

Znak sprawy: SP.R.26.5.2019

ZAPYTANIE OFERTOWE
z dn.19.08.2019r.
(postępowanie poniżej kwoty 30.000 euro)
na

**Usługę przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa – dożywianie) dla ok. 50 uczniów
Szkoły Podstawowej w Rokicinach w roku szkolnym 2019/2020**

I. Nazwa Zamawiającego

Szkoła Podstawowa im. Wł. St. Reymonta w Rokicinach, ul. Sienkiewicza 17, 97-221 Rokiciny.

II. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa – dożywianie) dla ok. 50 uczniów Szkoły Podstawowej w Rokicinach w roku szkolnym 2019/2020.
2. Szczegółowy zakres zamówienia:
 - 1) Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio ok.50 obiadów składających się z dwóch dań: zupy i drugiego dania (w tym kompot lub sok).
 - 2) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. O ostatecznej ilości zamawianych obiadów Zamawiający powiadomi telefonicznie Wykonawcę najpóźniej do godziny 8:30 danego dnia.
 - 3) Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
 - 4) Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia września 2019 r. do 25.06.2020 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – dostawa do godziny 10 : 20. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 - 5) Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na 10 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego oraz wyszczególnionymi alergenami na każdy dzień. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
 - 6) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz 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).
 - 7) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 7-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
 - 8) Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) Zupa (na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym):
gramatura – ok. 350-450 ml
pieczywo – 50 g
 - b) drugie danie:
sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g – 150g
kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g,
ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g - 200g
surówka / warzywa gotowane – ok. 150 g
pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 200 g
 - c) kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych(200ml)
 - 9) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 10 dni,
 - b) co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby,
 - c) każdego dnia powinna być podawana co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, warzywa i owoce w każdym posiłku oraz jedna porcja mleka i produktów mlecznych,

P. Zah