Maciejowice, dnia 04.12.2025 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo

zamówień publicznych /zwaną dalej ustawą/ (tekst. jedn. Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 z późn.zm.), a także wydanymi na podstawie niniejszej ustawy rozporządzeniami wykonawczymi.

**I. Zamawiający**: Szkoła Podstawowa w Maciejowicach , Maciejowice 25, 32-010 Luborzyca

− tel. (012) 12 387 70 28;

− strona internetowa: https://spmaciejowice.edupage.org

− adres e-mail: spmaciejowice@onet.pl

**II. Przedmiot zamówienia**: świadczenie usług cateringowych dla dzieci uczęszczających do Oddziałów Przedszkolnych i Szkoły Podstawowej w Maciejowicach w 2026 r.

Zamówienie zostało podzielone na 2 części:

1. I część przedmiotu zamówienia: przygotowanie i dostawa obiadów z podwieczorkiem dla 25 dzieci w wieku 3-6 lat, uczęszczających do Oddziałów Przedszkolnych w Szkole Podstawowej w Maciejowicach.

a) wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy wynosi około 239 dni (szacunkowa ilość dni, w których odbywają się zajęcia przedszkolne) x 25 = 5 975 pełnych dziennych posiłków;

b) zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany w ilości przedmiotu zamówienia (zależne od frekwencji dzieci);

c) posiłki będą wydawane w naczyniach Wykonawcy;

d) posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia.

2. II część przedmiotu zamówienia: przygotowanie i dostawa obiadów z podwieczorkiem dla ok. 13 dzieci w wieku szkolnym, uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Maciejowicach.

a) wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy, wynosi około 176 dni (szacunkowa ilość dni, w których odbywają się zajęcia szkolne) x 13 = 2 288 obiadów z podwieczorkiem;

b) zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany w ilości przedmiotu zamówienia (zależne od frekwencji dzieci);

c) posiłki będą dostarczane i wydawane w pojemnikach jednorazowych.

**III. Stawiane wymagania**

1. Obiady będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach 11:00 – 11.30.

2. Usługi wchodzące w zakres przedmiotu zamówienia będą realizowane we wszystkie dni pracy oddziałów przedszkolnych i szkoły z wyjątkiem świąt, przerw wakacyjnych dla uczniów oraz innych dni wolnych, o których poinformuje Wykonawcę dyrektor szkoły.

3. Posiłki muszą być urozmaicone, przyrządzane na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, nie mogą być przygotowywane z półproduktów oraz zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01.)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. Wymagania te określają m.in., że posiłki ujęte w jadłospisie (śniadanie, obiad) muszą być zróżnicowane pod względem wykorzystania środków spożywczych z różnych grup i powinny objąć szczególnie: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz potrawy mają być sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej przy czym do smażenia ma być użyty olej roślinny, rafinowany o zaw. Kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zaw. kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

4. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polskie tradycje kulinarne.

5. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi od Zamawiającego.

7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni i będzie zawierał takie informacje jak: potrawa, wartość odżywcza, gramatura, alergeny i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia i przesyłany w formie elektronicznej na pocztę szkoły.

8. Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U.2007.80.545).

9. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw. Środek transportu musi być dopuszczony decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

10. Wykonawca zapewni odbiór wykorzystanych pojemników jednorazowych oraz mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP

**IV. Inne ustalenia**

1. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym, odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

2. Cena jednego zestawu (obiadu) winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku.

3. Faktury za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 10 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

4. Wykonawca zobowiązuje się do obsługi zamówienia dla dzieci oraz uczniów z wykorzystaniem aplikacji wskazanej przez zamawiającego.

5. Wykonawca musi posiadać pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego- kopia uprawnień dostarczona do szkoły.

6. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.

7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

**V. Warunki udziału w postępowaniu – wymagane dokumenty**

1. Wykonawca winien posiadać wiedzę i doświadczenie, tj. wymaga się, aby Wykonawca wykonał (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie, min. 1 usługę o podobnym charakterze tj. usługę cateringową dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym o całkowitej wartości nie mniejszej niż 100 000,00 zł. brutto. (przedkłada oświadczenie).

2. Wykonawca powinien dysponować odpowiednim potencjałem technicznym do wykonania zamówienia i posiada wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

3. Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (oświadczenie).

4. Wymagany jest aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art.109 ust.1 pkt. 4 Pzp wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

5. Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania działalności – posiada aktualne zezwolenie Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu.

**VI. Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty w formie elektronicznej, opatrzonej podpisem klasyfikowanym, zaufanym lub podpisem osobistym, przez osoby upoważnione:

a) formularz ofertowy, zawierający wszystkie informacje zawarte we wzorze stanowiącym Załącznik nr 1

b) oświadczenie o chęci przystąpienia do postępowania, zapoznaniu się z jego warunkami i złożeniu prawdziwych informacji, stanowiące Załącznik nr 2

c) oświadczenie o posiadaniu wiedzy i uprawnień oraz potencjału technicznego i osobowego do wykonywania działalności będącej przedmiotem postępowania - stanowiące Załącznik nr 3

d) klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

stanowiąca Załącznik nr 4

e) aktualny odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art.109 ust.1 pkt 4 Pzp wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

2. **Miejsce i termin złożenia oferty:** ofertę należy złożyć do dnia 12.12.2025 r. do godz. 10:00

za pośrednictwem portalu e-zamówienia.

**VII. Miejsce lub sposób uzyskania informacji lub dodatkowej dokumentacji określającej**

**szczegółowe wymogi dotyczące przedmiotu zamówienia:**

Szkoła Podstawowa w Maciejowicach

Maciejowice 25, 32-010 Luborzyca,

email: spmaciejowice@onet.pl

**VIII. Kryteria wyboru ofert i sposób ich oceny:**

Oferty oceniane będą na podstawie kryteriów:

1. Oferty oceniane będą na podstawie kryteriów:

a) łączna cena brutto – waga 50 pkt

b) długość trasy przewożenia posiłków – waga 40 pkt

c) aspekt środowiskowy - samochód dostawczy spełniający normę minimum Euro 5– max. waga 10 pkt

2. Zasada obliczania wartości punktowej oferty: 1% =1 punkt

a) liczba uzyskanych punktów przez daną ofertę w kryterium cena będzie obliczona wg następującego wzoru:

Cn/Cb x W = ilość punktów

w tym:

Cn - cena z VAT najniższa spośród ważnych ofert,

Cb – cena z VAT oferty badanej,

W - waga kryterium

b) długość trasy przewożenia posiłków – waga 40 pkt

Odległość liczona jest drogami publicznymi według wskazanych adresów za pomocą portalu Google Maps. Odległość wskazana przez Wykonawcę może być brana pod uwagę, ale ostateczny pomiar dokonuje Zamawiający.

Ocena ofert w ramach tego kryterium zostanie przeprowadzona według zasady – im mniejsza odległość, tym wyższa liczba punktów, zgodnie z następującą punktacją:

odległość najmniejsza KM

O = ~~------------------------------------------------~~  x 50 pkt

odległość oceniana KM

c) aspekt środowiskowy, tj. emisja spalin przez pojazdy którymi świadczona będzie usługa:

− za każdy pojazd z emisją spalin ,,EURO 6” lub przyznaje się – 10 pkt,

− za każdy pojazd spełniający normę ,,EURO 5” otrzymuje – 7 pkt,

− za każdy pojazd spełniający normę poniżej ,,EURO 5” otrzymuje się – 0 pkt.

W przypadku uzyskania równorzędnej ilości punktów przy zastosowaniu powyższych wskaźników, decydująca będzie cena brutto zestawu obiadowego dla oddziału przedszkolnego. Kryterium to będzie obliczane także wg powyższego wzoru.

3. O rozstrzygnięciu procedury Zamawiający powiadomi uczestników drogą elektroniczną.

**IX. Pozostałe informacje:**

1. W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym lub nie spełniającej warunków udziału w postępowaniu oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z niniejszego postępowania i nie będzie dalej uwzględniana przy ocenie.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

− zmiany lub unieważnienia niniejszego ogłoszenia,

− zmiany warunków lub terminów prowadzonego postępowania ofertowego,

− unieważnienia postępowania na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty,

− wezwanie Wykonawcy do złożenia wyjaśnień i/lub uzupełnienia złożonej oferty,

− wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej.