

Zapytanie ofertowe

Postępowanie o wartości poniżej 170.000 zł netto

**na podstawie Zarządzenia nr 07/2025 Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 4 w Gryficach
w sprawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych poniżej kwoty 170 000,00 zł netto**

I. Zamawiający:

Szkoła Podstawowa nr 4
im I. Samodzielnej Warszawskiej Brygady Kawalerii
ul.Sienkiewicza 10a
72-300 Gryfice
tel. +48/91 3842947,
NIP: 857-188-72-59, REGON: 000702469
e-mail: sp4@sp4.gryfice.eu
adres strony internetowej: <http://www.sp4gryfice.pl>

Zaprasza do złożenia ofert cenowych na:

„Przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 4 w Gryficach”

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa własnym transportem, w termoizolacyjnych pojemnikach lub termosach i wydawanie obiadów dwudaniowych dla uczniów oraz Szkoły Podstawowej nr 4 w Gryfice w dniach nauki szkolnej w roku szkolnym 2026/2027.
2. Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie, wyjazdy uczniowskie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrektora szkoły oraz dni, w których będzie obowiązywać nauczanie zdalne dla wszystkich klas szkoły podstawowej
3. Poniższa tabela przedstawia szacunkowy wykaz ilościowy uczniów do Szkoły Podstawowej nr 4 w Gryficach.

	Uczniowie duża porcja	Uczniowie mała porcja ($\frac{3}{4}$ porcji dużej)
Szkoła Podstawowa Nr 4 w Gryficach	15	30

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków – podane wyżej ilości są ilościami szacunkowymi, natomiast rzeczywiste ilości posiłków będą wynikały z aktualnych potrzeb Zamawiającego.

Ilość zamawianych posiłków może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu o maksymalnie 25 %.

Podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie mogą być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw lub podstawą odmowy wykonania zamówienia.

Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

Ilości przewidywane w ramach każdej pozycji są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Usługi objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

4. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, urozmaicone, lekkostrawne oraz atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży w wieku 10 -16 lat zalecanymi i opracowanymi przez Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
5. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu zamówienia tj. Przygotowania i transportu posiłków zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023. 1448 t.j.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 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.2026.197 t. j.).
6. Wykonawca zapewni na własny koszt naczynia wymagane do spożycia posiłków tj. naczynia jednorazowego użytku ze sztućcami dostosowane do temperatury i wymaganej ilości posiłku. Transport posiłków musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich parametrów temperatur stosowanych podczas transportu potraw. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu placówek oświatowych zużytych jednorazowych naczyń po posiłkach i sztućców.
7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych, w trakcie których obiady dwudaniowe powinny odpowiadać następującym wymaganiom:
 - 7.1 **zupy** – należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych)-co najmniej dwa razy w tygodniu lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika, bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Przeciętna waga jednej porcji zupy (dużej porcji) – 300 - 350g. Mała porcja stanowi $\frac{3}{4}$ porcji dużej;
 - 7.2 **drugie danie (duża porcja)** – powinno składać się z produktów białkowych, pochodzenia zwierzęcego - mięso, ryby, drób – porcja - 100g (ok.120 g surowca wykorzystanego do przygotowania potrawy bez względu na rodzaj potrawy) np. sztuka mięsa, gołąbki, gulasz itp., produktów bogatych w węglowodany złożone – ziemniaki, kasza, ryż, makaron – porcja 200g, lub danie typu kluski, pierogi, naleśniki – porcja 350g, oraz dodatek warzywny – surówki, warzywa gotowane – porcja 150g. Mała porcja stanowi $\frac{3}{4}$ porcji dużej.

W dziesięciodniowym menu:

- sztuka mięsa typu: udko, pierś, sznycel, schabowy, bitki, zrazy, gulasz itp. muszą występować 3 razy - w tym 2 razy drobiowe; podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte;
- dania z wykorzystaniem mięsa mielonego typu: spaghetti, kotlety mielone, pulpety, klopsiki, gołąbki – 2 razy, w tym 1 raz z mięsa drobiowego;
- danie rybne tj. filet wyłącznie z ryb morskich z wolnego połowu typu dorsz, mintaj, morszczuk (smażony bądź pieczony) - 2 razy;
- dania mączne typu: pierogi, naleśniki, kopytka, knedle, pyzy, placki ziemniaczane, kartacze – 3 razy;

W dni postne – ryba oraz danie mączne bezmięsne.

Wyklucza się podawanie dań z podrobów oraz dań typu: kaszanka, bigos, jajka gotowane, śledź a także wykorzystywania produktów zawierających mięso oddzielane mechanicznie (MOM) np. parówki, mortadela. Drugim daniem nie może być kiełbasa i łazanki z kapustą. Zamawiający nie dopuszcza zastąpienia dodatku węglowodanowego typu ziemniaki, makaron, kasza – pieczywem.

Nie uznaje się jako mięsny składnik drugiego dania skrzydełek podanych w całości. Zamawiający nie uznaje fasolki po bretońsku jako danie mięsne i dopuszcza jej serwowanie w miejsce dania mącznego nie częściej niż 1 raz na 20 dni menu.

Zamawiający nie określa jak często stosować warzywa gotowane i świeże, Wykonawca powinien dostosować dodatek warzywny do rodzaju przygotowanego posiłku w zależności czy będzie to danie obiadowe mięsne czy mączne. W przypadku dań „na słodko” typu naleśniki, Wykonawca zamiast warzyw serwuje dodatek owocowy 100 g.

- a. **Napój (kompot)** – w ilości 200ml. Zamawiający wymaga serwowania kompotu gotowanego z owoców, nie dopuszcza się napojów produkowanych z zagęszczonych syropów glukozowo - fruktozowych o smaku owocowym. Dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim.

Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczany do dyrektora szkoły najpóźniej w pierwszym dniu żywieniowym. Wszelkie sugestie dyrektora szkoły co do zmiany danego posiłku będą uwzględniane przez Wykonawcę. Wykonawca może odmówić wykonania sugestii, jeśli jest ona nieuzasadniona lub nie znajduje oparcia w zapisach umowy. Nie dopuszcza się powtarzalności tego samego posiłku w 10-dniowym menu.

8. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w palcówek własnym transportem w termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
9. Posiłki muszą być sporządzone na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant. Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków poprzez podgrzewanie gotowych dań garmazeryjnych czy mrożonych np. klopsy, gołąbki itp. Dodatkowo:
 - 9.1 Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,

- 9.2 sosy powinny być przygotowane na wywarach mięsno - warzywnych/ nie z proszku, bez dodatku octu i kostek bulionowych.
10. Wydawanie posiłków w poszczególnych budynkach szkoły, odbędzie się w godzinach i pomieszczeniach uzgodnionych z Dyrektorem szkoły.
11. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
12. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
13. Wykonawca zobowiązuje się do zagospodarowania odpadów powstających w związku z realizacją zamówienia.
14. Wszelkie zmiany w ilości dań obiadowych, Zamawiający przekazywać będzie pocztą e-mail lub telefonicznie, nie później niż 24 godziny przed ich wykonaniem.
15. **UWAGA: Sposób i warunki korzystania z pomieszczeń szkoły i ich wyposażenia Wykonawca ustala z Dyrektorem szkoły.**
16. Termin realizacji umowy **od dnia 07 września 2026 r. do dnia 24 czerwca 2027r.,**
17. Projekt umowy stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
18. Wykonawca związany jest ofertą 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

III. Kryterium oceny ofert

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:
- a. Kryterium: Cena (KC) - waga 60 %**
- b. Kryterium:** odległość transportu posiłków od miejsca przygotowania do siedziby Zamawiającego. Odległość bezpośrednio wpływa na czas dostawy posiłku, od którego zależy jego świeżość i jakość. Zamawiający do oceny będzie brał odległość rozumianą jako długość w kilometrach trasy (drogi), po najkrótszych drogach dojazdowych. Zamawiający, przy ustalaniu odległości trasy wzoruje się na obliczeniach z ogólnodostępnej i miarodajnej mapy na stronie internetowej <https://www.targeo.pl> z dokładnością do 100 metrów **(O) – waga 40%**
2. Powyższe kryteria oceny ofert są związane z przedmiotem zamówienia we wszystkich aspektach oraz w odniesieniu do poszczególnych etapów ich cyklu życia, w tym procesie produkcji i dostarczania. Biorąc pod uwagę specyfikę przedmiotu zamówienia a w szczególności jego odbiorcę tj. dzieci i młodzież szkolną w wieku od 6 do 16 lat, Zamawiający dopełnia wszelkich starań, aby obiady dostarczone przez Wykonawcę miały nie tylko wymaganą temperaturę ale też były atrakcyjne pod względem organoleptycznym, tj. posiadały walory estetyczne i smakowe. Kilkogodzinne przetrzymywanie w termosie dań obiadowych negatywnie wpływa na jej walory estetyczne, smakowe i zapachowe. Podstawowym celem Zamawiającego jest zapewnienie konsumentom (dzieciom szkolnym) posiłków o odpowiednim standardzie i jakości, o której stanowią również walory estetyczne. Zastosowanie powyższego kryterium, jest pochodną obiektywnie uzasadnionych potrzeb i preferencji Zamawiającego oraz pochodną przeznaczenia i funkcji, jakie ma pełnić.
- Z uwagi na powyższe Zamawiający zastosował w kryterium oceny ofert odległość transportu posiłków od miejsca przygotowania, która jest wartością mierzalną i stałą oraz bezpośrednio przekłada się na czas dostawy.

Czas natomiast, w przeciwieństwie do odległości, jest wartością zależną od warunków drogowych w danym momencie. Zamawiającemu zależy, aby posiłki były świeże i docierały do szkoły jak najszybciej po przygotowaniu, oraz na ograniczeniu ryzyka niedostarczenia na czas z uwagi na warunki atmosferyczne i drogowe.

3. Sposób oceniania ofert:

1) w kryterium „cena oferty”, zostanie zastosowany następujący wzór:

$$\text{Liczba zdobytych punktów (C)} = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \times \text{waga kryterium } 60\%$$

Gdzie:

C_n – cena najniższa wśród ofert nie odrzuconych

C_b – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

60 – procentowe znaczenie kryterium ceny

Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach kryterium cena obliczona zostanie przez podzielenie ceny najniższej z ofert przez cenę ocenianej oferty i pomnożenie tak otrzymanej liczby przez 100 punktów i wagę kryterium, którą ustalono na 60%.

2) w kryterium „odległość transportu posiłków od miejsca przygotowania siedziby zamawiającego, z dokładnością do 100 metrów (O)”, w którym Zamawiającemu zależy na jak najkrótszej odległości transportu posiłków - ocenie zostanie poddana odległość od wskazanego przez Wykonawcę w Formularzu oferty miejsca przygotowania posiłków do siedziby Zamawiającego, mierzona na stronie internetowej <https://www.targeo.pl/> z dokładnością do 100 m. Maksymalna liczba punktów – 40. Punkty przyznawane będą według poniższych zasad:

- a) za odległość transportu posiłków od miejsca przygotowania do siedziby Zamawiającego do 25 km – **40,00 pkt.**,
- b) za odległość transportu posiłków od miejsca przygotowania do siedziby Zamawiającego powyżej 25 km do 30 km – **30,00 pkt.**,
- c) za odległość transportu posiłków od miejsca przygotowania do siedziby Zamawiającego powyżej 30 km do 35 km – **20,00 pkt.**,
- d) za odległość transportu posiłków od miejsca przygotowania do siedziby Zamawiającego powyżej 35 km do 40 km – **10,00 pkt.**,
- e) za odległość transportu posiłków od miejsca przygotowania do siedziby Zamawiającego powyżej 40 km – **0,00 pkt.**,

3) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie największą liczbę punktów (P) wyliczoną zgodnie z poniższym wzorem:

$$P = C + O$$

Gdzie:

P – łączna liczba punktów oferty ocenianej

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium „cena oferty”

O - liczba punktów uzyskanych w kryterium „odległość transportu posiłków od miejsca przygotowania do siedziby Zamawiającego z dokładnością do 100 metrów ”

- 4) Zamawiający dokona podsumowania punktów uzyskanych przez daną ofertę we wszystkich kryteriach oceny ofert.
4. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
5. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
6. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą

IV. Podstawy wykluczenia z postępowania

1. Wykonawca, żaden ze wspólników konsorcjum (w przypadku składania oferty wspólnej) oraz żaden ze wspólników spółki cywilnej ani żaden podmiot, na którego zasoby powołuje się wykonawca w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu nie może podlegać wykluczeniu z postępowania w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

2. PODSTAWY WYKLUCZENIA O KTÓRYCH MOWA W ART. 7 UST. 1 USTAWY Z DNIA 13 KWIETNIA 2022 R. O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO.

Wykonawca, żaden ze wspólników konsorcjum (w przypadku składania oferty wspólnej), żaden ze wspólników spółki cywilnej ani żaden podmiot, na którego zasoby powołuje się wykonawca w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu nie może podlegać wykluczeniu z postępowania na podstawie żadnej z przesłanek, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego:

- 1) wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy, zw. Dalej „rozporządzeniem 765/2006” i rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających, zw. dalej „rozporządzeniem 269/2014” albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego;
- 2) wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących

ochronie bezpieczeństwa narodowego;

- 3) wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.
3. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

V. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1) zdolności technicznej lub zawodowej:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają:

- a) aktualną decyzję wydaną przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego w zakresie dysponowania pomieszczeniami dopuszczonymi do przygotowywania posiłków obiadowych od surowca do gotowego wyrobu oraz dystrybucji gotowych posiłków w ramach cateringu lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z którego będzie wynikać, że Wykonawca dysponuje pomieszczeniami dopuszczonymi do przygotowywania posiłków obiadowych od surowca do gotowego wyrobu oraz dystrybucji gotowych posiłków w ramach cateringu.
- b) decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Uwaga: W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunk zostanie spełniony jeżeli, co najmniej jeden z konsorcjantów będzie posiadał uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej oraz konsorcjant ten zrealizuje usługi, które wymagają stosownych uprawnień.

2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają polisę, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia minimum 70.000,00 zł.

IV. Dokumenty, jakie Wykonawca powinien załączyć do oferty:

1. Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą:

- 1) wypełniony i podpisany przez Wykonawcę FORMULARZ OFERTOWY, stanowiący załącznik nr 2 do zapytania ofertowego,
- 2) oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia, według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszego zapytania ofertowego,

- 3) aktualną decyzję wydaną przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego w zakresie dysponowania pomieszczeniami dopuszczonymi do przygotowywania posiłków obiadowych od surowca do gotowego wyrobu oraz dystrybucji gotowych posiłków w ramach cateringu lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, z którego będzie wynikać, że Wykonawca dysponuje pomieszczeniami dopuszczonymi do przygotowywania posiłków obiadowych od surowca do gotowego wyrobu oraz dystrybucji gotowych posiłków w ramach cateringu.
- 4) decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia lub zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wymagane na podstawie przepisów Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 5) opłaconą polisę, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia minimum 70.000,00 zł wraz z dowodem jej opłacenia.
- 6) oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia wykonawcy z postępowania o udzielenia zamówienia na podstawie art. 5k Rozporządzenia RADY (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (zw. dalej Rozporządzeniem nr 833/2014), według wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.
W przypadku wspólnego ubiegania się wykonawców o udzielenie zamówienia ww. oświadczenie składa każdy z wykonawców.
- 7) odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie braku podstaw do wykluczenia przesłanek wskazanych w rozdz. IV pkt. 1. Zapytania ofertowego, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
- 8) dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy).

V. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej zgodnie z art. 61 ustawy, za pośrednictwem poczty elektronicznej pod adresem: sp4@sp4.gryfice.eu;
3. Zamawiający dopuszcza przysyłanie plików w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 570 z późn. zm.), tj. rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2247) – w szczególności w formatach: .pdf, .doc, .docx, .rtf lub .odt., xades.
Zamawiający zaleca przysyłanie plików w formacie .pdf.
4. Zalecenia Zamawiającego odnośnie podpisu elektronicznego:
 - a) odnośnie kwalifikowanego podpisu elektronicznego:

- dla dokumentów w formacie „pdf” zaleca się podpis w formacie PAdES,
 - dokumenty w formacie innym niż „pdf” zaleca się podpisywać formatem XAdES.
- b) odnośnie podpisu osobistego:
- dla dokumentów w formacie „pdf” lub „xml” zaleca się podpis wewnętrzny (otoczony),
 - dokumenty w formacie innym niż „pdf” zaleca się podpisywać podpisem zewnętrznym lub otaczającym.
- c) odnośnie podpisu zaufanego:
- wielkość dokumentów nie może przekraczać 10 MB, dostępny format podpisu „xml”.
5. Za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę potwierdzenie wysłania przez pocztę e-mail.

VI. Informacje o sposobie przekazywania oświadczeń i dokumentów.

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
2. Ofertę sporządza się w języku polskim, w postaci elektronicznej.
3. Ofertę oraz wszystkie towarzyszące jej oświadczenia oraz dokumenty sporządza się z zachowaniem postaci elektronicznej w jednym z formatów danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 1703), tj. rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2247) – w szczególności w formatach: .pdf, .doc, .docx, .rtf lub .odt.
4. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami musi być podpisana przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z wpisem do właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej albo przez osobę umocowaną do podpisania oferty. Pełnomocnictwo we właściwej formie, z określeniem jego zakresu, powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych załączonych dokumentów.
5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia składają pełnomocnictwo do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia dla ustanowionego przez nich pełnomocnika. Do oferty należy załączyć pełnomocnictwo z określeniem jego zakresu.
6. Treść oferty musi odpowiadać treści Zapytania ofertowego. Zaleca się przy sporządzaniu oferty skorzystanie ze wzorów formularzy przygotowanych przez zamawiającego. Wykonawca może złożyć ofertę przygotowaną samodzielnie z zastrzeżeniem, że będzie one zawierać wszystkie niezbędne oświadczenia oraz informacje określone przez zamawiającego w treści wzorów załączonych do Zapytania ofertowego.
7. Wykonawca winien wczytać ofertę jako załączniki na Platformie, według Instrukcji korzystania z Platformy, przy użyciu zakładki „Złóż ofertę”.
8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z Platformy, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (złożenie oferty w zakładce Pytania/Informacje).
9. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

VII. Osoby po stronie Zamawiającego uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami

- w zakresie proceduralnym: **Agnieszka Skotnik** – w sprawach procedury przetargowej.

- w zakresie merytorycznym: **Jerzy Kołodziejczyk** Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 4 w Gryficach w sprawie opisu przedmiotu zamówienia

VIII. Miejsce składania ofert

1. Ofertę cenową wraz z wymaganymi załącznikami należy przesłać na adres email: sp4@sp4.gryfice.eu; terminie do dnia **12 sierpnia 2026 r. do godziny 10:00**. Otwarcie ofert nastąpi dniu **12 sierpnia 2026 r. o godzinie 10:30**.
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
4. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach i miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
7. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

IX. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca podaje cenę oferty w Formularzu Ofertowym sporządzonym według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego, jako cenę brutto [z uwzględnieniem kwoty podatku od towarów i usług (VAT)].
2. Cena oferty stanowi wynagrodzenie ryczałtowe. Cena brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz postanowieniami umowy określonymi w niniejszej Zapytaniu ofertowym.
3. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku.
4. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
5. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
6. W przypadku rozbieżności pomiędzy ceną ryczałtową podaną cyfrowo a słownie, jako wartość właściwa zostanie przyjęta cena ryczałtowa podana słownie.
7. Wszystkie kwoty winny być podane w złotych polskich. Cena oferty powinna być wyrażona cyfrowo i słownie. Cena musi być wyrażona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z odpowiednim zaokrągleniem w dół lub w górę w następujący sposób:
 - w dół – jeżeli kolejna cyfra jest mniejsza od 5,
 - w górę – jeżeli kolejna cyfra jest większa od 5 lub równa 5.
8. Dla porównania ofert Zamawiający będzie brał pod uwagę łączną cenę brutto obejmującą podatek od towarów i usług (VAT) za wykonanie całości przedmiotu zamówienia.
9. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując

nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

X. Informacje o formalnościach

1. Niezwłocznie o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, zamieszczając powiadomienie o wyborze oferty najkorzystniejszej na platformie zakupowej.
2. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą po przekazaniu zawiadomienia o wyborze Wykonawcy, ale nie później niż w terminie związania ofertą.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze kolejną ofertę najkorzystniejszą spośród złożonych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny.
4. Do prowadzonego postępowania nie przysługują Wykonawcom środki ochrony prawnej określone w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych tj. odwołanie, skarga.
5. Niniejsze postępowania prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach organizacyjnych Zamawiającego. Nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
6. Zamawiający ma prawo do zmiany lub odwołania warunków postępowania bez podania przyczyny.

XI. Ochrona danych osobowych

Zgodnie z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016), dalej „RODO”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 4 im I. Samodzielnej Warszawskiej Brygady Kawalerii ul. Sienkiewicza 10a, 72-300 Gryfice, w sprawach związanych z danymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, kontakt pisemny za pomocą poczty tradycyjnej na adres administratora, pocztą elektroniczną na adres inspektora iod@zpo.gryfice.eu, telefonicznie w godz. 10 – 14 pod nr 607 673 383;
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane w odniesieniu do art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywający na Zamawiającym;
3. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja Zapytania ofertowego;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
5. Posiada Pan/Pani:
 - prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.
 - prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia

korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

6. Nie przysługuje Pani/Panu:

- prawo do usunięcia danych osobowych, w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, na podstawie art. 21 RODO, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciąży na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

XII. Załączniki

Integralną część zapytania ofertowego stanowią następujące załączniki:

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego – załącznik nr 1;
2. Formularz Ofertowy - załącznik nr 2;
3. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu – załącznik nr 3;
4. Oświadczenie dotyczące przeciwdziałania agresji – załącznik nr 4.

05.08.2026 r.

Signature Not Verified
Dokument podpisany przez Jerzy Kołodziejczyk;
Szkoła Podstawowa nr 4 w Gryficach
Data: 2026.08.05 11:18:01 CEST

.....
(podpis i pieczęć)