

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy: postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na realizację zadania:

„Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2026/2027”

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Szkoła Podstawowa im. św. Stanisława Kostki w Starym Gralewie Stare Gralewo 13,
09-166 Stare Gralewo tel. 23 679-30-02, e-mail: spgralewo@gminaraciaz.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem do Szkoły Podstawowej w Starym Gralewie w roku szkolnym 2026/2027.
2. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć ok. 50 obiadów.
3. Zamawiający zastrzega, że liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmianom.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 07.09.2026 r. do końca zajęć dydaktycznych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki oraz w razie potrzeby – po uzgodnieniu z Wykonawcą – innych dni.
Dostawa obiadów odbędzie się o godz. 10.10.
6. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym wydawany posiłek na adres mailowy szkoły – do akceptacji Zamawiającego. W jadłospisie wykazana będzie gramatura potraw oraz występujące alergeny. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. Wykonawca będzie wywieszał w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego tygodniowy jadłospis.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa

zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, ze zm.) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2026 roku, tj. zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia 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).

9. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 6-15 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe: w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x drugie danie, drugie danie:

- mięso lub ryba lub alternatywa z roślin strączkowych – min. 100 g po obróbce,
- ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza itp. lub alternatywę z roślin strączkowych – min. 200 g,
- surówka lub gotowane jarzyny – min. 100 g,
- opcjonalnie naleśniki, placki, pyzy, pierogi, dania na bazie nasion strączkowych itp. – od 250 g. do 300g,
- napój (woda, kompot) – min. 250 ml.

11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia;
- posiłki będą komponowane z wykorzystaniem różnych środków spożywczych;
- potrawy oraz sosy muszą być sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, dopuszczalne maksymalnie dwie potrawy smażone w tygodniu, przy użyciu rafinowanego oleju rzepakowego lub oliwy z oliwek;
- napoje mogą zawierać nie więcej niż 5 g cukrów dodanych w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- preferowana woda jako podstawowy napój;
- należy uwzględniać sezonowość środków spożywczych oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne;
- w jadłospisie obowiązkowo powinny znaleźć się produkty pełnoziarniste, warzywa, owoce, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców;
- jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków;
- co najmniej raz w tygodniu porcja ryby;
- co najmniej raz w tygodniu potrawa przygotowana na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych;
- dwa razy w tygodniu porcja mięsa, przygotowana z mięsa świeżego;
- posiłek powinien uwzględniać alternatywną potrawę roślinną dla osób niespożywających produktów odzwierzęcych, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych;
- posiłek powinien uwzględniać 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego;

- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

13. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

15. Transport posiłków musi odbywać się w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

16. Dostarczane posiłki powinny być podzielone na odpowiednią ilość porcji. Każda z porcji powinna znajdować się w oddzielnym, jednorazowym naczyniu. Wykonawca posiada również własne naczynia (pojemniki jednorazowe na posiłki, kubki, sztućce).

17. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

18. Wykonawca zobowiązuje się do obierania resztek obiadowych. Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

III. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: rok szkolny 2026/2027, w okresie od 07.09.2026 r. do końca zajęć dydaktycznych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki oraz w razie potrzeby – po uzgodnieniu z Wykonawcą – innych dni.

IV. KRYTERIUM WYBORU OFERTY

1. O wyborze oferty będzie decydowała cena.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
3. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i zaklejonej kopercie.

3. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „Świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci jednodaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2026/2027”.

4. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
- b) Oświadczenie – załącznik nr 2
- c) Wzór umowy – załącznik nr 3 (paraflowany przez Wykonawcę)

VI. WARUNKI NIEZBĘDNE DO SPEŁNIENIA PRZEZ WYKONAWCĘ:

Zamówienie może zostać udzielone wykonawcy, który:

- 1. Posiada stosowne uprawnienia do wykonania zamówienia.
- 2. Posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia
- 3. Dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności.
- 4. Dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

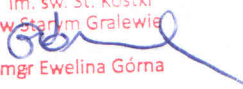
- 1. Oferty należy złożyć w sekretariacie Szkoły Podstawowej im. św. Stanisława Kostki w Starym Gralewie, Stare Gralewo 13, 09-166 Stare Gralewo bądź na adres e-mail: spgralewo@gminaraciaz.pl nie później niż do dnia 19.06.2026 r. do godz. 12.00.
- 2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 19.06.2026 r. o godz. 12.15 w Szkole Podstawowej im. św. Stanisława Kostki w Starym Gralewie, Stare Gralewo 13, 09-166 Stare Gralewo.

VIII. ZASADY I FORMY KOMUNIKACJI

- 1. Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie: – drogą elektroniczną - adres mailowy: spgralewo@gminaraciaz.pl
- 2. Wykonawca zostanie poinformowany o dokonany wyborze drogą elektroniczną lub telefoniczną.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

- 1. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Szkoły Podstawowej im. św. Stanisława Kostki w Starym Gralewie do zawarcia umowy.
- 2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewybrania żadnej z ofert.

DYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ
im. św. St. Kostki
w Starym Gralewie

mgr Ewelina Górna