**Załącznik nr 2**

do Regulaminu udzielania zamówień publicznych poniżej 130.000 zł

Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Brzechwy

w Goleniowie Goleniów,

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

 *nazwa zamawiającego miejscowość i data*

ul. Jodłowa 33 , 72-100 Goleniów

…………………………………………….............................. *adres zamawiającego*

tel./fax 914182425
e-mail: sekretariat@sp3goleniow.pl
………………………………………………………………..

 *telefon/mail*

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 3 w Goleniowie, zwraca się do Państwa z prośbą
o przedstawienie swojej oferty poprzez wypełnienie formularza załączonego do niniejszego zapytania ofertowego zgodnie z poniższymi wymaganiami:

1. **Przedmiot zamówienia**:

szczegółowy opis - specyfikacja cech towaru/usługi/roboty budowlanej (należy określić szczegółowy opis sposobu świadczenia oraz wszelkich czynności jakie mają być wykonane w ramach zamówienia; w przypadku dostaw należy określić parametry zamawianego towaru; surowce; materiały sposób wykonania; określić standard towaru; w przypadku usług specjalistycznych należy określić wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do wykonania zamówienia; w przypadku robót budowlanych należy podać rodzaj, zakres, lokalizacje robót ze wskazaniem surowców, materiałów, sposobu wykonania)

**Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2025/26 i 2026/27.**

1. Obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 4 -15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
2. Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w *ROZPORZĄDZENIU 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 ze zm.)* oraz *Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.)*
3. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni.
4. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe
5. porcja duża:

I danie: zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. 400 ml,

II danie: posiłek zwierający: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min.200g, mięso lub rybę – min. 100g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny – min. 100g, oraz opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 250 do 300g,

III danie: napój (woda, kompot, sok owocowy) – min. 250 ml.

1. porcja mała:

I danie: zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. min. 300 ml,

II danie: posiłek zwierający: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min.150g, mięso lub rybę – min. 80g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny – min. 80g, oraz opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 150 do 250g,

III danie: napój (woda, kompot, sok owocowy) – min. 200 ml.

1. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
2. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się
w okresie 10 dniowym
3. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym, a co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,
4. posiłki typu naleśniki, placki lub pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż
2 razy w tygodniu,
5. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
6. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
7. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu) − ważna jest estetyka potraw i posiłków.
8. **Warunki realizacji dostawy/usługi/roboty budowlanej** (należy podać w zależności od rodzaju zamówienia: warunki płatności; sposób rozliczenia - kosztorys lub ryczałt; miejsce i czas/okres wykonywania usługi/dostawy; sposób realizacji usługi - jednorazowo, sukcesywnie lub ciągle):
	1. Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu w godz.11.30-12.00
	z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby - po uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni wolnych od zajęć.
	2. Przewidywana liczba uczniów w szkole w roku szkolnym 2025/2026 – 210. Średnia liczba uczniów systematycznie korzystających z obiadów na podstawie danych z lat ubiegłych – 15-20% uczniów oraz ewentualnie obiady jednorazowo zamówione
	i opłacone przez rodziców uczniów, nauczycieli i pracowników szkoły.
	3. Rozliczenie z tytułu opłat za posiłki Wykonawca rozlicza bezpośrednio z Rodzicami uczniów i innymi dorosłymi korzystającymi z obiadów.
	4. Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmianom.
	5. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
	6. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
	7. Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
	8. Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
	9. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis na adres mailowy szkoły lub osobiście. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny.
	10. Wykonawca będzie wywieszał w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego tygodniowy jadłospis.
	11. Zamawiający zapewni wyposażenie jadalni w talerze, sztućce, kubki. Zamawiający dopuszcza podawanie posiłków w naczyniach jednorazowych zakupionych przez Wykonawcę tylko w sytuacjach wyjątkowych (awaria, sytuacja epidemiczna).
	12. Przechowywanie próbek żywieniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
	13. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane
	z bezpośrednim wydawaniem posiłków korzystającym z usług cateringowych
	i zmywaniem naczyń.
	14. Koszty wynajmu pomieszczenia do wydawania posiłku miesięcznie: 0,00 zł (brutto) .
9. **Termin realizacji zamówienia:** Uruchomienie dostawy posiłków nastąpi od 09 września 2025 r. – jej zakończenie w dzień przed zakończeniem zajęć dydaktycznych w roku szkolnym 2025/2026
10. **Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:**

Opis kryterium, którym Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz
z podaniem znaczenia tego kryterium i sposobu oceny ofert:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazwa kryterium:   | Cena  | Doświadczenie zawodowe |
| Znaczenie kryterium %  | 90%  | 10%  |

1. **Inne**:
	1. Wykonawca oświadcza, że do wydawania posiłków będzie posługiwał się pracownikami posiadającymi pełne kwalifikacje.
	2. Wykonawca zobowiązuje się zawrzeć umowę o odpowiedzialności cywilnej wobec osób korzystających z jadalni.
	3. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć
		1. wypełniony w języku polskim pismem czytelnym formularz ofertowym (na załączonym druku) wraz z cenami podanymi do dwóch miejsc po przecinku
		2. potwierdzoną kserokopię zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej
		3. potwierdzoną kserokopię zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli i organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
		w zakresie objętym ofertą
		4. referencje potwierdzające wiedzę i doświadczenie
		5. przykładowy jadłospis dekadowy z gramaturą i alergenami
		6. umieścić ofertę w zamkniętej kopercie zaadresowanej do Zamawiającego
		z dopiskiem ***„Dostarczenie posiłków do Szkoły”*** na której należy podać nazwę
		i adres Wykonawcy oraz opatrzyć ją pieczęcią Wykonawcy.
	4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
	5. W przypadku wysłania oferty pocztą decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.
	6. Otwarcie ofert nastąpi w Szkole Podstawowej nr 3 im. Jana Brzechwy w Goleniowie w dniu 19 lipca 2025 r. o godz. 10.00.
	7. Oferty niekompletne lub oferty, które wpłyną po wyżej określonym terminie nie będą rozpatrywane.
	8. Oferty złożone po terminie, będą niezwłocznie zwrócone Wykonawcy, bez ich otwierania.
	9. Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie poinformowany pisemnie, mailowo lub telefonicznie.
	10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zapytania.
2. **Osoba uprawniona do kontaktu ze strony Zamawiającego**:

 P. Jeannette Słaby – tel.914182425, w godz. 9 - 13

1. **Termin do którego należy składać oferty**: do dnia 18 lipca 2025r. do godz. 12.00.
2. **Prosimy o uzupełnienie i złożenie w wskazanym terminie załączonego formularza**.

**Uwaga:**

1. *formularz ofertowy można złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego w budynku Szkoły Podstawowej nr 3 w Goleniowie , pok. nr 19, przesłać za pomocą poczty na adres: Szkoła Podstawowa nr 3 ul. Jodłowa 33, 72-100 Goleniów lub przesłać pocztą elektroniczną na adres: sekretariat@sp3goleniow.pl .*
2. *Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podawania przyczyn.*

*Jeannette Słaby*

….................................................................................
 *podpis Dyrektora lub osoby upoważnionej*