Długie, dnia 23.09.2025 r.

SPDŁ.3601.1.2025

Zaproszenie do złożenia oferty

(postępowanie poniżej kwoty 30.000 euro)

# 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 2025/ 2026.

1. 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 165 dni nauki.
2. Przyjmuje się, że maksymalna ilość zamawianych obiadów nie przekroczy w okresie

obowiązywania niniejszej umowy 3.135 obiadów (w tym: 1.815 obiadów mniejszych dla kl. OP -III oraz 1.320 obiadów większych dla pozostałych uczniów).

1. 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. OP -III, 900 kcal dla pozostałych,
2. Zalecane menu:

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

1. 3 x w tygodniu dania mięsne ( do dań mięsnych nie zalicza się dań przygotowanych na bazie podrobów, oraz bigosu)
2. 1 x w tygodniu ryba,
3. 1 x w tygodniu jajko, naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi – podawane naprzemiennie,
4. 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,
5. do posiłków dwudaniowych mają być podawane surówki lub jarzyny gotowane lub owoce oraz kompot.
6. Gramatura posiłków :
* ziemniaki – dla kl. OP-III – 200 g dla pozostałych 300 g,
* kasza, ryż lub makaron – dla kl. OP - III 160g, dla pozostałych 220 g,
* mięso: schab, ryba lub filet z kurczaka 65 g dla OP-III, dla pozostałych 90 g,
* udka z kością 120g dla OP-III, 160g dla pozostałych,
* pieczona wątróbka 75g dla OP-III, 100g dla pozostałych,
* gulasz ( mięso + sos) 120 g dla OP-III, dla pozostałych 160 g,
* kotlet mielony, klopsiki – 90g dla kl. OP-III, dla pozostałych 120 g,
* surówka lub jarzyna surowa– 100g dla OP -III, dla pozostałych 120 g,
* marchewka, buraczki gotowane – 95 g dla kl. OP-III, dla pozostałych 120 g,
* naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi – dla kl. OP-III 200g,dla pozostałych- 280g,
* zupa –300g dla OP-III, dla pozostałych 400g,
* kompot– 200g.

# Inne istotne informacje dotyczące przedmiotu prowadzonego postępowania.

1. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień najpóźniej do godziny 13.00 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,

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HCCP.
2. 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)

1. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
2. porcjowanie i wydawanie obiadów uczniom szkoły podstawowej w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły przez 5 dni w tygodniu tj. od poniedziałku do piątku w godzinach 11.15 – 13.00 w jednej turze z pomocą pracownika szkoły.
3. zmywanie naczyń po I turze,
4. 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,

1. Samochód do przewozu obiadów musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-epidemiologiczne,
2. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia, zgodnie z obowiązującymi w tej materii przepisami.
3. Zamawiający udostępni bezpłatnie pomieszczenia w budynku szkoły na wydawanie posiłków.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego w sytuacji zagrożenia COVID -19

# Termin realizacji zamówienia:

Od dnia podpisania umowy do dnia zakończenia roku szkolnego 2025/2026 r. (z

wyłączeniem dnia zakończenia roku) w dniach w których uczniowie uczęszczają do szkoły.

1. **Opis kryteriów oceny oferty** : najniższa cena – 100%
2. Wybrana zostanie oferta , która zaoferuje najniższą cenę za dostawę wszystkich posiłków.
3. Cena ofertowa ogółem będzie wyliczona w następujący sposób: cena brutto posiłku mniejszego(wsad do kotła) x 1.815 obiadów + cena brutto posiłku mniejszego pozostałe koszty x 1815 obiadów plus cena brutto posiłku większego(wsad do kotła) razy 1320 obiadów + cena brutto posiłku większego pozostałe koszty x 1320 obiadów.

# 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 pieczątką imienna 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 2025/2026”. Ofertę można składać do dnia 29 **września 2025 r. do godziny 14.00.**

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 29 **września 2025r. o godzinie 14.15** w Szkole Podstawowej w Długiem.

# 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 Rzeczpospolitej 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.

# 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.
4. **Postanowienia końcowe:**

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

# Dane do kontaktu :

Szkoła Podstawowa im. Kornela Makuszyńskiego w Długiem , tel. 44 714-58- 31, 512-446-572,

e- mail: sp.dlugie@koluszki.pl. Informacje udzielane są od poniedziałku do piątku w godzinach: 8.00-15.00.

# Załączniki do zaproszenia :

1. Formularz ofertowy
2. Projekt umowy

 Zatwierdziła

 D Y R E K T O R

Szkoły Podstawowej

mgr Joanna Jeżyna