

ZAPYTANIE OFERTOWE
z dnia 03.07.2025 r.

**Dyrektor Szkoły Podstawowej im. gen. Antoniego Chruściela ps. „Monter”
w Gniewczynie Łańcuckiej zwraca się z zapytaniem ofertowym dotyczącym realizacji
zadania dot. dożywiania dzieci w Szkole Podstawowej im. gen. Antoniego Chruściela
ps. „Monter w Gniewczynie Łańcuckiej
w okresie od 01 września 2025 r. do 30 czerwca 2026 r.**

Postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 19 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605) ze względu na wartość szacowaną poniżej 130 000 zł netto.

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, wydawanie i dowóz około 18 260 szt. jednodaniowych gorących posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Gniewczynie Łańcuckiej.

Szacunkowa liczba uczniów objętych dożywianiem: 83 (liczba ta w trakcie trwania umowy może ulec zmianie - zmniejszeniu lub zwiększeniu o ok. 20%). Zmniejszenie/zwiększenie ilości dostarczanych posiłków nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tego tytułu lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

Wykonawca odpowiada za zgodność jakości dostarczonego gorącego posiłku z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia dzieci i młodzieżyszkolnej.

Posiłek, sposób jego przygotowania, transport i wydawanie powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U poz. 1154).

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów.

Drugie danie powinno składać się z produktu dostarczającego pełnowartościowego białka (chude mięso, ryby, ser twarogowy, jaja, mięso drobiowe bez skóry), produkt dostarczającego węglowodany złożone (ziemniaki, kasze, ryż, makaron) oraz warzyw surowych i gotowanych. Na deser powinien być zaproponowany kompot z owoców sezonowych lub w okresie zimowym z mrożonych (wiśnie, truskawki, porzeczki) lub porcja świeżych, sezonowych owoców (np. mandarynka lub miseczka truskawek). Posiłki powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu, podane estetycznie i w odpowiedniej temperaturze.

Raz w tygodniu danie bezmięsne.



- Danie mięsne lub rybne, winno składać się z: porcji mięsa lub ryby (z wykluczeniem pangii)- min. 100g po obróbce, dodatku w postaci ziemniaków/zamiennie ryż lub kasza- min. 200g po obróbce, surówki lub jarzyn gotowanych- min. 100g po obróbce oraz kompotu z owoców sezonowych, w okresie zimowym z mrożonych lub z herbaty(200ml);
- Danie półmięsne- typu gulasz lub potrawka z dodatkami, makaron z mięsem mielonym, pyzy z mięsem, gołąbki itp.- winno stanowić minimalną gramaturę 250 g po obróbce (z wyłączeniem bigosu, fasolki po bretońsku, potraw sporządzanych na bazie podrobów i kielbasy) + ewentualnie surówka lub warzywa gotowane- min.100g po obróbce
+ kompot z owoców sezonowych, w okresie zimowym z mrożonych lub z herbaty(200ml);
- Danie jarskie- typu: naleśniki z serem lub konfitura, kopytka w sosie, pierogi, pyzy, krokiety lub danie z makaronem itp.- winno stanowić minimalną gramaturę 250g po obróbce + kompot z owoców sezonowych, w okresie zimowym z mrożonych lub z herbaty (200ml)

Posiłki będą wydawane raz dziennie według potrzeb poszczególnych szkół w dniach od poniedziałku do piątku cyklicznie, od 1 września 2025 do 30 czerwca 2026. **W Szkole Podstawowej w Gniewczynie Łańcuckiej posiłki muszą być wydawane na dwie zmiany.** Przygotowanie, wydawanie i dowóz posiłków odbywać się będzie każdego dnia zajęć szkolnych, z wyłączeniem ferii, wakacji i innych dni wolnych od zajęć lub nauki zdalnej chyba, że Zamawiający wskaże, że posiłki mają być przygotowywane i wydawane również w dni wolne.

1.1. Zakres wymagań od oferentów:

- Wykonawca do wydawania przygotowanych posiłków każdorazowo oddelegowuje osobę posiadającą stosowne uprawnienia (aktualną książeczkę zdrowia).
- Wykonawca wydaje posiłki we własnych naczyniach wielokrotnego użytku (talerze porcelanowe) wraz ze sztućcami wielokrotnego użytku (metalowe) i w kubkach porcelanowych posiadających wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. O czystość naczyń i sztućców zadba Wykonawca we własnym zakresie.
- Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. O czystość termosów zadba Wykonawca. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli właściwego doboru i jakości posiłków.
- Zamawiający nie dopuszcza aby w ciągu dwóch tygodni (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego dania.
- Wykonawca ma obowiązek odbioru tego samego dnia z poszczególnych szkół nieskonsumowanych pozostałości po posiłkach.

YG

- Wykonawca zobowiązany jest do wskazania miejsca, w którym przygotowywane są posiłki. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontrolowania miejsca, w którym przygotowywane są posiłki oraz jakości przygotowywanych posiłków.
- Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
- harmonogram dostarczania posiłków (godziny dowozu oraz szacunkową ilość posiłków). Wykonawca ustali z Dyrektorem Szkoły.
- Wykonawca wyprzedzająco raz w miesiącu przedkłada Zamawiającemu do akceptacji menuz uwzględnieniem warunków podanych w niniejszym zapytaniu. Brak potwierdzonych menu skutkować będzie brakiem zapłaty za fakturę.

1.2. Zamawiający zastrzega, że:

- liczba uczniów korzystających z posiłków może być w każdym miesiącu inna, w zależności od liczby zgłoszeń.
- liczba wydanych posiłków w danym miesiącu może ulec zmianie w trakcie wykonywania przedmiotu zamówienia z uwagi na nieobecność uczniów w szkole. Z tych względów ilość (liczba) posiłków wydanych miesięcznie w ramach wykonywania przedmiotu zamówienia jest bezpośrednio zależna od liczby uczniów obecnych w szkole w poszczególne dni w danym miesiącu.
- Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za faktyczną ilość (liczbę) wydanych posiłków.

2. Termin realizacji zamówienia: od 1 września 2025 r. do 30 czerwca 2026 r.

3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

4. Zamawiający nie dopuszcza zmiany ceny zakupu w trakcie trwania umowy.

5. Warunki udziału w postępowaniu.

- Wykonawca winien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami posiadającymi wymagane uprawnienia i zaświadczenia lekarskie oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia. Na potwierdzenie spełniania powyższych warunków należy złożyć oświadczenie wg wzoru- załącznik nr 2 do niniejszego zapytania.
- Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum jednym środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego. Na potwierdzenie spełniania warunku do oferty należy dołączyć dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do przewozu żywności (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem).

YG

- Wykonawca jest zobowiązany do posiadania co najmniej rocznego doświadczenia w organizowaniu żywienia zbiorowego. Na potwierdzenie spełniania warunku do oferty należy dołączyć dokument potwierdzający należyte zrealizowanie usługi.
- Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia przykładowego dwutygodniowego jadłospisu.

6. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty

Zamawiający przy wyborze oferty będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:

Cena wykonania zamówienia= 70%

Odległość punktu przygotowującego posiłki= 30%

- Kryterium ceny:

$$\text{Wartość punktowa ceny (Pc)} = \frac{\text{najniższa cena rozpatrywanych ofert}}{\text{cena badanej ofert}} \times 70$$

Cena usługi musi zawierać wszystkie elementy mające wpływ na prawidłowe wykonanie usługi w tym należny podatek VAT.

- Kryterium odległości (odległość liczona po drodze dojazdu (Po))

Średnia odległość od punktu przygotowującego posiłki do poszczególnych szkół obliczonego zgodnie z poniższym:

- do 10 km od punktu przygotowującego posiłki – 30 pkt
- od 10 km do 15 km od punktu przygotowującego posiłki – 15 pkt
- powyżej 15 km od punktu przygotowującego posiłki – 0 pkt

$$P = Pc + Po$$

Uzyskana z wyliczenia ilość punktów zostanie ostatecznie ustalona z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku z zachowaniem zaokrągleń matematycznych.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów P.

7. Wzór umowy (załącznik nr 3 do zapytania ofertowego)

8. Termin i miejsce składania ofert

8.1. Oferty (załącznik nr 1) wraz z wymaganymi załącznikami i zaakceptowanym wzorem umowy (załącznik nr 3) należy składać do dnia **21.07.2025r. do godziny 12:00** w siedzibie Szkoły Podstawowej w Gniewczynie Łańcuckiej w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Oferta na dożywianie dzieci w Szkole Podstawowej w Gniewczynie Łańcuckiej w okresie od 1 września 2025 r. do 30 czerwca 2026 r.”.

Liczy się data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Y G

8.2. Oferta powinna zawierać datę sporządzenia.

8.3. Zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP.

8.4. Być podpisana czytelnie przez Wykonawcę, bądź osobę upoważnioną do zawierania umów w Jego imieniu.

8.5. Zawierać wypełnione prawidłowo załączniki.

8.6. Zawierać przykładowy dwutygodniowy jadłospis

8.7. Do prowadzenia postępowania nie przysługują wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach prawa zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.

8.8. Zamawiający dopuszcza negocjacje ofert w celu doprecyzowania jej szczegółów, warunków realizacji, w tym ustalenia ostatecznej ceny usługi, w szczególności, gdy cena oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia.

8.9. O terminie i miejscu przeprowadzenia negocjacji wybrany oferent zostanie powiadomiony telefonicznie.

8.10. W celu zapewnienia porównywalności wszystkich ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania złożonych dokumentów.

8.11. Składając ofertę Oferent akceptuje warunki określone w niniejszym Zapytaniu oraz dołączonych Załącznikach.

8.12. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź wycofania niniejszego zapytania ofertowego bez podania przyczyn.

8.13. Zamawiający przewiduje podpisanie umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego z Wykonawcą, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę.

9. Warunki płatności

Zapłata za usługę nastąpi w okresie 14 dni po złożeniu faktur. Wykonawca złoży faktury na początku miesiąca, rozliczając faktyczną ilość wydanych obiadów w poprzednim miesiącu wraz z załączonym wykazem liczby dzieci, które otrzymały obiady (zgodnym z listą obecności w szkole) potwierdzonym przez dyrektora szkoły.

10. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami:

Jadwiga Gwóźdź - Dyrektor Szkoły, tel. (16) 642 72 54

Załączniki:

1. Formularz oferty
2. Wzór oświadczenia Wykonawcy
3. Wzór umowy
4. Oświadczenie

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. gen. Antoniego Chruściela ps. „Monter”
w Gniewczynie Łańcuckiej
37-203 Gniewczyna Łańcucka 60
tel. (16) 642-72-54
NIP 794-16-88-280 REGON 001208234

DYREKTOR SZKOŁY
J. Gwóźdź
mgr Jadwiga Gwóźdź