

ZAPYTANIE OFERTOWE

NR 1/2025

1. Zamawiający:

Szkoła Podstawowa nr 1 im. Mikołaja Kopernika, ul. Poniatowskiego 19, 05-870 Błonie, tel. 22 725 30 48

2. Przedmiot zapytania ofertowego:

Przedmiotem zamówienia jest usługa sporządzania i dostawy gotowych, gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Błoni, finansowanych przez rodziców, oraz posiłków objętych pomocą w zakresie dofinansowania wyżywienia przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Błoni, w postaci obiadu składającego się z drugiego dania, dostarczanego do siedziby szkoły w godzinach wcześniej uzgodnionych w liczbie:

średnio ok. 55 obiadów dziennie, w tym:

- 1) około 50 posiłków dla dzieci z SP-1 opłacanych przez rodziców,
- 2) około 5 posiłków dla dzieci objętych pomocą w zakresie dofinansowania wyżywienia przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Błoni, z zastrzeżeniem możliwości zwiększenia liczby posiłków w zależności od bieżących potrzeb.

3. Termin realizacji zamówienia:

Od dnia 8 września 2025 r. do dnia 26 czerwca 2026 r.

4. Opis przedmiotu zamówienia:

1) Przygotowanie i dostawa ww. liczby obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem: dni wolnych od zajęć edukacyjnych, dni ustawowo wolnych i świąt lub w przypadku wystąpienia epidemii, pandemii, lub innych okoliczności, które mają wpływ na organizację nauczania, ewentualnie spowodują jej ustanie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

2) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości i składu obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem, który będzie układany przez Wykonawcę z tygodniowym wyprzedzeniem i dostarczany do SP-1 w Błoni. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez osobę odpowiedzialną w szkole będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

3) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami i normami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2006r. (Dz.U. nr 171, poz. 1225) z późniejszymi zmianami, łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, zgodnie z rozporządzeniem 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r., poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać zaleceń i norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki będą przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

4) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia szkolnego (5 dni). Potrawy muszą być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

5) Zamawiający zastrzega brak możliwości stosowania przez Wykonawcę gotowych potraw konserwowych, dań w torebkach oraz ulepszaczy smaków.

5) Struktura obiadów ma kształtować się następująco:

drugie danie:

- ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron, inne) – 150 gram,
- mięso/ryba – 100 gram,
- surówka/warzywa gotowane – 150 gram,
- jeden raz w tygodniu szkolnym (od poniedziałku do piątku) dopuszcza się przygotowanie dania bezmięsnego,

6) Wykonawca będzie przygotowywał, dostarczał i przekazywał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie pracy personelu własnego oraz jego uprawnień i warunków produkcji oraz bierze odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

7) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach, zapewniając dostarczenie posiłku w odpowiedniej temperaturze. Potrawy, które w miejscu przeznaczenia będą konsumowane w postaci posiłków ciepłych, muszą być przewożone w pojemnikach „kontenerach” środkach transportu, które zapewnią im minimalną temperaturę wewnątrz 60°C.

8) Wykonawca będzie dostarczał posiłki w porcjach: jeden obiad zapakowany w odpowiednie jednostkowe opakowanie termiczne, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.

9) Wykonawca będzie dostarczał posiłki zgodnie z aktualnymi rekomendacjami MEN, MZ i GIS dotyczącymi gastronomii w szkołach.

10) Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw i posiłków.

11) Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę naczyń i sztućców.

5. WYMAGANIA DODATKOWE WOBEC WYKONAWCY

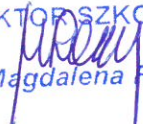
Siedziba Wykonawcy, miejsce wykonywania posiłków powinno znajdować się w Gminie Błonie bądź gminie bezpośrednio z nią graniczącej.

6. TERMIN/MIEJSCE ZGŁASZANIA OFERT

Oferty należy składać do **12 sierpnia 2025 r. do godz. 13.00** bezpośrednio do sekretariatu Szkoły Podstawowej nr 1 im. Mikołaja Kopernika, ul. Poniatowskiego 19, 05-870 Błonie lub elektronicznie na adres: sekretariat@sp1.blonie.pl

Załącznik:

1. Załącznik nr 1 – wzór oferty

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Magdalena Rak

Załącznik Nr 1

do Zapytania Ofertowego nr 1/2025

Wzór oferty

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

NIP Regon

Nr rachunku bankowego

Szkoła Podstawowa nr 1 im. Mikołaja Kopernika

ul. Poniatowskiego 19, 05-870 Błonie

OFERTA

Odpowiadając na zapytanie ofertowe na przygotowanie i dostawę gotowych, gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Błoniu w postaci obiadów składających się z drugiego dania, dostarczanych do siedziby SP-1 w Błoniu, zgodnie z zapytaniem ofertowym nr 1/2025 z dnia.....

oferuję:

1. Wykonanie przedmiotu zamówienia:

całkowity koszt brutto wykonania usługi (tj. jednostkowa cena za drugie danie wynosi PLN,

słownie złotych:

2. Oświadczam, że:

a) zapoznałem się z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym Nr 1/2025 z dnia,

zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i zobowiązuję się go wykonać na wskazanych w zapytaniu ofertowym warunkach,

b) posiadam uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności objętych niniejszym zamówieniem, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,

c) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i personelem z uprawnieniami, zdolnym do wykonania zamówienia.

Osoba do kontaktu ze strony Wykonawcy:

Imię i nazwisko:

Tel.: e-mail:

.....
Miejscowość i data

.....
Podpis Wykonawcy



