

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 Dąbrowce”

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 Dąbrowce, ul. Starogardzka 47, 83-212 Dąbrowka Adres e-mail: sekretariat@psp-dabrowka.stg.pl

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Publicznej Szkoły Podstawowej w Dąbrowce, w roku szkolnym 2025/2026 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.

3. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków:

- 1) 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 2023 r. poz. 1148) 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).
- 2) 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.
- 3) Wykonawca przygotowuje jeden gorący posiłek w formie obiadu jednodaniowego w postaci:
 - a) 2 razy w tygodniu drugie danie (ziemniaki + mięso lub ryba- z wyłączeniem ryby panga i paluszków rybnych + surówka) + woda niegazowana/sok naturalny,
 - b) 2 razy w tygodniu zupa z wstkładką mięsną (podana z chlebem, makaronem, ryżem lub ziemniakami) + woda niegazowana/sok naturalny,
 - c) 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.
- 4) Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
 - a) zupa: gramatura nie mniej niż 400 ml;
 - b) 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,
 - c) 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.
 - 5) Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza niż 800 kcal.
 - 6) 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.**
 - 7) Obiad musi spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
 - b) obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak) nie może zawierać mięsa mieszanego;
 - c) minimum raz w tygodniu drugie danie z rybą (**z wyłączeniem ryby panga i paluszków rybnych**);
 - d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone;
 - f) 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;
 - g) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym;
 - h) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie;
 - i) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP;
 - j) temperatura posiłków winna wynosić:
 - Zupa +75° C,
 - Drugie danie + 63°C.
 - 8) 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.
- 4. Dostawa posiłków:**
- 1) Dostawy posiłków przez Wykonawcę przeprowadzone będą własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarно-Epidemiologiczną, na własny koszt, w naczyniach i sztućcach jednorazowego użytku, szczelnie zamykanych dla każdego uprawnionego oddzielnie, z utrzymaniem odpowiedniej temperatury gorących posiłków.
 - 2) Transport posiłków powinien odbywać się w atestowanych termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw.
 - 3) 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.**

- 4) Wykonawca dokona rozładunku wszystkich dostaw posiłków i dostarczy je do sali w której wydawane są posiłki.
- 5) Odbioru posiłków będą dokonywali pracownicy obsługi, dyrektor szkoły bądź upoważnieni przez niego pracownicy.
- 6) Wykonawca dostarczy do każdego posiłku serwetki jednorazowe.
- 7) Posiłki wydawane będą przez pracownika Zamawiającego.
- 8) Wykonawca dostarczy pojemniki/worki do składowania zużytych naczyń i odpadów.
- 9) Wykonawca odbierze zużyte naczynia i resztki posiłków.
- 10) Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.
5. **Szacunkowa liczba dożywianych dzieci wynosić będzie 30% uczniów szkoły.**
 - 1) Zamawiający zastrzega, że podana liczba uczniów korzystających z posiłków jest ilością szacunkową i może ulec zmianie w trakcie podpisania i obowiązywania umowy
 - 2) Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według listy dostarczanej na bieżąco przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Starogardzie Gdańskim,
 - 3) W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
 - 4) Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
 - 5) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy.
7. **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.
8. Wymagania, jakie powinni spełniać Wykonawcy zamówienia w zakresie dokumentów i oświadczeń:
 - 1) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie,
 - 2) dysponują potencjałem technicznym i osobami uprawnionymi do wykonywania zamówienia.
9. **Termin realizacji umowy:** od września 2025 r. do czerwca 2026 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.
10. **Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny zakupu usługi w trakcie trwania umowy.**
11. **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 Dąbrowce**”.
12. **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 18.07.2025 r. do godz. 10.00.**
13. Formularze niekompletne i złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
14. **Kryteria oceny oferty:**
 - 1) Cena brutto za jeden posiłek - 100%

15. Rozstrzygnięcie procedury o udzielenie zamówienia nastąpi **w dniu 18.07.2025 r. o godz. 13.00.**

- 1) 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.
 - 2) Zamawiający dopuszcza możliwość rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny.
 - 3) Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli w trakcie jej sprawdzenia stwierdzi że:
 - a) Jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego.
 - b) Zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
 - 4) Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.
 - 5) O wyniku postępowania o zamówienie Wykonawcy zostaną powiadomieni za pośrednictwem e-mail najpóźniej w najbliższy dzień roboczy po wyborze oferenta.
16. Osobą do kontaktu jest dyrektor szkoły Anna Kalinowska – telefon **585621727** lub **699869370**.

Wykaz załączników:

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

Dąbrówka, dn. 04.07.2025r.

FORMULARZ OFERTY

**dotyczy oszacowania wartości zamówienia/świadczenia usługi „Przygotowanie i dowóz
gorących posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w Dąbrówce”**

I. 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

II. 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 2025/2026 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.

III. Forma złożenia oferty:

Ofertę na formularzu oferty należy złożyć w terminie **18.07.2025 r., do godz. 10.00** za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres Zamawiającego tj. **mail: sekretariat@psp-dabrowka.stg.pl**

IV. 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:)

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

VI. Załącznikami do niniejszego formularza oferty stanowiącego integralną część oferty są:

1. Przykładowy 10-dniowy jadłospis.

....., dnia.....2025 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
1.	Poniedziałek	
2.	Wtorek	
3.	Środa	
4.	Czwartek	
5.	Piątek	
6.	Poniedziałek	
7.	Wtorek	
8.	Środa	
9.	Czwartek	
10.	Piątek	

.....
Miejscowość i data

.....
Pieczętka i podpis Wykonawcy