

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

**dotyczące**

**świadczenia usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie  
dwudaniowych gorących posiłków (obiadów)**

### **NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

**Szkoła Podstawowa im. T. Kościuszki  
Sól 111  
34-370 Rajcza**

Proszę o wycenę 1 porcji dwudaniowego obiadu uwzględniając:

- liczba dzieci – 80 (przy możliwości zwiększenia lub zmniejszenia liczby obiadów)
- własny sprzęt (naczynia, talerze, sztućce)
- transport (zgodny z wymogami Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej)
- okres trwania zamówienia: od 1 września 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.
- obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 7-15 lat.
- posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
- wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w ROZPORZĄDZENIU MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty,
- dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu w godz. 11.00 - 12.00 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby - po uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni,
- wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
- wykonawca będzie wywieszał w miejscu ogólnodostępnym tygodniowy jadłospis,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych, – w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

