

Wielącza, dnia 05.08.2025 r.

## **Zapytanie ofertowe**

z dnia 05 sierpnia 2025 r. na usługę:

**Przygotowania i dostarczania posiłków( usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej z Oddziałem przedszkolnym w Wielączy. W okresie od 02 września 2025 r do 31 sierpnia 2026 r.**

### **I. ZAMAWIAJĄCY NAZWA I ADRES:**

Szkoła Podstawowa w Wielączy , Wielącza Poduchowna 53, 22-460 Szczepieszyń, woj. lubelskie, tel. 846168006, e-mail:szkolawie@spwielacza.pl

### **II. PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych posiłków: śniadania, obiadu i podwieczorku dla **50** dzieci w wieku 2,5-6 lat, uczęszczających do Oddziału przedszkolnego oraz **20** obiadów dla dzieci w wieku 7-14 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Wielączy, **w okresie od 02 września 2025 r. do 31.sierpnia 2026r.** Przewidywana liczba posiłków może ulegać zmianom w zależności od zapotrzebowania. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według podanej ceny. W przypadku wykonania zmniejszonego zakresu usługi niż wskazany w przedmiocie zamówienia Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

### **III. OCZEKIWANIA OD WYKONAWCY**

1. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem i na własny koszt.
2. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
3. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
4. Liczba posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w Szkole Podstawowej i Oddziale przedszkolnym w Wielączy. O liczbie posiłków na dany dzień Wykonawca będzie informowany w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz.8.30. Zatem liczba śniadań, obiadów i podwieczorków może różnić się między sobą.
5. Posiłki powinny być dostarczane w dniach funkcjonowania Szkoły Podstawowej oraz Oddziału przedszkolnego w Wielączy, tj. w dniach roboczych, od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych i innych wolnych kiedy szkoła i oddział przedszkolny nie pracują.
6. Posiłki powinny być dostarczane do Szkoły Podstawowej w Wielączy w następujących godzinach:  
7.30 – 8.00 – dostawa śniadania  
10.00- 10.30 – dostawa obiadu z podwieczorkiem

W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany godzin dostarczenia posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.

7. Dzienny jadłospis obejmuje:

- **śniadanie**: zupa mleczna lub potrawy mleczne i mlekopochodne, kanapki bądź jajecznica, pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub pieczywo bezglutenowe, herbata lub napój mleczny.;

- **obiad**: zupa (250 ml) oraz drugie danie w tym produkt węglowodanowy (200 g): ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź np. kluski śląskie, kopytka; produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego- gotowy (80 g) ( mięso np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, pierś z indyka, kotlet schabowy, stek z piersi kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp., bądź ryba – gotowa (80 g), surówka, jarzyny gotowane lub owoc 100 g. ( asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny), kompot lub sok z produktów świeżych i pełnowartościowych ( 200 ml).

- **podwieczorek** ( dwa produkty):kanapka lb ciasto własnego wyrobu z herbata, wodą mineralną, kompotem lub napojem mlecznym.; owoc( sezonowy) z deserem, jogurty naturalne( min.150 g.) z owocem, herbata bądź naleśniki z owocami i śmietaną, racuchy z jabłkiem, knedle z owocami z herbatą, sokiem lub wodą mineralną.

8. Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny ( z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne ( zawierające produkt białkowy, np. ryba, jaja kurze, ser, nasiona roślin strączkowych).

9. Wykonawca zobowiązuje się do **nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków, jak również gotowych dań w torebkach.**

10. 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).

11. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie tygodniowego jadłospisu dla dzieci bez alergii pokarmowej, jak również dla dzieci bezmlecznych. Sporządzone przez Wykonawcę jadłospisy powinny być urozmaicone i różnorodne. **Jadłospis** powinien być dostarczony Zamawiającemu na **2 dni** przed okresem jego obowiązywania. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę.

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 26 lipca 2016r., 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 01.08.2026 r, poz.1154).**

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.

14. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.

15. Posiłki mają być przygotowane 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 (tekst jednolity Dz. U. Z 2023 r. Poz. 1448, z późn.zm.) i zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz.U. z 01/08.2016 r., poz. 1154).

16. Proces przygotowania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej.

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.

18. Porcjowanie, przygotowanie posiłków mlecznych oraz wydawanie posiłków dzieciom leży po stronie Zamawiającego.

19. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. Wykonawca powinien posiadać porozumienie z firmą gastronomiczną na użyczenie kuchni produkcyjnej na wypadek ww. awarii.

20. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

21. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia comiesięcznych faktur VAT/ rachunków z terminem płatności 14 dnia. Faktura VAT/rachunek jest wystawiana na podstawie zatwierdzonego przez Zamawiającego zestawienia liczby posiłków przygotowanych i dostarczonych przez Wykonawcę w danym miesiącu.

#### **IV. MIEJSCE DOSTAWY USŁUGI**

Szkoła Podstawowa w Wielączy wraz z Oddziałem przedszkolnym, Wielącza Poduchowna 53, 22-460 Szczepleszyn

#### **V. TERMIN WYKONANIA USŁUGI**

Zamówienie realizowane będzie od **02 września 2025 do 31 czerwca 2026 r.**, od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć.

#### **VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać wykonawcy, którzy:

1. Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia. Spełnienie warunku musi być potwierdzone przez dołączenie do Oferty kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem, aktualnego odpisu z KRS lub innego organu rejestrowego, posiadającego wpis o prowadzenie działalności gastronomicznej z cateringiem.

2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym, ekonomicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

3. Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego zamówienia.

Spełnienie warunku musi być potwierdzone poprzez złożenie podpisu na Oświadczeniu z załącznika nr 2 Zapytania Ofertowego.

## **VII. ZAMAWIAJĄCY NIE DOPUSZCZA MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH**

## **VIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca winien złożyć:

1. Akceptację warunków Zapytania Ofertowego ( załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego- Formularz Oferty).
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków w postępowaniu ( Załącznik nr 2 do Zapytania Ofertowego).
3. Kopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem, aktualnego odpisu z KRS lub innego organu rejestrowego, posiadającego wpis o prowadzeniu działalności gastronomicznej z cateringiem.

## **IX. KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT**

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium: cena (80 %) i inne kryteria (20%) gwarantujące uzyskanie najkorzystniejszej ekonomicznie i jakościowo oferty, w szczególności: jakość, funkcjonalność, doświadczenie wykonawcy lub osób wyznaczonych do realizacji zamówienia.
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najkorzystniejsza ekonomicznie i jakościowo oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach.

## **X. SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY**

1. Cena oferty jest ceną brutto za pakiet całodziennego wyżywienia dla jednego dziecka, z tym, że Wykonawca wydzieli i przedstawi cenę brutto za śniadanie, za obiad i za podwieczorek w przedszkolu oraz ceną brutto za dwudaniowy obiad w szkole.
2. Wykonawca przedstawi też kalkulację tzw. „wsadu do kotła” wymienionych w punkcie pierwszym posiłków ( śniadania i obiadu z podwieczorkiem – dla Oddziału Przedszkolnego oraz obiadu – dla Szkoły Podstawowej).
3. Mając na uwadze wszystkie wymagania postawione w niniejszym Zapytaniu Ofertowym wykonawca zawrze w cenie brutto wszystkie koszty niezbędne do

prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia, uwzględniając przy tym wszystkie należne opłaty i podatki.

4. Wszystkie ceny jednostkowe i wartości należy podawać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cenę brutto należy wyrazić w złotych polskich, w których będą również prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą. Zamawiający nie dopuszcza możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
5. Oferowana cena będzie obowiązywać w całym okresie ważności umowy, tj. **od 02 września 2025 r. do 31 sierpnia 2026r.**

## **XI. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Ofertę należy sporządzić na załączonym formularzu „Formularz Oferty” (załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego – Formularz Oferty).
2. Do oferty należy załączyć oświadczenia oraz dokumenty określone w punkcie X niniejszego Zapytania Ofertowego.
3. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
4. Zamawiający wymaga, aby treść oferty była jednoznaczna.
5. Oferta i wszystkie załączniki muszą być sporządzone w formie pisemnej oraz powinny być podpisane przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty.
6. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy zawartych w Zapytaniu Ofertowym przekazanych przez Zamawiającego. Dopuszcza się w ofercie złożenie Załączników opracowanych przez Wykonawców pod warunkiem, że będą one identyczne w treści z formularzami określonymi przez Zamawiającego. Oferty Wykonawców, którzy dołączą do oferty Załączniki o innej treści niż określona w Zapytaniu Ofertowym zostaną wykluczeni z ubiegania się o niniejsze zamówienie.
7. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć w zaklejonej kopercie opatrzonej danymi Wykonawcy z dopiskiem:  
**„ Oferta na usługę: Przygotowania i dostarczania posiłków( usług cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej wraz z Oddziałem Przedszkolnym w Wielączy w okresie od 02.09.2025 r. do 31.08.2026 r. Nie otwierać przed dniem 20.08.2025 r. przed godz.10.00”.**
8. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa Wykonawcy, w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu konkurencji, powinny zostać wyraźnie oznaczone z zastrzeżeniem Wykonawcy, pod rygorem uznania, że stanowią one informacje jawne.

## **XII. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY**

1. Ofertę można złożyć w jeden z następujących sposobów:

Przesłać przesyłką poleconą lub kurierską na adres:

Szkoła Podstawowa w Wielączy, Wielącza Poduchowna 53, 22-460 Szczepleszyn  
Lub złożyć osobiście w sekretariacie Szkoły Podstawowej w Wielączy, Wielącza Poduchowna 53, 22-460 Szczepleszyn, od poniedziałku do piątku w godz. 8.00-15.00

2. Ofertę należy złożyć do dnia **20.08.2025 r. do godz.10.00**
3. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie zostaną zwrócone niezwłocznie, bez otwierania koperty.

### **XIII. ZAPYTANIE O PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Pytania dotyczące Zapytania Ofertowego należy kierować w formie pisemnej na adres e-mail: [szkolawie@spwielacza.pl](mailto:szkolawie@spwielacza.pl)

### **XIV. ODRZUCENIE OFERTY. OGŁOSZENIE O WYNIKACH POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Oferta Wykonawcy niezgodna z Zapytaniem Ofertowym zostanie odrzucona przez Zamawiającego. O wyniku postępowania Zamawiający poinformuje Wykonawców, którzy złożyli oferty oraz zamieści wynik na stronie internetowej [www.spwielacza.szkolnastrona.pl](http://www.spwielacza.szkolnastrona.pl)

### **XV. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA**

Wybór najkorzystniejszej oferty jest ostateczny i nie podlega procedurze odwoławczej. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany warunków Zapytania Ofertowego bez podania przyczyny. W razie takiej zmiany Zamawiający zamieści modyfikacje na stronie internetowej i przedłuży termin składania ofert. Zamawiający może również unieważnić postępowanie, gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, lub jest znacznie zaniżona do składanych ofert oraz z przyczyn Administracyjnych.

Załączniki:

1. Formularz oferty.
2. Wzór oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.

/-/ Jolanta Budzyńska

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Wielączy

05 sierpnia 2025 r.