

im. Maksymiliana Jackowskiego we Wronczynie

Wronczyn 1a

62-010 Pobiedziska

tel. 61 8177 239, 693 300 240

Strona zamawiającego: www.zswronczyn.edupage.org

e-mail: szkolawronczyn@wp.pl

Nabywca:

Gmina Pobiedziska, 62-010 Pobiedziska, ul. Kościuszki 4, NIP: 777-309-44-78

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa im. Maksymiliana Jackowskiego we Wronczynie, Wronczyn 1a, 62-010 Pobiedziska

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający: Szkoła Podstawowa im. Maksymiliana Jackowskiego we Wronczynie

2. Przedmiot zamówienia: „Przygotowanie i dostarczenie gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego dla 20 osób w roku szkolnym 2025/2026”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego.

2. Termin realizacji zamówienia: rok szkolny 2024/2025: od dnia 8 września 2025 r. do ostatniego dnia 31 grudnia 2025 r. w dni: od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych.

Posiłki muszą być dostarczane w dni powszednie w godz. 12.15-12.30.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczenia obiadów.

3. Miejsce lub sposób uzyskania zapytania ofertowego:

Szkoła Podstawowa im. Maksymiliana Jackowskiego we Wronczynie, Wronczyn 1a, 62-010 Pobiedziska (Sekretariat szkoły) Osoba do kontaktu: Beata Bor Tel. 693 300 240

4. Kryteria wyboru ofert: najniższa cena

5. Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę:

Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:

- posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności;
- posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia;
- dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. nr 171 poz. 1125 ze zm.) a ponadto:
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia;
- świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u;
- przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

6. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal

Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym, w tym 2 razy mięso pieczone lub duszone w kawałku lub rybnym wraz z surówką
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
- do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli
- zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno - mięsnym.

7. Warunki dotyczące transportu posiłków:

Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

8. Sposób oceny ofert:

Wybór najkorzystniejszej oferty na usługi nastąpi w oparciu o kryterium podane w punkcie 4. Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę, która spełnia wymogi formalne zawarte w punkcie 5 oraz opiewa na najniższą kwotę brutto uwzględniającą łączną liczbę posiłków.

9. Warunki płatności

Płatność na podstawie faktury (rachunku), co miesiąc, po wykonaniu przedmiotu zamówienia. Warunki płatności – 14 dni od dnia prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury (rachunku).

10. Sposób przygotowania oferty:

- ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim, na załączonym formularzu „OFERTA” – załącznik nr 1. Należy podać cenę brutto za 1 zestaw obiadowy z podziałem na: danie pierwsze oraz danie drugie + kompot a także skalkulować koszty obiadu dwudaniowego dla całej grupy.
- do ofert należy dołączyć podpisany wzór umowy – załącznik nr 2 oraz podpisane oświadczenie – załącznik nr 3.

11. Miejsce i termin składania ofert:

Pisemne oferty na formularzu stanowiącym załącznik numer 1 „Oferta” należy złożyć w zamkniętej kopercie, w sekretariacie Zamawiającego lub pocztą na adres: Szkoła Podstawowa im. Maksymiliana Jackowskiego we Wronczynie, Wronczyn 1a, 62-010 Pobiedziska z dopiskiem „Przygotowanie i dostarczenie gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem dla 20 osób w roku szkolnym 2024/2025” do dnia **04.09.2025 r. do godz. 10.00.** W przypadku przesyłki pocztą liczy się data dostarczenia przesyłki do Szkoły we Wronczynie. Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.

12. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu **04.09.2025 r. o godzinie 10:15** w siedzibie Zamawiającego.

13. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania rozeznania cenowego bez podania przyczyny.

DYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ
we Wronczynie

mgr Beata Bor

Podpis Dyrektor

Załączniki:

Załącznik nr 1 „Oferta”

Załącznik nr 2 „Wzór umowy”

Załącznik nr 3 „Oświadczenie”