

**MZ/DR/11-I/2024-2025**

**Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Przyjaźni**  
ogłasza rozpoczęcie postępowania o udzielenie zamówienia na

**Przygotowywanie i dowożenie posiłków dla dzieci ze Szkoły Podstawowej w Przyjaźni**  
**w roku szkolnym 2024/2025 roku- II semestr.**

ZAMÓWIENIE O WARTOŚCI PONIŻEJ RÓWNOWARTOŚCI KWOTY  
130 000 ZŁ NETTO

## **Zapytanie ofertowe nr 2**

### **Opis przedmiotu zamówienia**

Niniejsze zamówienie obejmuje świadczenie usługi przygotowania i dowożenia (**około 60**) posiłków dla dzieci ze Szkoły Podstawowej w Przyjaźni w dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2024/2025 w okresie **od 07.01.2025 r. do 24.06.2025 r.** Usługa obejmuje przygotowanie i dostawę w dni nauki szkolnej gorących posiłków obiadowych jednodaniowych (drugie danie lub zupa) wraz z napojem. Dla potrzeb niniejszego postępowania jako **napój** rozumie się następujące produkty: herbata, sok, kompot, woda.

Pod pojęciem posiłek jednodaniowy Zamawiający rozumie posiłek o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnie z wymogami obowiązującymi w żywieniu młodzieży: min. 800 kcal (preferowany podział w celu zapewnienia zbilansowanej diety: białko 10-15%, tłuszcz poniżej 30%, węglowodany 50-65%). Zamawiający rozumie posiłek jednodaniowy składający się z dania obiadowego drugiego, surówki/sałatki/warzyw z wody itp. oraz „napoju”. W przypadku wydawania takich dań jak: risotta, potrawki, gulasze, sosy mięsno-jarzynowe, lecza, bigosy, dania z produktów strączkowych, makarony z mięsem i jarzynami itp., które zawierają już warzywa dodatkowej „surówki” nie wydaje się. Należy jednak w jadłospisie poza ziemniakami uwzględnić min. 150 g warzyw (lub/ i owoców) na tzw. talerz – czyli ilości po obróbkach, która finalnie trafia na talerz. W przypadku potraw (szczególnie tych wydawanych na słodko – pierogi z serem lub owocami, naleśniki z twarogiem itp.), do których „nie pasuje surówka” zapewnić należy owoc (np. jabłko, banan) także w minimalnej ilości – 150g. Wykonawca w menu może zaproponować raz w tygodniu danie smażone i raz w tygodniu musi być danie rybne. Mile widziane jest przygotowanie minimum raz w tygodniu zupy uwzględniając wartość kaloryczną oraz dodatkowy owoc lub inny deser uzupełniający wymaganą liczbę kalorii.

W planowaniu jadłospisu należy uwzględnić następujące gramatury dań gotowych do wydania:

1. sos do porcji obiadowych – **50-100g**
2. gulasz mięsny – **200-250g**
3. kasza, ryż, makaron, ziemniaki, puree do drugiego dania – **250-350g**
4. dania z warzyw (dodatki do drugich dań, tzw. „surówki) – **150-250g**
5. kompot, herbata lub sok – **200-250 ml**
6. bigos, dania z produktów strączkowych – **350-450g**

7. gulasz mięsno-jarzynowy, potrawka z kurczaka, leczo – **250-350g**
8. makarony z mięsem i jarzynami, risotto – **350-450g**
10. pulpety, kotlety, zrazy, pieczenie itp. – **min. 100g**

Podczas tworzenia jadłospisów korzystać należy z **Tabel składu i wartości odżywczej żywności** Instytutu Żywności i Żywienia. Sporządzone menu powinno być dostosowane do zapotrzebowania dzieci i młodzieży oraz uwzględniać preferencje smakowe dzieci (nie wskazane jest przygotowanie posiłków typu żołądki, wątróbka, itp.) oraz spełniać wymogi obowiązujących przepisów prawa w tym zakresie w tym obowiązujące rozporządzenie Ministra Zdrowia 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*, a w przypadku jego zmiany wykonawca dostosuje menu do nowo brzmiących przepisów.

Naliczając produkty (szczególnie warzywa, owoce, mięsa, ryby itp.) w jadłospisie uwzględnić należy ubytki wynikające z obróbki warzyw owoców, wynikające z procesu technologicznego.

Planując menu należy kierować się sezonowością warzyw i owoców oraz dobozem, produktów po względem kolorystycznym, tak by unikać wydawania dań o podobnej kolorystyce (np. zraz wołowy + sos pomidorowy + buraczki). Menu powinno być urozmaicone (**wydawanie danej potrawy nie może odbywać się częściej, niż co 14 dni**). Miejsce, gdzie przygotowywane będą obiady, przyjmowanie produktów (surowców) do magazynu, obróbka wstępna, przygotowywanie, porcjowanie, obróbka termiczna, wszelkie procesy technologiczne oraz warunki techniczne i sanitarne pomieszczeń kuchni oraz magazynów muszą być zgodne z zasadami systemu HACCP (przede wszystkim wydanie posiłków w ciągu czterech godzin od finalnego przygotowania - dotyczy to szczególnie ryb). Temperatura II dania, w momencie wydawania posiłku dzieciom i młodzieży w stołówkach szkolnych powinna wynosić ok. 65<sup>0</sup>C.

Każda osoba wykonująca prace w procesie produkcji lub w obrocie żywnością, przy czynnościach wymagających bezpośredniego stykania się z żywnością, musi posiadać odpowiedni stan zdrowia potwierdzony orzeczeniem lekarskim wydanym na podstawie przepisów ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach.

Potrawy powinny być sporządzone przy zachowaniu zasady odpowiedniego doboru barw smaków, zapachów i konsystencji (nieprawidłowe jest podawanie w jednym posiłku dwóch potraw słodkich, kwaśnych lub ostrych lub o podobnej barwie itp.); uwzględniające sezonowość produktów (warzywa i owoce); uwzględniające pory roku, temperaturę otoczenia. Wykonawca przy przyrządzaniu posiłków winien stosować różną technikę sporządzania potraw, uwzględniając produkty z każdej grupy.

W menu (w cyklu dwutygodniowym) nie mogą się powtarzać potrawy, by jak najbardziej urozmaicać produktami z różnych grup w tym czasie oraz pod różnymi formami.

Przy ustalaniu MENU należy kierować się zasadami:

- a) sezonowością produktów dostępnych na rynku,
- b) uwzględnić, że wartość odżywcza potrawy będzie mniejsza od wartości odżywczej surowców użytych do jej przygotowania,
- c) urozmaicać dania i potrawy poprzez używanie produktów z różnych grup

- d) zadbać o optymalną wartość odżywczą i energetyczną dań
- e) zestawiać potrawy w dania w taki sposób, by zarówno pod względem kolorystyki jak i walorów smakowych, pasowały do siebie
- f) uwzględnić preferencje smakowe dzieci
- g) stosować produkty o wysokiej wartości odżywczej, bogatych w witaminy i minerały a tym samym unikać tzw. pustych kalorii
- h) nie powtarzać tych samych dań w dwutygodniowym menu
- i) wymogami Zamawiającego

Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Należy zminimalizować używania produktów zawierających glutaminian sodu oraz następujących produktów: konserw, parówek oraz wędlin z dodatkiem produktów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. W przypadku podawania dzieciom owoców muszą być w całości nie dopuszcza się dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci ( np. pół jabłka, pół banana itp.).

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury oraz do sprawdzenia produktów z jakich zostały przygotowane pod względem ich pochodzenia, składu, terminu ważności.

Transport obiadów musi odbywać się w atestowanych termosach. **Przygotowane posiłki zapakowane w indywidualne naczynia jednorazowe lecz z możliwością wielokrotnego otwarcia i zamknięcia, plastikowe, nie styropianowe, zapakowane** w termosach, nie mogą być przechowywane dłużej niż godzinę (czas liczony od momentu zapakowania posiłków i zamknięcia termosu do momentu dostarczenia termosów do palcówki). Firma przygotowująca posiłki dostarczy również sztuce potrzebne do zjedzenia posiłku i jednorazowe naczynia na napój.

Szacunkowa ilość posiłków w ciągu trwania umowy – ok. 60 dziennie. Istnieje możliwość zmniejszenia dziennych liczby posiłków głównie ze względu na ferie zimowe i dni wolne od zajęć dydaktycznych.

Godzina wydawania posiłków dla placówki będzie ustalona indywidualnie z dyrektorem szkoły i będzie w przedziale czasowym 10.00-11.00, czyli nie wcześniej niż 10.30 i nie później niż 11.00.

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia urządzeń, sprzętu itp. podtrzymujących temperaturę posiłków np. podgrzewacze.

**W czasie realizacji zamówienia, dyrektor szkoły zobowiązuje się do oddelegowania personelu roznoszącego posiłek.**

**Zużyte naczynia jednorazowe, odpadki, resztki wykonawca zabiera z terenu szkoły i utylizuje we własnym zakresie i na własny koszt niezwłocznie po wydaniu posiłków.**

Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i wydawania posiłków o najwyższym standardzie jakościowym. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2020 poz. 2021 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w rozporządzeniu WE nr

852/2004 w sprawie higieny środka spożywczego z dnia 29.04.2004 roku w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 983/2009 w sprawie udzielania i odmowy udzielenia zezwoleń na oświadczenia zdrowotne dotyczące żywności i odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz do rozwoju i zdrowia dzieci.

Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie odbywać się na podstawie wystawionej na koniec miesiąca faktury wraz z załączonym wykazem dzieci. Należność za wystawioną fakturę będzie płatna w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury. Zamawiający będzie rozliczał się za ilość rzeczywiście przygotowanych i dostarczonych posiłków w danym miesiącu według cen jednostkowych określonych w formularzu ofertowym.

Zamawiający zastrzega sobie prawo okresowych niezapowiedzianych kontroli dotyczących jakości posiłków (estetyka, temperatura, walory smakowe), sposobu organizacji procesu wydawania posiłków. W imieniu Zamawiającego kontroli dokona powołany zespół.

Zamawiający dopuszcza jednorazowe zmiany w menu w sytuacjach związanych z tradycją, wyznaniem np. tłusty czwartek, Popielec, śledzik itp. Zamawiający zastrzega sobie możliwość publikacji menu wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana poprzez publikowanie na stronie internetowej szkoły.

Wykonawca przygotowuje posiłki w dniu ich wydania. Wykonawca winien tak zorganizować proces przygotowania posiłków, aby posiłki były świeżo przygotowane, nieodgrzewane itp. Nie wskazane jest przygotowanie posiłków kilka godzin wcześniej a następnie ich długotrwałe podgrzewanie lub odgrzewanie (podawanie ponownej obróbce) i zapakowanie do termosów. Proces przygotowania posiłków powinien być sprawny, przeprowadzony w taki sposób, aby zapewnić jak najmniejszą stratę wartości odżywczych, witamin, minerałów, zmianę konsystencji, wyglądu itp. Zamawiającemu zależy na jak najkrótszym okresie przetrzymywania gotowych posiłków w termosach lub innych urządzeniach zapewniających utrzymanie wysokiej temperatury posiłku.

Przedmiot zamówienia musi być realizowany wyłącznie w oparciu i z zastosowaniem obowiązujących wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia, Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, odpowiednio dla konkretnych obszarów.

Realizator będzie zobowiązany podczas realizacji zadania do zapewnienia dostępności architektonicznej lub informacyjno-komunikacyjnej osobom ze szczególnymi potrzebami na poziomie minimalnych wymagań, określonych w art. 6-7 ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz. U. z 2020 r. poz. 1062 z póź. zm.).

## **1. Zamawiający**

Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Przyjaźni

strona internetowa: [www.sp-przyjazn.pl](http://www.sp-przyjazn.pl) , e-mail: [sekretariat@sp-przyjazn.pl](mailto:sekretariat@sp-przyjazn.pl) tel. 586818021

## **2. Termin realizacji zamówienia**

od 07 stycznia 2025 r. do 24 czerwca 2025 r.

### 3. Sposób przygotowania oferty

Ofertę należy umieścić w zabezpieczonej kopercie i opisać nazwą i adresem wykonawcy oraz nazwą i adresem zamawiającego, a także napisem „Przygotowywanie i dowożenie posiłków dla dzieci ze Szkoły Podstawowej w Przyjaźni-II semestr w roku szkolnym 2024/2025”

Oferta będzie również ważna, jeżeli zostanie przesłana na adres e-mail:

[sekretariat@sp-przyjazn.pl](mailto:sekretariat@sp-przyjazn.pl)

Do oferty należy załączyć:

- kopię decyzji (dokumentu) właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu gastronomicznego, w którym są przygotowywane posiłki;
- kopię decyzji (dokumentu) właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu środka transportu do przewozu żywności;
- zaproponowane menu na 14 dni.

W ofercie należy podać wartość zamówienia netto i brutto wyrażoną liczbowo i słownie na załączonym formularzu ofertowym.

### 4. Miejsce i termin składania ofert

Oferty należy składać w siedzibie Szkoły Podstawowej w Przyjaźni, ul. Szkolna 2, 83-331 Przyjaźń w sekretariacie do dnia **13.12.2024 r. do godz. 11:00.**

### 5. Kryteria oceny ofert

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium:  
kryterium CENA – 100 %

### 6. Ogłoszenie wyników postępowania

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Szkoły w Przyjaźni, 16 grudnia 2024 o godz. 8.00.

#### **Dodatkowe warunki**

Wykonawca, wyłoniony w wyniku przeprowadzonego postępowania najpóźniej 7 dni od podpisania umowy dostarcza Zamawiającemu: DOWÓD UBEPIEZPIECZENIA od odpowiedzialności cywilnej z tyt. prowadzonej działalności i posiadanego mienia z rozszerzeniem o:

- OC za produkt (żywienie) – z uwzględnieniem szkód wyrządzonych w związku z prowadzeniem stołówek (zbiorowe żywienie) w tym szkody polegające na zarażeniu salmonellą, czerwonką lub inną chorobą przenoszoną drogą pokarmową,
- szkody wyrządzone przez podwykonawców, o ile Wykonawca będzie z nich korzystał na sumę gwarancyjną nie niższą niż **200.000,00 zł**. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania ważnej polisy przez cały okres trwania umowy.

### 7. Osoba upoważniona do kontaktu: Magda Zawistowska tel. 501579762

**8. Informacje o przetwarzaniu danych osobowych (RODO)**  
**KLAUZULA INFORMACYJNA – RODO**

Na podstawie art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), publ. Dz. Urz. UE L Nr 119, s. 1 informujemy, iż:

1) Administratorem Państwa danych osobowych jest Szkoła Podstawowa w Przyjaźni, ul. Szkolna 2, 83-331 Przyjaźń, adres e-mail: [sekretariat@sp-przyjazn.pl](mailto:sekretariat@sp-przyjazn.pl)

2) W sprawach z zakresu ochrony danych osobowych mogą Państwo kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych pod adresem e-mail: [iodo@sp-przyjazn.pl](mailto:iodo@sp-przyjazn.pl)

3) Dane osobowe będą przetwarzane w celu realizacji postępowań o udzielenie zamówień publicznych.

4) Dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji w/w celu z uwzględnieniem okresów przechowywania określonych w przepisach odrębnych, w tym przepisów archiwalnych.

5) Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. b) ww. rozporządzenia.

6) Odbiorcami Państwa danych będą podmioty, które na podstawie zawartych umów przetwarzają dane osobowe w imieniu Administratora.

Osoby/podmioty, których dane dotyczą mają prawo do:

- dostępu do treści swoich danych oraz możliwości ich poprawiania, sprostowania, ograniczenia przetwarzania oraz do przenoszenia swoich danych, a także - w przypadkach przewidzianych prawem,

- prawo do usunięcia danych i prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania Państwa danych,

- wniesienia skargi do organu nadzorczego w przypadku gdy przetwarzanie danych odbywa się z naruszeniem przepisów powyższego rozporządzenia tj. Prezesa Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

Przyjaźń, 02.12.2024r.

DYREKTOR SZKOŁY  
  
mgr Magda Zawistowska