

15. 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.

16. 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).

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

18. 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

Termin wykonania zamówienia: rok szkolny 2025/2026, w okresie od 08.09.2025 r. do końca zajęć dydaktycznych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki oraz w razie potrzeby – po uzgodnieniu z Wykonawcą – innych dni.

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.
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 2025/2026”.
4. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
 - a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
 - b) Oświadczenie – załącznik nr 2
 - c) Wzór umowy – załącznik nr 3 (paraflowany 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. Dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności.
4. 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 nie później niż do dnia 16.06.2025 r. do godz. 12.00.
2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 16.06.2025 r. o godz. 12.15 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
2. Wykonawca zostanie poinformowany o dokonanych wyborze drogą elektroniczną lub telefoniczną.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

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.

DYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ
im. św. St. Kostki
w Starym Gralewie

mgr Ewelina Górna