

ZAPYTANIE OFERTOWE
NR 1/2026

1. ZAMAWIAJĄCY:

Szkoła Podstawowa nr 3 im. Hugona Kołłątaja w Błoni, ul. Okrzei 3, 05-870 Błonie, tel. 22 731-95-56, mail: sekretariat@sp3.blonie.pl

2. PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO:

Przedmiotem zamówienia jest usługa sporządzania i dostawy gotowych, gorących posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 im. Hugona Kołłątaja w Błoni, finansowanych przez rodziców oraz posiłków objętych pomocą w zakresie dofinansowania wyżywienia przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Błoni, w postaci obiadu, składającego się z drugiego dania, dostarczanego do siedziby szkoły w godzinach wcześniej uzgodnionych, w liczbie: średnio ok. **30 obiadów**, w tym:

- 1) ok. 25 posiłków dla dzieci z SP3 Błonie opłacanych przez rodziców,
- 2) ok. 5 posiłków dla dzieci objętych pomocą w zakresie dofinansowania wyżywienia przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Błoni, z zastrzeżeniem możliwości zwiększenia liczby posiłków w zależności od bieżących potrzeb.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby zamawianych posiłków w zależności od frekwencji uczniów.

3. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Od 7 września 2026 r. do 24 czerwca 2027 r.

4. WYMAGANIA dotyczące sporządzania posiłków:

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z:

- ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023, poz. 1448 oraz Dz.U. 2025, poz. 1424),
- Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz.U. 2026, poz. 197), obowiązującym od dnia 1 września 2026 r.
- zasadami HACCP,
- aktualnymi normami żywienia dzieci i młodzieży opracowywanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy – środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty należy dobierać w taki sposób, aby pokryć zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze (białko, węglowodany, tłuszcze) dla danej grupy wiekowej,

5. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

- 1) Przygotowanie i dostawa ww. obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu z wyłączeniem: dni wolnych od zajęć edukacyjnych, dni ustawowo wolnych i świąt lub w przypadku wystąpienia epidemii, pandemii lub innych okoliczności, które mają wpływ

na organizację nauczania, ewentualnie spowodują jej ustanie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

- 2) **Wykonawca** zobowiązany jest do doboru środków spożywczych w taki sposób, aby:
 - a) posiłki komponować z wykorzystaniem produktów z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne lub napoje roślinne lub roślinne alternatywy produktów mlecznych, mięso lub ryby, lub jaja, lub orzechy, lub nasiona roślin strączkowych, inne nasiona, w szczególności: maku, słonecznika, sezamu, siemienia lnianego, dyni, lub tłuszcze;
 - b) sosy oraz potrawy były sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
 - c) od poniedziałku do piątku były podawane niewięcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia były używane rafinowany olej rzepakowy lub oliwa z oliwek;
 - d) uwzględniać ich sezonowość oraz wykorzystywać, jeżeli to możliwe, produkty pochodzenia lokalnego lub ekologiczne;
 - e) obiad dostarczał 20 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego w ujęciu dekadowym przy posiłku jednodaniowym typu drugie danie.
- 3) **Struktura obiadów** ma kształtować się następująco:
drugie danie:
 - obiad musi zawierać warzywa lub owoce w każdym posiłku, przy czym udział warzyw musi być większy niż udział owoców,
 - musi zawierać co najmniej jedną porcję produktów zbożowych, w tym pełnoziarnistych, jedna porcja produktów zbożowych może być zastąpiona porcją ziemniaków,
 - musi zawierać co najmniej raz w tygodniu porcję ryby, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych,
 - musi być co najmniej raz w tygodniu przygotowane na bazie nasion roślin strączkowych bez dodatku produktów odzwierzęcych,
 - dwa razy w tygodniu musi zawierać porcję mięsa, przygotowaną z mięsa świeżego, a w przypadku osób niespożywających produktów odzwierzęcych – alternatywną potrawę roślinną, w szczególności na bazie nasion roślin strączkowych.
- 4) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia szkolnego (5 dni).
- 5) Wykonawca będzie przygotowywał, dostarczał i przekazywał posiłki, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz bierze odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw zgodnie z § 2 rozporządzenia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007, nr 80, poz. 545). Pobrane próbki potraw muszą zostać **udostępnione na żądanie organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej**.

6. DOSTAWA POSILKÓW:

- 1) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach, zapewniając dostarczenie posiłku w odpowiedniej temperaturze. Potrawy, które w miejscu przeznaczenia będą konsumowane w postaci posiłków ciepłych, muszą być przewożone w pojemnikach „kontenerach” środkach transportu, które zapewnią im minimalną temperaturę wewnątrz 60°C.
- 2) Wykonawca będzie dostarczał posiłki w porcjach: jeden obiad zapakowany w odpowiednie jednostkowe opakowanie termiczne, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
- 3) Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw i posiłków.
- 4) Wykonawca zapewni odpowiednią ilość naczyń i sztućców.

7. Oferta powinna zawierać:

1. Załącznik nr 1 – formularz oferty wraz ze wszystkimi załącznikami,
2. Załącznik nr 2 – oświadczenie o spełnianiu wymogów sanitarnych,
3. Informację o doświadczeniu w obsłudze placówek oświatowych.

8. KRYTERIA OCENY ZŁOŻONYCH OFERT:

Kryterium	Waga
Cena brutto za 1 posiłek	70%
Jakość i różnorodność jadłospisu	15%
Doświadczenie w żywieniu dzieci i młodzieży	15%

9. WYMAGANIA DODATKOWE WOBEC WYKONAWCY:

Siedziba Wykonawcy, miejsce wykonywania posiłków powinno znajdować się w Gminie Błonie bądź gminie bezpośrednio z nią graniczącej.

10. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT:

Oferty należy składać do dnia **24 lipca 2026** r. osobiście w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 3 im. Hugona Kołłątaja w Błoni, ul. Okrzei 3, 05-870 Błonie lub elektronicznie na maila: sekretariat@sp3.blonie.pl

11. Postanowienia końcowe:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- negocjacji warunków z wybranymi oferentami,
- unieważnienia postępowania bez podania przyczyny,
- niewybrania żadnej z ofert.

Załączniki:

Zał. nr 1 – formularz oferty;

Zał. nr 2 – oświadczenie o spełnianiu wymogów sanitarnych.

DYREKTOR SZKOŁY
D. Krasnowska
mgr Iwona Krasnowska

Formularz ofertowy

I. Dane wykonawcy:

Nazwa Wykonawcy:

Adres siedziby:

NIP:

REGON:

KRS/CEIDG:

Telefon:

E-mail:

Osoba upoważniona do kontaktu:

II. Oferta cenowa:

Odpowiadając na zapytanie ofertowe na realizację usługi przygotowania i dostawy gotowych, gorących posiłków dla uczniów **Szkoły Podstawowej nr 3 im. Hugona Kollątaja w Bloniu** w postaci obiadów składających się z drugiego dania, zgodnie z zapytaniem ofertowym nr 1/2026 z dnia 03.07.2026 r. oferuję:

	Cena netto za 1 danie główne:	VAT	Cena brutto za 1 danie główne
Przygotowanie i dostawa dania głównego zł	...% zł

III. Oświadczenia Wykonawcy:

Oświadczam, że:

1. Zapoznałem/-am się z treścią zapytania ofertowego nr 1/2026 z dnia 3 lipca 2026 r. i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
2. Posiadam niezbędne uprawnienia do wykonywania działalności objętej zamówieniem.
3. Dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz personelem umożliwiającym realizację zamówienia.
4. Oferowane posiłki będą przygotowywane zgodnie z:
 - ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023, poz. 1448 oraz Dz.U. 2025, poz. 1424),
 - Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz.U. 2026, poz. 197), obowiązującym od dnia 1 września 2026 r.

- zasadami HACCP,
 - aktualnymi normami żywienia dzieci i młodzieży opracowywanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy.
5. Akceptuję warunki realizacji zamówienia określone przez Zamawiającego.
6. Jestem związany/-a przedstawioną ofertą do dnia 25 sierpnia 2026 r.

IV. Załączniki:

Do oferty załączam:

- ✓ aktualny odpis z CEIDG/KRS,
- ✓ decyzję właściwego organu sanitarnego dopuszczającą zakład do prowadzenia działalności,
- ✓ przykładowy 10-dniowy jadłospis,
- ✓ oświadczenie o spełnianiu wymogów sanitarnych (załącznik nr 2 do zapytania ofertowego nr 1/2026),
- ✓ inne dokumenty:

Miejscowość i data:

Podpis osoby upoważnionej:

.....

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WYMOGÓW SANITARNYCH

Nazwa Wykonawcy:

Adres:

NIP:

OŚWIADCZENIE

Ja niżej podpisany/a, działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy wskazanego powyżej, oświadczam, że:

1. Prowadzony zakład żywienia zbiorowego posiada wymagane prawem zatwierdzenie oraz znajduje się pod nadzorem właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
2. Zakład spełnia wymagania określone w:
 - ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
 - rozporządzeniach Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 oraz nr 178/2002,
 - obowiązujących przepisach sanitarnych i higienicznych dotyczących produkcji oraz transportu żywności.
3. W zakładzie wdrożono i stosuje się procedury oparte na zasadach HACCP.
4. Personel uczestniczący w przygotowaniu, pakowaniu i transporcie posiłków posiada wymagane kwalifikacje oraz aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
5. Posiłki będą przygotowywane i transportowane w warunkach zapewniających:
 - bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
 - zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego lub ciepłego,
 - ochronę przed zanieczyszczeniem.
6. Środki transportu wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wymagania sanitarne dotyczące przewozu żywności.
7. Oferowane posiłki będą przygotowywane zgodnie z wymaganiami żywienia dzieci i młodzieży zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. obowiązującym od 1 września 2026 r.
8. Na żądanie Zamawiającego przedłożę dokumenty potwierdzające spełnianie powyższych wymagań.

Jestem świadomy/a odpowiedzialności za złożenie fałszywego oświadczenia.

Miejscowość, data:

Podpis i pieczęć Wykonawcy: