

Zaproszenie do złożenia oferty  
(postępowanie poniżej kwoty 30.000 euro)

**I. Przedmiot zamówienia, wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia i realizacji zamówienia**

1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i wydawanie w naczyniach jednorazowych dwudaniowych obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Długiem w roku szkolnym 2024/2025.

2) Zamawiający zakłada, że orientacyjna ilość dziennego zapotrzebowania na obiady będzie się mieściła w przedziale 10 - 20 posiłków i będzie zamawiana w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły tj. przez około 160 dni nauki.

3) Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie obowiązywania niniejszej umowy 2380 obiadów (w tym: 1700 obiadów mniejszych dla kl. I - III oraz 680 obiadów większych dla pozostałych uczniów).

4) Przez obiad zamawiający rozumie posiłek dwudaniowy o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej w wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży - nie mniej niż 750 kcal dla kl. I -III, 900 kcal dla pozostałych,

5) Zalecane menu:

Pierwsze danie – zupa na wywarze mięsnym lub warzywnym, Drugie danie:

a) 3 x w tygodniu dania mięsne ( do dań mięsnych nie zalicza się dań przygotowanych na bazie podrobów, oraz bigosu) b) 1 x w tygodniu ryba,

c) 1 x w tygodniu jajko, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi – podawane naprzemiennie,

d) do posiłków dwudaniowych przynajmniej 2 x w tygodniu muszą być podawane: ziemniaki, w pozostałe dni może być podana kasza, ryż lub makaron – obowiązek ten nie dotyczy dni, w których podane będą naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi,

e) do posiłków dwudaniowych mają być podawane surówki lub jarzyny gotowane lub owoce oraz kompot.

6) Gramatura posiłków :

- ziemniaki – dla kl.I-III – 200 g dla pozostałych 300 g,

- kasza, ryż lub makaron – dla kl. I - III 160g, dla pozostałych 220 g,

- mięso: schab, ryba lub filet z kurczaka 65 g dla I-III, dla pozostałych 90 g,

- udka z kością 120g dla I-III, 160g dla pozostałych,

- pieczona wątróbka 75g dla I-III, 100g dla pozostałych,

- gulasz ( mięso + sos) 120 g dla I-III, dla pozostałych 160 g,

- kotlet mielony, klopsiki – 90g dla kl.I-III, dla pozostałych 120 g,

- surówka lub jarzyna surowa– 100g dla I -III, dla pozostałych 120 g,

- marchewka, buraczki gotowane – 95 g dla kl.I-III, dla pozostałych 120 g,

- naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi – dla kl.I-III 200g,dla pozostałych- 280g,

- zupa –300g dla I-III, dla pozostałych 400g, - kompot– 200g.

**II. Inne istotne informacje dotyczące przedmiotu prowadzonego postępowania.**

1) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień najpóźniej do godziny 12.00 dnia poprzedzającego,

- 2) Jadłospis (z wyszczególnieniem substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji) układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia; Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy,
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HCCP.
- 4) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup, (załącznik nr 2 do 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 2016r.poz. 1154)
- a) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone obiady,
- 5) Posiłki Wykonawca dostarczał będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw,
- 6) Samochód do przewozu obiadów musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-epidemiologiczne,
- 7) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia, zgodnie z obowiązującymi w tej materii przepisami.
- 8) Zamawiający udostępni bezpłatnie pomieszczenia w budynku szkoły na wydawanie posiłków.
- 9) Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe.
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w sytuacji zagrożenia COVID 19
- 11) W przypadku zawieszenia zajęć w szkole spowodowanego sytuacją epidemiczną zamawiający ma prawo odwołać dostarczanie obiadów na czas zawieszenia zajęć.

### **III. Termin realizacji zamówienia:**

Od dnia podpisania umowy do dnia zakończenia roku szkolnego 2024/2025 r. ( z wyłączeniem dnia zakończenia roku) w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły.

### **IV. Opis kryteriów oceny oferty** : najniższa cena – 100%

- 1) Wybrana zostanie oferta, która zaoferuje najniższą cenę za dostawę wszystkich posiłków.
- 2) Cena ofertowa ogółem będzie wyliczona w następujący sposób: (cena brutto posiłku mniejszego x 1700 obiadów) + cena brutto większego posiłku x 850 obiadów).

### **V. Opis sposobu przygotowania oferty:**

- 1) Oferta powinna być sporządzona pisemnie w języku polskim.
- 2) Wszystkie strony oferty powinny być spięte i podpisane przez osobę / osoby uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy.
- 3) Oferta musi być podpisana czytelnie imieniem i nazwiskiem, albo zaparafowana wraz z pieczętką imienną tak, aby można było stwierdzić tożsamość osoby podpisującej ofertę.
- 4) Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym postępowaniu tylko jedną ofertę.
- 5) Ofertę można składać w sekretariacie Szkoły Podstawowej w Długiem, Długie 4, 95-040 Koluszki, w godzinach pracy szkoły w zamkniętej kopercie z dopiskiem

„Oferta na przygotowanie, dostarczenie w naczyniach jednorazowych obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej w Długiem w roku szkolnym 2024/2025”. Ofertę można składać do dnia **30 września 2024r. do godziny 12.00.**

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **30 września 2024r. o godziny 12.15.** w Szkole Podstawowej w Długiem.

#### **VI. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:**

- 1) Formularz ofertowy (załącznik nr 1 do zaproszenia)
- 2) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej
- 3) Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie działalności w zakresie cateringu,
- 4) NIP,
- 5) REGON.

Wszystkie dokumenty wymienione w punkcie VI od 2- 5 mogą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.

#### **VII. Płatność**

- 1) Należność zostanie uregulowana ze środków Szkoły Podstawowej w Długiem.
- 2) Należność za wykonanie usługi będzie realizowana w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze w terminie 14 dni od daty dostarczenia do szkoły poprawnie wystawionej faktury oraz należytego wykonania usługi.
- 3) Faktura może być wystawiona po zakończeniu każdego miesiąca świadczonych usług związanych z dostawami obiadów.

#### **VIII. Postanowienia końcowe:**

Do niniejszej specyfikacji nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

#### **IX. Dane do kontaktu :**

Szkoła Podstawowa im. K. Makuszyńskiego w Długiem , tel. 44 714-58-31 lub 512 44 65 72  
e- mail: sp.dlugie@koluszki.pl.

Informacje udzielane są od poniedziałku do piątku w godzinach: 9.00-14.00.

#### **X. Załączniki do zaproszenia :**

- 1) Formularz ofertowy
- 2) Projekt umowy

Zatwierdziła

D Y R E K T O R  
Szkoły Podstawowej  
mgr Joanna Jeżyna