**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**DOTYCZĄCE OSZACOWANIA WARTOŚCI ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO,**

**KTÓREGO WARTOŚĆ NIE PRZEKRACZA**

**WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 130 000**

**Świadczenie usługi: „Przygotowanie i dowóz gorących posiłków**

**do Publicznej Szkoły Podstawowej w Dąbrówce”**

1. **Zamawiający:**

Gmina Starogard Gdański z siedzibą przy ul. Sikorskiego 9, 83-200 Starogard Gdański, reprezentowana przez pana Artura Osnowskiego - Wójta Gminy Starogard Gdański, w imieniu którego, na podstawie udzielonego pełnomocnictwa działa Pani Anna Kalinowska - Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej w Dąbrówce, ul. Starogardzka 47, 83-212 DąbrówkaAdres e-mail: sekretariat@psp-dabrowka.stg.pl

1. **Przedmiot zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Publicznej Szkoły Podstawowej w Dąbrówce, w roku szkolnym 2024/2025 w dni stacjonarnej nauki szkolnej z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, a także dni zawieszenia zajęć szkolnych spowodowanych innymi warunkami.

1. **Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:**
2. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego (wg norm żywienia Instytutu Żywności i Żywienia, Ustawy o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 oraz z 2023 r. poz. 588) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy (Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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).
3. Posiłki powinny być przygotowane ze świeżych, pełnowartościowych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
4. Wykonawca przygotowuje jeden gorący posiłek w formie obiadu jednodaniowego w postaci:
5. 2 razy w tygodniu drugie danie (ziemniaki + mięso lub ryba + surówka) + woda niegazowana/sok naturalny,
6. 2 razy w tygodniu zupa z wkładką mięsną (podana z chlebem, makaronem, ryżem lub ziemniakami) + woda niegazowana/sok naturalny,
7. 1 raz w tygodniu danie mączne (np. naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi, gofry, krokiety, spaghetti w sosie pomidorowym z mięskiem mielonym) + woda niegazowana/sok naturalny.
8. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
9. zupa: gramatura nie mniej niż 400 ml;
10. drugie danie: gramatura w nie mniej niż 500 gram w tym:

* ziemniaki, kasza, ryż - nie więcej niż 200 g,
* mięso/ryba nie mniej niż 150 g -180 g,
* surówka nie mniej niż 150 g -180 g,

1. dania mączne: nie mniej niż 400 g;

d) woda niegazowana – nie mniej niż 330 ml lub sok naturalny w kartoniku ze słomką (zgodny z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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) – nie mniej niż 200 ml.

1. Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza niż 800 kcal.
2. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem jego obowiązywania.
3. Obiad musi spełniać następujące warunki jakościowe:
4. jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
5. obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak) nie może zawierać mięsa mieszanego;
6. minimum raz w tygodniu drugie danie z rybą (**z wyłączeniem ryby panga i paluszków rybnych);**
7. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
8. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
9. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
10. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym;
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie;
12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP;
13. temperatura posiłków winna wynosić:

* Zupa +75˚ C,
* Drugie danie + 63˚C.

1. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
2. **Dostawa posiłków:**
3. Dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, na własny koszt, w naczyniach i sztućcach jednorazowego użytku, szczelnie zamykanych dla każdego uprawnionego oddzielnie, z utrzymaniem odpowiedniej temperatury gorących posiłków.
4. Transport posiłków powinien odbywać się w atestowanych termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.
5. Godziny dostarczania posiłków przez Wykonawcę: **11.00 – 11.20 każdego dnia w którym następuje dowóz stosownie do postanowień zawartych w pkt 2 i 9 zapytania.**
6. Wykonawca dokona rozładunku wszystkich dostaw posiłków i dostarczy je do sali w której wydawane są posiłki.
7. Odbioru posiłków będą dokonywali pracownicy obsługi, dyrektor szkoły bądź upoważnieni przez niego pracownicy.
8. Wykonawca dostarczy do każdego posiłku serwetki jednorazowe.
9. Posiłki wydawane będą przez pracownika Zamawiającego.
10. Wykonawca dostarczy pojemniki/worki do składowania zużytych naczyń i odpadów.
11. Wykonawca odbierze zużyte naczynia i resztki posiłków.
12. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.
13. **Szacunkowa liczba dożywianych dzieci wynosić będzie 30% uczniów szkoły.**
14. Zamawiający zastrzega, że podana liczba uczniów korzystających z posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmianie w trakcie podpisania i obowiązywania umowy
15. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według listy dostarczanej na bieżąco przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Starogardzie Gdańskim,
16. W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
17. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
18. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
19. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.
20. **Sprawy organizacyjne** związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków i wszystkie związane z tym szczegóły należy uzgodnić bezpośrednio z Dyrektorem Szkoły. Wykonawca powinien stworzyć możliwość odpłatnego zakupu posiłków, w tej samej cenie, dla pozostałych uczniów, którzy nie są objęci wsparciem GOPS.
21. Wymagania, jakie powinni spełniać Wykonawcy zamówienia w zakresie dokumentów i oświadczeń:
22. posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie,
23. dysponują potencjałem technicznym i osobami uprawnionymi do wykonywania zamówienia.
24. **Termin realizacji umowy**: od września 2024 r. do czerwca 2025 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, a także dni zawieszenia zajęć szkolnych spowodowanych innymi warunkami, w tym związanych z pandemią, warunkami atmosferycznymi, itp. niezależnymi od Zlecającego.
25. **Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny zakupu usługi w trakcie trwania umowy.**
26. **Sposób przygotowania oferty**: ofertę należy sporządzić pisemnie, w języku polskim, czytelnie, bez skreśleń i poprawek oraz przesłać ja drogą elektroniczną na adres Zamawiającego tj.: mail: sekretariat@psp-dabrowka.stg.pl wpisując w temacie korespondencji adnotację **„Oferta – ciepły posiłek dla uczniów PSP w Dąbrówce”.**
27. **Miejsce i termin złożenia ofert**: Formularz oferty - załącznik nr 1 wraz z przykładowym 10 – dniowym  jadłospisem - załącznik nr 2, należy przesłać na adres e-mail Zamawiającego **do dnia 17.07.2024 r. do godz. 14.00**.
28. Formularze niekompletne i złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
29. **Kryteria oceny oferty:**
30. Cena brutto za jeden posiłek - 100%
31. Rozstrzygnięcie procedury o udzielenie zamówienia nastąpi **w dniu 19.07.2024 r**. **o godz. 13.00**.
32. Zamawiający przewiduje podpisanie umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia z Wykonawcą, który przedstawi atrakcyjną ofertę cenową, ale nie zawierającą rażąco niskiej ceny w stosunku do przedmiotu zamówienia.
33. Zamawiający dopuszcza możliwość rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny.
34. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli w trakcie jej sprawdzenia stwierdzi że:
    1. Jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego.
    2. Zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
35. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.
36. O wyniku postępowania o zamówienie  Wykonawcy zostaną powiadomieni za pośrednictwem e-mail najpóźniej dzień po wyborze oferenta.
37. Osobą do kontaktu jest dyrektor szkoły Anna Kalinowska – telefon **585621727**

lub **795438922.**

**Wykaz załączników:**

1. Nr 1 - FORMULARZ OFERTY
2. Nr 2 - JADŁOSPIS - przykład

Dąbrówka, dn. 09.07.2024r.

***Załącznik nr 1***

***do ZAPYTANIA OFERTOWEGO***

*NA ŚWIADCZENIE USŁUGI* ***"Przygotowanie i dowóz gorących posiłków***

***do Publicznej Szkoły Podstawowej w dąbrówce***

**FORMULARZ OFERTY**

**dotyczy oszacowania wartości zamówienia/świadczenia usługi „Przygotowanie i dowóz**

**gorących posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w Dąbrówce”**

1. **Nazwa i adres Zamawiającego:**

Gmina Starogard Gdański z siedzibą przy ul. Sikorskiego 9, 83-200 Starogard Gdański, reprezentowana przez Pana Artura Osnowskiego - Wójta Gminy Starogard Gdański, w imieniu którego, na podstawie udzielonego pełnomocnictwa działa Pani Anna Kalinowska - Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej w Dąbrówce, ul. Starogardzka 47, 83-212 Dąbrówka

reprezentowana przez Dyrektora Szkoły – Annę Kalinowską

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Przygotowanie i dowóz gorących posiłków dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej w Dąbrówce Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Publicznej Szkoły Podstawowej w Dąbrówce w roku szkolnym 2024/2025 z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, a także dni zawieszenia zajęć szkolnych spowodowanych innymi warunkami.

1. Termin wykonania zamówienia: wskazany w zapytaniu ofertowym.
2. Okres gwarancji: nie dotyczy.
3. Warunki płatności: przelew z 14 - dniowym terminem płatności liczony od daty dostarczenia Zamawiającemu faktury.
4. **Forma złożenia oferty:**

Ofertę na formularzu oferty należy złożyć w terminie **17.07.2024 r., do godz. 14.00** za

pośrednictwem poczty elektronicznej na adres Zamawiającego tj. **mail: sekretariat@psp-dabrowka.stg.pl**

1. **Nazwa i adres Wykonawcy oraz oferta cenowa:**

NAZWA: ……………………………………………………………………........

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

ADRES: ……………………………………………………………………….......

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

NIP: ............................................ REGON: ..........................

TEL. .....................................................................................

STRONA WWW: ..................................................................

ADRES E-MAIL: ....................................................................

**Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę brutto jednego posiłku:** ……………………… **zł**

(słownie zł: .....................................................................................................................................)

Z podziałem na:

* **Koszt posiłku (wsad do kotła)** - **za cenę brutto jednego posiłku:** ………………….…………… **zł**

(słownie zł: ......................................................................................................................................)

* **Pozostałe koszty -** **za cenę brutto jednego posiłku:** ……………………………………………….…. **zł**

(słownie zł: ......................................................................................................................................)

1. **Oświadczam,** że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
2. **Załącznikami** do niniejszego formularza oferty stanowiącego integralną część oferty są:
3. Przykładowy 10-dniowy jadłospis.

………………………….., dnia…………….2024 r.

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

(pieczęć wykonawcy) (podpis osoby uprawnionej)

***Załącznik nr 2***

***do ZAPYTANIA OFERTOWEGO***

*NA ŚWIADCZENIE USŁUGI* ***"Przygotowanie i dowóz gorących posiłków***

***do Publicznej Szkoły Podstawowej w dąbrówce***

**JADŁOSPIS - przykład**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **10 dni** | **Przykładowy posiłek** |
|  | **Poniedziałek** |  |
|  | **Wtorek** |  |
|  | **Środa** |  |
|  | **Czwartek** |  |
|  | **Piątek** |  |
|  | **Poniedziałek** |  |
|  | **Wtorek** |  |
|  | **Środa** |  |
|  | **Czwartek** |  |
|  | **Piątek** |  |

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

Miejscowość i data Pieczątka i podpis Wykonawcy