SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Józefa Wybickiego
w CZERWONAKU

Szkoła Podstawowa
im. Józefa Wybickiego
w Czerwonaku
ul. Rolna 8, 62-004 Czerwonak

ZAŁĄCZNIK NR 1 do Zarządzenia Nr 4/2026

Dyrektora Szkoły Podstawowej
im. Józefa Wybickiego w Czerwonaku
z dnia 04.02.2026 r. w sprawie udzielania zamówień publicznych
o wartości nieprzekraczającej kwoty wskazanej w art.2 ust .1 pkt 1
Ustawy Prawo zamówień publicznych

Zapytanie ofertowe

Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Józefa Wybickiego w Czerwonaku zaprasza do składania ofert na świadczenie usług zakresie dostarczania ciepłego posiłku dla uczniów klas I-VIII w postaci zupy.

Opis zamówienia

1. **Przedmiot zamówienia**: świadczenie usług w zakresie dostarczania posiłków dla uczniów klas I – VIII w postaci zupy.
2. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

2.1. Wykonawca zobowiązany jest do:

1) dostarczania zupy w przewidywanej liczbie 35 porcji dziennie **w jednorazowych opakowaniach do budynku szkoły przy ul. Szkolnej 1** wraz z zapewnieniem jednorazowych sztućców (łyżek).

2) wydawania zupy w przewidywanej liczbie 105 porcji dziennie **w budynku szkoły przy ul. Rolnej 8** wydawanych w pomieszczeniu kuchni należącej do Szkoły Podstawowej im. Józefa Wybickiego w Czerwonaku **przez personel Wykonawcy**. Zupa wydawana będzie **w naczyniach wielokrotnego użytku wraz z zapewnieniem przyborów wielokrotnego użytku będących w posiadaniu Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany będzie do zabierania użytych naczyń oraz przyborów po zakończeniu wydawania posiłków do swojej bazy gastronomicznej/zakładu oraz do ich mycia, wyparzania i dezynfekcji poza terenem Szkoły, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i zasadami HACCP.**

2.2. Zamawiający zastrzega, iż **liczba posiłków podana wyżej jest liczbą szacunkową i w trakcie roku szkolnego może ulegać zmianie** – zwiększeniu bądź zmniejszeniu. Ilość dostarczanych posiłków uzależniona będzie od informacji przekazywanej przez Zamawiającego w zależności od faktycznej ilości osób, a Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu jakiekolwiek roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

3. **Warunki niezbędne do spełnienia przez Wykonawcę:**

3.1. Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:

- posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności,
- posiada wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia,
- dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

3.2. **Wykonawca we własnym zakresie przyjmuje zamówienia drogą elektroniczną**. Rodzice/ opiekunowie prawni mają mieć zapewnioną możliwość rezygnacji z wcześniej zamówionego posiłku.

3.3. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- świadczenia usług wyłącznie przez użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2017., poz.149,60 ze zm.), a ponadto:
- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności,
- świadczenie usług zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,
- przygotowanie posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

3.4. Zamawiający nie dopuszcza, by wykonawca przy wykonaniu zamówienia korzystał z podwykonawców.

4. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowanych posiłków:

4.1. Posiłek w postaci zupy musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura 350 g i nie mniej niż 110 kcal.

4.2. Jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie powinien powtarzać się w ciągu dwóch tygodni, potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,

4.3. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli, temperatura zupy powinna wynosić 75^0C (+/- 3^0C).

4.4. Zamawiający zastrzega sobie prawa do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i ilościowym, a także pod kontem temperatury dostarczanych potraw.

5. Warunki dotyczące transportu posiłków oraz miejsca do przygotowywania posiłku:

5.1. Transport posiłków musi odbywać się środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca będzie dostarczał gotowe do wydania posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie, a następnie wydawał je uczniom w jednorazowych opakowaniach.

5.2. Wykonawca będzie ponosił opłaty za wywóz śmieci w postaci opakowań jednorazowych oraz sztućców: Wykonawca obowiązany jest złożyć deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi w Urzędzie Gminy Czerwonak i przedłożyć jej kopię Zamawiającemu oraz wyposażyć nieruchomość w pojemniki na odpady komunalne zgodnie z Regulaminem utrzymania czystości i porządku na terenie Gminy Czerwonak.

6. **Warunki płatności.**

Płatność następować będzie na podstawie faktury (rachunku) wystawionej po zatwierdzeniu/ podpisaniu przez Zamawiającego przedłożonego zestawienia ilości wydanych obiadów , co miesiąc, po wykonaniu przedmiotu zamówienia. Warunki płatności – 14 dni od dnia prawidłowo wystawionej i dostarczonej faktury (rachunku).

Miejsce oraz termin składania ofert:

Termin składania ofert: **4.12.2026 r. godz. 15.00**

Forma składania ofert : elektroniczna, na adres mailowy szkoły: poczta@spczerwonak.pl lub osobiście w sekretariacie szkoły przy ul. Rolnej 8.

Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

Oferta powinna uwzględniać:

a) dzienną stawkę żywieniową dla jednego dziecka szkolnego (I danie zupa):
brutto .....zł.
słownie zł/gr.....złotych .....groszy

b) **Wartość ogółem za 130 sztuk dziennie obiadów (I danie zupa)**
brutto.....zł
Słownie zł/gr.....złotych .....groszy

Termin realizacji zamówienia:

Od 7 stycznia 2027 r. do 22 grudnia 2027 r., w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć w Szkole Podstawowej im. Józefa Wybickiego w Czerwonaku.

Ocena ofert :

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów: cena – po spełnieniu wymogów formalnych.

Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty:

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców za pośrednictwem strony internetowej znajdującym się pod adresem spczerwonak.bip.gov.pl.

Wybór oferty nastąpi zgodnie z Regulaminem zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej kwoty wskazanej w art.2 ust.1 pkt.1 ustawy prawo zamówień publicznych w Szkole Podstawowej im. Józefa Wybickiego w Czerwonaku zgodnie z Zarządzeniem Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Józefa Wybickiego w Czerwonaku nr 4/2026 z dnia 04.02.2026 r.

Osoby upoważnione do kontaktu z Wykonawcami:

Dyrektor Szkoły

Magdalena Zielenkiewicz

tel.61 8 120 250

mail: poczta@spczerwonak.pl

Wicedyrektor Szkoły

Adam Łukasiuk

tel. 61 8120 250

mail: poczta@spczerwonak.pl

