Zapytanie ofertowe na przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Słobódce

I. ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa w Słobódce

Słobódka 9, 16-411 Szypliszki

telefon: 87 568 10 77

email: sekretariat.slobodka@szypliszki.pl

II. INFORMACJE OGÓLNE

Do niniejszego postępowania nie mają zastosowania przepisy ustawy z dnia 11 września 2021 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2026 poz. 793) gdyż wartość zamówienia nie jest równa i nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł netto.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Termin rozpoczęcia wykonywania zamówienia: 01.02.2027 r. w dniach nauki szkolnej tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni wolnych od zajęć dydaktycznych oraz przerw w pracy. Termin zakończenia wykonywania zamówienia: 18.06.2027 r. z zastrzeżeniem, że może zakończyć się przed 18.06.2027 r. w przypadku wyczerpania maksymalnej kwoty wynagrodzenia określonej w umowie lub osiągnięcia kwoty zbliżającej się do kwoty 130 000 zł netto.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

l. Przedmiotem zamówienia jest: „Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Słobódce (zwanej dalej SP) w 2027 roku, w dniach w których pracuje SP”.

2. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostawę własnym transportem i wydanie osobom upoważnionym przez Zamawiającego w SP posiłków zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywienia Instytutu Żywności i Żywienia.

3. W niniejszym zamówieniu przez posiłek należy rozumieć **posiłek gorący** (w przypadku obiadów) o jakości i wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży.

4. Wymagania dotyczące posiłków:

4.1. Warunki realizacji zamówienia dla SP:

4.2.1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.

4.2.2.Posiłki dostarczane będą w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.

4.2.3.Transport posiłków odbywać się będzie samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
4.2.4.Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w SP. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie obiadów jednodaniowych w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 8.30.
4.2.5.Posiłki dostarczane będą w dniach funkcjonowania SP, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i dni wolnych od zajęć dydaktycznych.
4.2.6. Posiłki dostarczane będą do SP w następujących godzinach: 10.00-11.00 — dostawa obiadu.
4.2.7.W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
4.2.8.Dzienny jadłospis obejmuje:
Posiłek musi składać się z:
1) zupa (pojemność 300ml)
2) drugiego dania
lub
1) drugie danie
4.2.9. Użyte do przygotowywania posiłków mięso musi być bez nastrzyku, chleb na zakwasie naturalnym, jogurty tylko naturalne. 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).
4.2.10.Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci z różnymi alergiami. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy muszą być urozmaicone i różnorodne. W jadłospisie musi być umieszczony dokładny skład użytych produktów oraz lista alergenów zawartych w danym posiłku. Jadłospisy muszą być dostarczone Zamawiającemu na 5 dni przed rozpoczęciem kolejnego okresu żywieniowego. Jadłospis może zostać dostarczony w formie skanu za pośrednictwem poczty elektronicznej.
4.2.11.Zamawiający ma prawo dokonywania wiążących zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę na co Wykonawca wyraża zgodę.

4.2.12.Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP oraz zgodnie z 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. z 2026 r., poz. 197).
4.2.13.Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
4.2.14. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać średnioważoną normę produktów dla dzieci w wieku od 3 do 15 lat.
4.2.15.Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi 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. z 2006 nr 171 poz. 1225) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz. U. z 2026 r., poz. 197).
4.2.16.Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.
4.2.17.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.
4.2.18.Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.
4.2.19.Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 699 z późn. zm.).
4.2.20.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.

4.2.21.Wykonawca zobowiązuje się do wystawiania comiesięcznych faktur VAT/ rachunków z terminem płatności 14 dni. Faktura VAT/ rachunek jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.
4.2.22.Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu oferty.
4.2.23.Posiłki należy dostarczyć w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
4.2.24.Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby i rodzajów posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb.
4.2.25. Zamawiający zastrzega u Wykonawcy możliwość wykupienia posiłków przez uczniów nie objętych dożywianiem w cenie podanej przez Wykonawcę w złożonej ofercie.
4.2.26. Wybrany wykonawca zobowiązany jest do odbioru resztek i odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po spożyciu posiłków w danym dniu w tym zużyte naczynia i sztućce jednorazowe.
4.2.27. W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże, bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do jakości, dyrektor szkoły może takich posiłków nie przyjąć. W takim przypadku nie przysługuje wynagrodzenie za te posiłki.
4.2.28. W przypadku zmiany obowiązujących w dniu ogłoszenia zapytania ofertowego przepisów prawnych dotyczących dożywiania dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych Wykonawca ma obowiązek uwzględnić obowiązujące przepisy prawne w trakcie realizacji zadania co nie będzie miało żadnego wpływu na jego wynagrodzenie.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Złożenie oferty częściowej powoduje jej odrzucenie.
6. Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny jednostkowej brutto posiłku zawierającej wyliczenie wartości jaką w kwocie posiłku stanowi tzw. „wsad do kotła" oraz inne koszta:
- za pełny obiad (zupa + drugie danie)
- drugie danie

V. KRYTERIA WYBORU OFERTY:

Cena- 100 %

Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta z najniższą łączną ryczałtową ceną ofertową (brutto) za wykonanie całości zamówienia spełniającą wymagania Zamawiającego.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Każdy Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu tylko jedną ofertę.

2. Oferta musi być napisana w języku polskim, w formie pisemnej z zachowaniem czytelnej formy.

3. Oferta powinna być sporządzona według załącznika nr 1 i podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.

4. Cena ofertowa przedstawiona przez Wykonawcę musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

VII. FORMA, MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

l. Ofertę należy złożyć osobiście, mailowo lub listownie w zamkniętej kopercie opisanej: „Przygotowanie i dostarczenie posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Słobódce (zwanej dalej SP) w 2027 roku, w dniach w których pracuje SP".

2. Miejsce złożenia ofert: Szkoła Podstawowa w Słobódce, adres: Słobódka 9, 16-411 Szypliszki, sekretariat, bądź mailowo na adres: sekretariat.slobodka@szypliszki.pl

3. Termin złożenia ofert: do **18.12.2026 r. do godz. 13.00**

Oferty złożone po tym terminie będą odrzucone z przyczyn formalnych

4. Termin otwarcia ofert: **21.12.2026 godz. 10:00**

Zamawiający nie przywiduje publicznego otwarcia złożonych ofert

5. Ogłoszenie wyników zapytania ofertowego nastąpi w terminie **22.12.2026 do godz. 15:00**

Inf. o wynikach rozstrzygnięcia ofert zostanie zamieszczona na stronie szkoły

6. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:

Marek Zdancewicz, tel. 87 568 10 77, e - mail: sekretariat.slobodka@szypliszki.pl