

ZAPYTANIE OFERTOWE NR 2/2026

WARTOŚĆ SZACUNKOWA ZAMÓWIENIA - PONIŻEJ 170 000 ZŁ NETTO

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Juliusza Słowackiego w Zubrzycy Górnej
Zubrzyca Górna 43, 34-484 Zubrzyca Górna
tel. 18 28 527 13

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

Zamawiający prowadzi niniejsze postępowanie w formie uproszczonej – zapytania ofertowego.

Zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 Pzp –w przypadku udzielania zamówień, których wartość nie przekracza kwoty 170 000 zł netto nie mają zastosowania przepisy wspomnianej ustawy.

III. ZAKRES RZECZOWY PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamawiający zwraca się do Państwa z zapytaniem ofertowym o cenę realizacji następującego zamówienia: *Przygotowywanie i dostawa posiłków (II danie) wraz z porcjowaniem na terenie szkoły dla dzieci w wieku 3-6 lat z oddziałów przedszkolnych oraz dla uczniów w wieku 7-15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 1 w Zubrzycy Górnej*

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa posiłku w formie II dania wraz z porcjowaniem na terenie szkoły w ilości minimalnej nie mniejszej niż 40 obiadów z szacunkową ilością maksymalną 100 obiadów dziennie. Zamawiający dopuszcza możliwością zwiększenia o 20% ilości obiadów od wskazanej powyżej wartości maksymalnej.
2. Zapotrzebowanie ilościowe na w/w ilości obiadów określone w ust. 1 stanowi przewidywane, szacunkowe (+/-) zapotrzebowanie w okresie wykonania zamówienia i nie jest wiążące dla Zamawiającego. W przypadku nie wykorzystania w okresie trwania umowy ilości towaru określonego w ust. 1 Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.
3. Początek rozpoczęcia dostawy od 07 września 2026 roku.
4. Umowa dostawy posiłków na okres do dnia 22 grudnia 2026 roku.
5. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi będące przedmiotem niniejszej umowy, które będą spełniać następujące parametry:

a) posiłki - obiady przygotowywane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa i zabezpieczających posiłki przed wylaniem, oraz schłodzeniem w szczególności w termosach wieloskładnikowych wypełnionych pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji zapewniających dostarczenie na salę.

b) Brudne termosy nie mogą zostać w placówce do dnia następnego.

c) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wymaganych standardów sanitarno - epidemiologicznych.

d) Dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) bezpośrednio do wydawalni Zamawiającego realizowana będzie przez Wykonawcę oraz na jego koszt.

e) Transport posiłków do wydawalni Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków.

f) Środki transportu żywności powinny posiadać atesty PZH.

g) Odkładanie prób żywności odbywać się będzie u dostawcy posiłków - Wykonawcy.

6. Zasady przygotowywania posiłków:

a) Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe 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. 2026 poz. 197)) oraz polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym (3-6 lat) i szkolnym (7-15 lat) jak również Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej 2016 (opracowana przez Instytut Żywności i Żywienia).

b) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i z bezpieczeństwem zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego.

c) Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej.

d) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.

e) Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym.

f) Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.

g) Wykonawca zapewni pracownika celem porcjowania wydawanych posiłków dzieciom i uczniom na terenie szkoły.

h) Osoba wydająca posiłki musi:

- posiadać aktualne orzeczenie lekarskie stwierdzenie brak przeciwwskazań zdrowotnych do pracy na zajmowanym stanowisku, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne
- posiadać aktualne szkolenie z zakresu BHP
- zostać wyposażona w fartuch oraz jednorazowe rękawiczki

i) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia dzieci w wieku 3-6 lat i 7-15 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie.

j) Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana dietetyczce Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na jeden dzień przed podaniem posiłku.

7. Firma musi posiadać opinię sanepidu o możliwości rozwoju i produkcji żywności. Dostawca zobowiązany jest do przygotowania próbek do kontroli sanepidu.

8. Dostawca zobowiązuje się dostarczać posiłki każdego dnia o godzinie ustalonej z odbiorcą oraz przedstawiać jadłospis z wyodrębnieniem alergenów zgodnie obowiązującym rozporządzeniem do 28 dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym wydawane są posiłki.

9. Firma zobowiązuje się do odbioru pojemników zużytych wraz z odpadami.

IV. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA: od 07 września 2026 r. do 22 grudnia 2026r.

V. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT: 31.08.2026r. do godz. 10:00 drogą elektroniczną: sekretariat@sp1zg.pl lub w siedzibie Zamawiającego pod adresem 34-484 Zubrzyca Górna 43

W przypadku, gdy możecie Państwo zrealizować w/w zamówienie prosimy o wypełnienie formularza oferty (załączonego do niniejszego zapytania ofertowego) i przesłanie go drogą elektroniczną na adres: sekretariat@sp1zg.pl

W formularzu ofertowym prosimy wpisać koszty przygotowania i dostawy posiłków.

Koszt „wsadu do garnka/kotła” został ustalony na kwotę 5,50 złotych.

Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który zaoferuje najniższą cenę realizacji przedmiotowego zamówienia (ocena złożonych ofert według kryterium CENA).

VI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY:

Szczegółowe informacje związane z wszelkimi formalnościami, jakie powinny zostać dopełnione w celu zawarcia umowy udziela przedstawiciel Zamawiającego: Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 1 w Zubrzycy Górnej mgr Katarzyna Karkos, tel. 661 892 799

VII. Informacje dodatkowe

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania lub wycofania określonych pozycji, usług, zakresu z zapytania bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania bez możliwości żądania odszkodowania przez Uczestników postępowania – Wykonawców.
2. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między zamawiającym, a wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz zastrzeżeniem ust.3, dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.
3. Zamawiający poprawia w ofercie:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

27.08.2026r.

Data

DYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ Nr 1
w Zubrzycy Górnej

Karkos
mgr Katarzyna Karkos

.....
Podpis Zamawiającego