**ZAŁĄCZNIK NR 4** do **REGULAMINU UDZIELANIA ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

**o wartości szacunkowej poniżej 130.000 zł netto**

Brodnica Górna, 03.09.2025

**ZKIWBG-0230/808/25**

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**I.** **Informacje podstawowe:**

1. Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w formie *Zapytania ofertowego* prowadzone jest z wyłączeniem stosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 tejże ustawy.

2. Zamawiający: Zespół Kształcenia i Wychowania w Brodnicy Górnej, ul. Chmieleńska 1, 83-324 Brodnica Górna

**II. Przedmiot zapytania ofertowego:**

* 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa:

1. gotowych trzech posiłków: śniadanie, obiad i podwieczorek (catering) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 - 6 lat uczęszczających do Przedszkola Publicznego w Brodnicy Górnej w okresie od 01.10.2025 r. do 31.08.2026 r. (z wyjątkiem przerw w nauce przedszkolnej) co stanowi

52 tygodnie x 5 dni = 260 dni,

b) jednego posiłku – obiadu dla dzieci szkolnych w wieku 7 - 15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej w okresie od 01.10.2025 r. do 31.08.2026r. z wyjątkiem przerw w nauce szkolnej) co stanowi 42 tygodnie x 5 dni = 210 dni.

* + Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

Przedszkole Publiczne w Brodnicy Górnej

1. śniadania – 50 dzieci x 230 dni = 11500 szt.
2. obiady (zestaw zupa + drugie danie + kompot) – 50 dzieci x 230 dni = 11500 szt.
3. podwieczorek – 50 dzieci x 230 dni = 11500 szt.

Szkoła Podstawowa im. Ks. Jana Tkaczyka w Brodnicy Górnej

- obiady (zestaw zupa + drugie danie + kompot) – 70 dzieci x 190 dni = 13300 szt.

Szacunkowe ilości zawierają prognozowaną liczbę posiłków obejmującą zarówno płatnych ze środków publicznych jak również płatne indywidualnie przez rodziców/opiekunów.

Zamawiający informuje, że umowa zawarta z Wykonawcą wyłonionym w niniejszym postępowaniu obejmować będzie jedynie posiłki płatne ze środków Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej.

Zamawiający zastrzega, że w/w ilości są szacunkowe i mogą ulec zmianie i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

Zamawiający zastrzega, że faktyczna liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie

1. **Oczekiwania od Wykonawcy:**

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Dostarczenia własnym transportem i na własny koszt odpowiedniej ilości posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego w następujący sposób:

* **do godziny 8.40 bieżącego dnia zamówienie ilości śniadań, obiadów i podwieczorków na dany dzień, telefonicznie lub osobiście,**

**- do godziny 8.30 bieżącego dnia rodzic ma prawo do odmówienia posiłku (rodzic nie ma prawa w dniu bieżącym zamienić dania),**

**- do godziny 8.30 w dniu bieżącym rodzic ma prawo zamówić posiłek.**

2. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu. Posiłki powinny być dostarczane w specjalistycznych termosach i pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane, temperatura dla dań gorących w momencie przekazywania posiłków dzieciom winna wynosić co najmniej 70°C (mięso, ziemniaki, kasza, ryż, pierogi, kluski, naleśniki i inne drugie dania), a dla zup 75°C.

1. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 5 dni przed planowanym jadłospisem. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę,

a wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych oraz co najmniej dwa razy w tygodniu obiad z dania mięsnego, z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym, a w pozostałe dni danie jarskie bezmięsne, w tym zawierające produkt białkowy, np.: ryba, jaja kurze, ser, itp.

1. Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków.

**Dzienny jadłospis obejmuje:**

a) **śniadanie**: potrawy mleczne, płatki i mleko pochodne, bułka/kanapka, owoc i sok owocowy/ owocowo - warzywny/herbata z cytryną,

1. **obiad:** zupy - nie mniej niż 200 ml (przedszkole) i 250 ml (szkoła podstawowa), drugie danie: ziemniaki (zamiennie ryż, kasza, makaron, kopytka itp.) - nie mniej niż 100 g (przedszkole) i 150 g (szkoła podstawowa), dania mięsne (sztuka mięsa, kotlet mielony, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, bitki wołowe, gulasz, ryba, itp.) - nie mniej niż 70 g (przedszkole) i 100 g (szkoła podstawowa), pierogi, naleśniki, knedle, kluski, itp, nie mniej niż 200 g (przedszkole) i 250 g (szkoła podstawowa), surówka nie mniej niż 100 g, kompot/sok 200 ml,

c) **podwieczorek:** bułka/kanapka lub ciasto, desery mleczne, owoce (w tym sezonowe), sok owocowy/ owocowo-warzywny/ herbata/woda mineralna/ napój mleczny.

5. Posiłki będą dostarczane do Zespołu Kształcenia i Wychowania w Brodnicy Górnej:

Przedszkole Publiczne:

**815- dostawa śniadania dla dzieci z przedszkola i oddziału przedszkolnego**

**1215 - dostawa obiadu dla dzieci z przedszkola i oddziału przedszkolnego**

**1415 - dostawa podwieczorku dla dzieci z przedszkola i oddziału przedszkolnego**

6. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków dla wychowanków przedszkola i oddziału przedszkolnego w dni, w które odbywają się zajęcia w przedszkolu i odpowiednio oddziale przedszkolnym przy szkole podstawowej, a dla uczniów szkoły podstawowej w dni, w które odbywają się zajęcia w szkole podstawowej, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci w szkole podstawowej i odpowiednio przedszkolu, wykonawca zostanie o konkretnych datach poinformowany telefonicznie.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wydawania posiłków z wcześniejszym ustaleniem godzin z wykonawcą.
2. Przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, w tym Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisów wykonawczych do Ustawy - Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. 2016 poz. 1154 z późn. zm.) 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 28.08.2015r., poz. 1256 z późn. Zm.) i spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.

9. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np.: posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Przygotowanie i dostarczenie posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.

10. Wykonywania posiłków z naturalnych produktów, z gwarancją świeżości artykułów i produktów, bez używania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, wyklucza się wędliny z mielonek, jak również gotowe dania w torebkach i produkty typu instant czy gotowe półprodukty (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.), mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie).

11. Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z procedurami niezbędnym do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r., o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j. i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01)

12.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.

13.W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu, zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.

14.Wykonawca zobowiązany jest do odbioru własnych pojemników oraz wywożenia i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych związanych z usługą żywienia niezależnie od ich ilości, najpóźniej w następnym dniu dostawy śniadania i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz. U. z 2007 r. Nr 39, poz. 251 z późn. zm.).

1. 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.

1. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody, itp.) wytwarzanych posiłków. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł.
2. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

**III. Termin wykonania zamówienia:**

01.10.2025 do 31.08.2026

**Ocena ofert:**

- Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny zgodnie z formularzem oferty. Ocenie podlegać będzie łączna cena brutto jednego posiłku.

- Wykonawca jest również zobowiązany przedstawić 10 dniowy koncepcyjny jadłospis z alergenami na podstawie: ***Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach ( brak w/w jadłospisu lub niespełniającego wymogów będzie powodem nieuwzględnienia oferty przez zamawiającego )***

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia negocjacji z Wykonawcami, w celu wybrania najkorzystniejszej oferty.

- Negocjacje prowadzone będą z Dyrektorem szkoły oraz Przewodniczącą Rady Rodziców.

**IV. Sposób przygotowania oferty oraz miejsce i termin składania ofert**

* 1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
  2. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem osoby upoważnionej do reprezentacji wykonawcy.
  3. Do oferty należy dołączyć:
     1. **wypełniony formularz ofertowy**, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 5 do zapytania ofertowego;
     2. **pełnomocnictwo**, w przypadku gdy ofertę lub załączone do niej dokumenty podpisuje pełnomocnik.
  4. Ofertę oraz wymagane dokumenty należy złożyć drogą elektroniczną na adres email sekretariat@zkiwbrodnicagorna.pl
  5. Termin złożenia: **do 09.09.2025 roku do godz. 12.00**
  6. Oferty złożone po terminie będą podlegały odrzuceniu.
  7. Termin związania ofertą: **5 dni** roboczych liczonych od terminu składania ofert, z tym zastrzeżeniem, że pierwszym dniem jest dzień składania ofert.

**V. Informacja dotycząca sposobu komunikacji zamawiającego z wykonawcą:**

1. Wszelka korespondencja i wymiana informacji związana z niniejszym postępowaniem odbywa się za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail: sekretariat@zkiwbrodnicagorna.pl
2. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z prośbą o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający może udzielić wyjaśnień, jak również, w uzasadnionych przypadkach, może przedłużyć termin składania ofert.
3. Treść pytań wykonawcy wraz z wyjaśnieniami zamawiający udostępni na stronie internetowej

prowadzonego postępowania.

**4.** Osoba uprawniona ze strony zamawiającego do kontaktów z wykonawcami:

Dyrektor Szkoły.

**VI. Pozostałe informacje dotyczące Zapytania ofertowego:**

1. Zamawiający dopuszcza negocjowanie oferowanych cen z wykonawcami, którzy złożyli ważne i niepodlegające odrzuceniu oferty. W tym celu zamawiający, w uzasadnionych przypadkach, zastrzega możliwość kontaktu z wykonawcami za pośrednictwem poczty elektronicznej
2. Aby zapewnić porównywalność wszystkich ofert, zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z właściwymi wykonawcami, w celu uzupełnienia lub doprecyzowania przesłanych dokumentów lub udzielenia wyjaśnień.
3. Jeżeli zaoferowana cena lub jej istotne części składowe będą wydawać się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i tym samym będą budzić wątpliwości zamawiającego, zamawiający dopuszcza możliwość zwrócenia się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na wykonawcy.
4. Jeżeli dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą liczbę punktów w obu kryteriach oceny ofert, zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych, w których wykonawcy zaoferują nową cenę realizacji zamówienia, bez możliwości dokonywania zmian w zakresie kryterium jakościowego. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować ceny wyższej niż zaoferowane w złożonych ofertach.
5. Zamawiający poprawia w ofercie:
   1. oczywiste omyłki pisarskie, czyli bezsporne, niebudzące wątpliwości omyłki dotyczące wyrazów, w szczególności:
      1. ewidentny błąd gramatyczny,
      2. mylną pisownię wyrazów,
      3. niezamierzone opuszczenie wyrazu lub jego części,
      4. ewidentny błąd rzeczowy;

**2)** oczywiste omyłki rachunkowe (omyłki dotyczące działań arytmetycznych na liczbach), z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek w szczególności w przypadku sumowania poszczególnych kosztów ogółem brutto − jeżeli obliczony wynik nie odpowiada działaniom podjętym do jego uzyskania, przyjmuje się, że prawidłowo podano ceny jednostkowe i na ich podstawie zamawiający przeprowadzi dalsze obliczenia;

1. inne omyłki, polegające na niezgodności oferty z *Zapytaniem ofertowym*, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty;

– niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

**6.** Zamawiający dopuszcza możliwość unieważnienia postępowania na każdym etapie, bez podawania przyczyny unieważnienia.

**VII. Klauzula** **informacyjna** **dotycząca** **przetwarzania** **danych** **osobowych**

https://zkiwbrodnicagorna.pl/polityka-prywatnosci,102,pl

**VIII.** **Załączniki:**

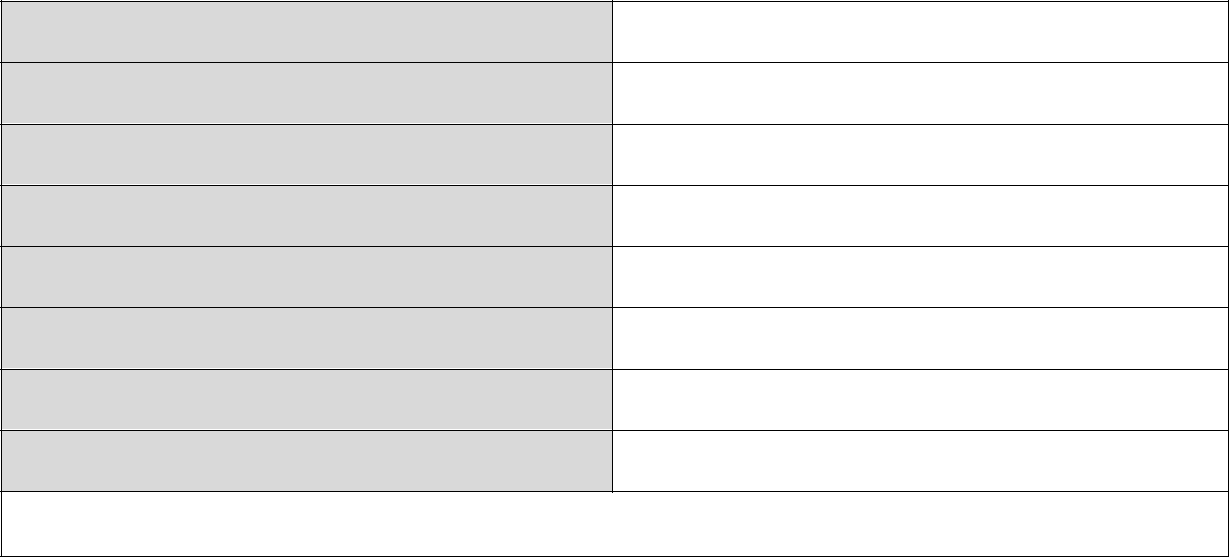
1. Formularz ofertowy;

**2)** Opis przedmiotu zamówienia

**ZAŁĄCZNIK NR 5** do **REGULAMINU UDZIELANIA ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

**o wartości szacunkowej poniżej 130.000 zł netto**

**FORMULARZ OFERTOWY**

****

**Nazwa (firma) wykonawcy:**

**Adres pocztowy:**

**Osoba lub osoby wyznaczone do kontaktów:**

**Telefon:**

**Adres e-mail:**

**NIP:**

**REGON:**

**KRS:**

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w przedmiocie ***………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….*** oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę łączną **………………………………………....….. zł brutto**,

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Nazwa towaru/usługi** |  | **Ilość** | Wartość netto | VAT | Wartość brutto |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Łącznie |  |  |

1. **OŚWIADCZENIA:**
   1. Oświadczam/y, że zapoznałem/liśmy się z zapytaniem ofertowym udostępnionym przez zamawiającego i nie wnoszę/my do niego żadnych zastrzeżeń.
   2. Przedmiotowe zamówienie zobowiązuję/emy się wykonać zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym.
   3. Oświadczam/y, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
   4. W razie wybrania mojej/naszej oferty zobowiązuję/zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i terminie określonym przez zamawiającego *(jeśli wymagane jest zawarcie umowy).*
   5. Uważam/y się za związanego/ych niniejszą ofertą przez okres………….. dni od dnia upływu terminu składania ofert.
   6. Przyjmuję do wiadomości, że informacje zawarte w niniejszym formularzu ofertowym stanowią informację publiczną w rozumieniu ustawy o dostępie do informacji publicznej, i wyrażam zgodę na ich udostępnienie.
   7. Załącznikami do niniejszego formularza, stanowiącymi integralną część oferty są:

**1)** ………..

....................................................................

(*podpis osoby uprawnionej do reprezentacji wykonawcy)*