

ZAPYTANIE OFERTOWE

na usługę cateringu dla uczniów i pracowników I Liceum Ogólnokształcącego im.
Marii Skłodowskiej – Curie w Hajnówce w roku szkolnym 2025/2026
dla którego nie stosuje się procedur zawartych w ustawie Prawo zamówień
publicznych

I Liceum Ogólnokształcącego im. Marii Skłodowskiej – Curie w Hajnówce zaprasza do
złożenia oferty na wykonanie usługi cateringu w roku szkolnym 2025/2026.

Zamawiający:

I Liceum Ogólnokształcące im. Marii Skłodowskiej – Curie w Hajnówce
ul. Piłsudskiego 7
17-200 Hajnówka
tel. 85 682 27 80

I. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - wytwarzania i dostarczania dwudaniowego obiadu z napojem dla uczniów i pracowników I Liceum Ogólnokształcącego im. Marii Skłodowskiej – Curie w Hajnówce w dni nauki szkolnej tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w szkole.
2. Do oferty należy dołączyć przykładowy jadłospis na 10 dni.
3. Przewidywana, szacunkowa ilość wydawanych posiłków dziennie wynosi **ok. 40 szt.**
4. Ilość posiłków będzie ulegać zmianie w trakcie roku szkolnego – stosownie do ilości żywionych, zgłaszanych przez pracownika szkoły bezpośrednio do Wykonawcy pod numerem telefonu podanym przez Wykonawcę.
 - a. liczbie obiadów Wykonawca będzie informowany przez pracownika szkoły.
5. Ilość żywionych korzystających z posiłków dotowanych z MOPS i GOPS zgłaszać będzie do Wykonawcy pracownik szkoły.
6. Wykonawca w każdym miesiącu będzie dokonywał samodzielnie rozliczeń posiłków oraz wysyłał fakturę za posiłki dotowane do MOPS I GOPS.
7. Miejscem dostawy gotowych obiadów jest I Liceum Ogólnokształcącego im. Marii Skłodowskiej – Curie w Hajnówce ul. Piłsudskiego 7, 17-200 Hajnówka.
8. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem 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).
9. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
10. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym

wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.

11. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia przed rozpoczęciem każdego kolejnego tygodnia świadczenia usług. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania jakości posiłków.
13. Zamawiający zastrzega sobie, że:
 - a. zupy powinny być urozmaicone i nie mogą powtarzać się w ciągu tygodnia;
 - b. każdego dnia w menu muszą występować warzywa surowe lub przetworzone,
 - c. w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku, rodzaj potrawy nie może się powtórzyć
14. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w godzinach ustalonych pomiędzy zamawiającym a wykonawcą podczas zawierania umowy. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
15. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
16. Posiłki wydawane będą przez Zamawiającego w naczyniach wielokrotnego użytku, które posiada Zamawiający.
17. W okresie stanu zagrożenia epidemicznego posiłki powinny być dostarczane w opakowaniach jednorazowych.
18. Do obowiązku Wykonawcy należeć będzie codzienny odbiór termosów pojemników. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcje we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
19. Cena jednostkowa posiłku powinna zawierać koszt przygotowania i dostarczania.
20. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany tj. zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez rodziców/ opiekunów prawnych. Wykonawca uwzględniac będzie przy przygotowaniu posiłków zmienione ilości, które zostaną zgłoszone przez rodziców/ opiekunów prawnych w dniu dostawy do godz. 8:00 do pracownika wydającego obiady w szkole.
21. Planowane w pkt I.3. ilości mogą ulec zmianie tj. zmniejszeniu w przypadku zmiany ilości dzieci objętych dożywianiem bądź wystąpieniem innych okoliczności, których nie można było przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności.
22. Przewidziana w umowie planowana ilość posiłków określona w pkt I.3. może ulec zmniejszeniu. W przypadku zakupu mniejszej ilości posiłków Wykonawca nie będzie miał z tego tytułu żadnego roszczenia

II. Warunki udziału w zapytaniu ofertowym:

1. Ofertę może złożyć Wykonawca, który:
 - a. Posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania tj. posiada aktualne zezwolenia Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie wymagań higieniczno zdrowotnych do żywienia zbiorowego oraz możliwości prowadzenia cateringu
 - b. Posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

- c. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

III. Zakres wykluczenia wykonawców w przedmiotowym zapytaniu ofertowym:

Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanym z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- Posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
- Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia opieki lub kurateli.

W ofercie wykonawca winien złożyć oświadczenie o braku ww. powiązań

4. Termin realizacji zamówienia: od 08.09.2025r. do 26.06.2025r.

5. Miejsce i termin złożenia oferty:

Do 26.08.2025r. w siedzibie Szkoły I Liceum Ogólnokształcącego im. Marii Skłodowskiej – Curie w Hajnówce – do sekretariatu szkoły osobiście lub za pomocą poczty tradycyjnej.

6. Na kopercie należy umieścić: nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „Oferta na wykonanie usługi cateringu dla I Liceum Ogólnokształcącego im. Marii Skłodowskiej – Curie w Hajnówce w roku szkolnym 2025/2026”.

7. Termin otwarcia ofert: 27 sierpnia 2025 r.

8. Wycofanie oferty: Oferent ma prawo, przed upływem terminu składania ofert, wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia. Powiadomienie o wycofaniu oferty musi być złożone wg tych samych zasad, jak składana oferta, tj. w zamkniętej kopercie, odpowiednio oznakowanej z dopiskiem „WYCOFANA”. Koperty oznakowane dopiskiem „WYCOFANA” nie będą otwierane.

9. Warunki płatności: Opłaty za posiłki płatne będą dokonywane przez osoby wykupujące obiad (rodziców uczniów lub pracownika wykupującego obiad) bezpośrednio na numer konta wskazany przez Wykonawcę.

10. Sposób przygotowania oferty: ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, ceny w niej podane mają być wyrażone w polskich złotych.

11. Opis sposobu obliczania ceny w składanej ofercie cenowej:

- cena oferty musi być podana w PLN cyfrowo i słownie,
- wykonawca określi cenę oferty brutto,
- cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia,
- cena może być tylko jedna,
- cenę należy obliczyć do dwóch miejsc po przecinku w ten sposób, że jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest równa lub większa pięć to zaokrągla się ją w górę, w przypadku cyfry mniejszej od 5 to pozostawia się ją bez zmian.

12. Kryteria wyboru oferty: najniższa cena 100%

13. Rozstrzygnięcie postępowania i zlecenie realizacji zamówienia: O wynikach postępowania Zamawiający poinformuje oferentów biorących udział w postępowaniu na ich wniosek. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony przez zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.

14. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

15. Pozostałe informacje:

1. W przypadku przedstawienia oferty niezgodnej z niniejszym zapytaniem ofertowym lub nie spełnienia 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.